PARKHOTEL BRENSCINO
BRISSAGO

Nous sommes heureux que vous avez pensé au Parkhotel Brenscino Brissago pour votre événement.
Nous souhaitons que vous et vos invités soyez entièrement satisfaits. Veuillez donc prendre note des informations suivantes sur la sélection des menus:

Menu pour un maximum de 12 personnes
Pour un maximum de 12 personnes,
vous pouvez commander à la carte sur place.

Menu pour plus de 13 personnes
Composez votre menu en choisissant des plats individuels: les prix sont indiqués pour chacun d'eux.
Nous proposons des menus pour que même les grandes fêtes puissent être servies rapidement. Pour les enfants, les végétariens, végétaliens et les personnes souffrant d'allergies, des plats adaptés sont disponibles sur demande.

Service supplémentaire
Pour tous nos menus de banquet, un second service avec accompagnement et légumes du plat principal est servi sur demande. Les portions de viande sont calculées généreusement, par ailleurs, nous pouvons proposer un deuxième service de viande si vous le réservez à l'avance. Le supplément viande est de 20% du prix du plat principal.

Suggestions de menus
Nous sommes heureux de faire des suggestions de menus sur demande.

Entrées

Carpaccio de bœuf à la crème de raifort, roquette et copeaux de parmesan *7a*	16
Carpaccio de bœuf à la crème de gingembre et aux fruits de la passion *1a*	16
Poisson blanc avec salade saisonale *1a 3a*	19
Saumon mariné avec carpaccio de poulpe *3a 4a 7a*	20
Tartare de thon aux agrumes et sauce à l'avocat	17
Salade tiède de crevettes à la mangue et à la cannelle *2a*	17
Jambon de San Daniele avec "gnocco fritto" *1a*	18
Thon au sésame grillé avec salade d'été *6a 10a 11a*	21

Entrées végétariennes et végétaliennes

Œuf poché frit sur pommes de terre et épinards *3a 7a*	14
Carpaccio de chou-rave avec radicchio et vinaigre balsamique	14
Salade d'artichauts et de fenouil avec beignets de pois chiches *1a 7a*	16
Falafel de betterave sur salade de printemps et sauce à l'orange *1b*	16
Poches en pâte tiédes avec la mousse de fèves et de pois chiches Crème de légumes et d'oignons de printemps *1a 3a 7b*	18
Polenta rouge du Tessin avec ragoût de légumes	14

Soupes

Soupe de patate douce et de noix de coco	10
Crème de topinambour et pommes avec fenouil glacé *7a*	9
Crème d'asperges avec croûtons (selon la saison) *1a*	12
Crème de panais et réduction d'anis *11b*	9

Pâtes et Risotti

Risotto au basilic et au gingembre avec des coquilles Saint-Jacques *3a 7a*	22
Risotto au vin rouge et au radicchio avec du canard fumé *7a*	23
Risotto aux oignons de printemps et luganighetta *7a*	20
Taglierini avec tomates et crevettes *1a 2a 7a*	20

Pâtes et risotti végétariens et végétaliens

Risotto au taleggio et aux poires *7a*	19
Risotto à l'épeautre avec betteraves et crème fraîche *7a*	17
Risotto aux orties et aux noix *7a*	17
Anneaux de crespelle farcis à la ricotta et aux épinards *1a 7a*	18
Raviolis de sarrasin remplis de légumes sur une fondue au fromage Taleggio *1a 7a*	20
Gnocchi de pomme de terre douce avec oignons de printemps et tomates cerises *1a 7a*	18
Gnocchi de betteraves avec épinards à la crème, oignons de printemps et fromage *1a 7a*	18
Raviolis à la feta avec poivrons, pistaches et pesto de roquette *1a 7a 8a*	20

Viande et Poisson

Baudroie à la sauce au safran et citron, purée de topinambours et épinards *4a 7a*	36
Dos de sandre cuit au vapeur avec tomates cerises, oignons et purée de pommes de terre *4a 7a*	38
Poisson de Saint-Pierre au sabayon de poivre rose, riz de Camargue et légumes glacés *3a 4a*	41
Filets de poisson blanc avec riz Jasmin, échalote au safran et légumes *3a 7a*	35
Médaillons de baudroie au Pernod sur purée de chou noir et de chou-fleur violet *3a 7a*	33
Crevettes au curry rouge, riz basmati à la coriandre et légumes asiatiques *2a 7a*	39
Truite saumonée avec sauce au vin blanc, riz Pilaf et épinards *7a 3a*	33
Suprême de pintade cuite à basse température avec tarte à la polenta rouge du Tessin et légumes *7a*	37
Filet de bœuf entier cuit à basse température avec tarte aux pommes de terre et caponata *7a*	46
Carré de veau cuit à basse température avec confit d'agrumes et oignons rouges, pommes de terre nouvelles et légumes *7a*	48
Carré d'agneau aux herbes, sauce au poivre vert, gratin de pommes de terre et de poireaux, brocoli et carottes *7a*	46
Steak de veau avec sauce aux morilles, nouilles et légumes glacés *1a 7a*	49
Bœuf braisé au vin rouge avec polenta rouge du Tessin et bette avec raisins *1a 9a*	39
Tagliata de bœuf avec roquette, tomates séchées, pignons fromage pecorino et pommes de terre sautées au romarin *7a 8a*	39
Duo de médaillons (bœuf et veau) avec deux sauces, gratin de pommes de terre et épinards *7a*	48

Végétarien et Végétalien

Planted chicken à la manière des chasseurs avec purée de panais *9a*	29
Planted chicken curry avec riz Camargue, légumes, soja et gingembre *9a*	27
Tofu mariné au curry avec riz Jasmin et légumes *6a*	29
Millefeuille d'aubergines sur coulis de tomates et basilic *7a*	25

Desserts et Fromages

Gâteau aux pommes avec glace à la vanille *1a 3a 7a*	13
Gâteau au chocolat blanc et aux pistaches *1a 3a 7a*	13
Tarte aux poires et au chocolat avec crème chantilly *1a 3a 7a*	13
Tarte tatin avec glace fior di latte *1a 3a 7a*	13
Tiramisù maison *1a 3a 7a*	13
Mousse de Toblerone et éponge au fruit de la passion *7a 8a*	13
Crème brûlée *3a 7a*	13
Crème d'orange et de café avec crumble d'amaretti *3a 7a 8a*	13
Bonet piémontais avec amaretti *3a 7a 8a*	13
Cheesecake *1a 7a*	13
Panna cotta à la bière tessinoise et au chia, sirop d'érable	13
Parfait glacé de farina Bona avec sauce au chocolat *7a*	13
Mousse à la ricotta et au café avec des pépites de chocolat *7a*	13
Mousse de café claire *7a*	13
Trio de fromages régionaux avec miel et moutarde aux figues *7a*	15

Desserts végan

Panna cotta aux baies des bois marinées	13

Les prix sont indiqués par personne en CHF - TVA comprise.

Origine de la viande et du poisson
Poulpe IT - Poisson blanc CH - Thon ES - Crevettes VN - Perche CH - Saumon CH/NO - Veau CH - Boeuf CH - Agneau NZ/AUS - Luganighetta CH - Produits Planted CH - Coquilles Saint-Jacques NO - Canard FR - Baudroie FR/IS - Truite saumonée IT - Saint-Pierre FR - Pintade FR

Schweizer Reisebüroz (Reka) Geessensschuh
PARKHOTEL BRENSCINO BRISSAGO
Via Sacro Monte 21 | CH-6614 Brissago | events@brenscino.ch | brenscino.ch