PARK HOTEL
BRENSCINO
BRISSAGO

MEETING- UND SEMINARANGEBOT

Via Sacro Monte 21 | CH-6614 Brissago | events@brenscino.ch | brenscino.ch

RAUMMIETE

Bis 60 Personen ½ Tag CHF 300 | 1 Tag CHF 500

ZUSATZANGEBOTE (Preise pro Person)

Kaffeepause	CHF 14
3-Gang-Abendessen exklusive Getränke	ab CHF 45
Business-Lunch inkl. Mineralwasser und Kaffee/Tee	CHF 37
Aperitivo mit Prosecco, Weisswein, Fruchtsaft, Mineralwasser, Häppchen	ab CHF 29
Hotelzimmer inklusive Frühstück	auf Anfrage

SEMINARPAUSCHALEN

Die folgenden Angebote sind Pauschalen und können nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen individuell angepasst werden.

	Tages-Seminarpauschale: Ab 10 Personen, CHF 89 pro Person	Halbtages-Seminarpauschale: Ab 10 Personen, CHF 75 pro Person
Tagungsraum mit technischer Grundausstattung, Premium-WLAN und Mineralwasser	✔	✔
Anzahl Pausenverpflegungen	2	1
Mittagessen	zweigängiger Business-Lunch, inklusive Mineralwasser, Kaffee und Tee	zweigängiger Business-Lunch, inklusive Mineralwasser, Kaffee und Tee

KONTAKTIEREN SIE UNS BEI FRAGEN UND ZUR BUCHUNG

events@brenscino.ch / www.brenscino.ch/de/events-seminare

Das Parkhotel Brenscino Brissago ist von April bis Oktober geöffnet.

MITTAGSMENÜ VORSCHLÄGE

BUSINESS

Supreme von der Perlhuhnbrust gegart bei niedriger Temperatur
mit roter Polenta aus dem Maggiatal

****

Panna Cotta mit Waldbeeren

LIGHT

Zander auf Datterini-Tomatensauce mit Taggiasca-Oliven
karamellisierte Zwiebeln und saisonalem Gemüse

****

Tiramisù

SMART

Tagliata vom Rind mit Rucola, Parmesanspänen und Bratkartoffeln

****

Kaffeecreme mit Mandel-Biskuit

GREEN

Tempeh an Zitrone und Ahornsirup mit saisonalem Gemüse

****

Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Minze

LEAF

Seitan Stroganoff mit saisonalem Gemüse

****

Schokoladen-Avocado-Kuchen

ABENDSMENÜ VORSCHLÄGE

MEDITERRANEO

Gemischter Salat

****

Umberfischfilet nach mediterraner Art, saisonalem Gemüse und Kartoffelcreme

****

Halbgefrorenes aus Farina Bona

45

VEGANE FRISCHE

Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten

*****

Randen Wellington Art

*****

Veganer Beeren-Cheesecake

55

AL FRESCO

Nüsslisalat Mimosa

*****

Supreme von der Perlhuhnbrust gegart bei niedriger Temperatur
Sauce von roten Früchten, knuspriger Speck gebratene Kartoffeln und Spinat

*****

Gebrannte Creme

62

BRENSCINO

Randen-Gnocchi, Gorgonzola-Fondue und Pekannüsse

*****

Entrecôte vom Rind mit Chimichurri-Sauce, Kartoffel-Millefeuille und saisonalem Gemüse

*****

Tarte tatin

65

Allergien

Lieber Gast, wenn sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, bitte erkundigen sie sich nach unseren Lebensmitteln und unseren Getränken. Wir freuen uns, sie bestmöglich zu beraten.