



OFFERTA PER SEMINARI ED EVENTI

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

AFFITTO SALA

Fino a 60 persone ½ giornata CHF 300 | 1 giornata CHF 500

OFFERTE SUPPLEMENTARI (Prezzi per persona)

Pausa caffè	CHF 14
Cena a 3 portate, escluse bevande	da CHF 45
Business-Lunch incl. acqua minerale e caffè	CHF 37
Aperitivo con Prosecco, vino bianco, succo di frutta, acqua minerale, tartine	da CHF 29
Camera d'albergo con colazione	su richiesta

OFFERTE FORFETTARIE PER SEMINARI

Le seguenti offerte sono all-inclusive e possono essere personalizzate secondo i suoi desideri e le sue esigenze.

	Forfait per seminari di un giorno: da 10 persone, CHF 89 a persona	Forfait per seminari di mezza giornata: da 10 persone, CHF 75 a persona
Sala conferenze con attrezzatura tecnica di base, WLAN premium e acqua minerale	✓	✓
Numero rinfreschi/pause	2	1
Pranzo	Business Lunch con due portate, inclusi acqua minerale, caffè e tè	Business Lunch con due portate, inclusi acqua minerale, caffè e tè

CI CONTATTI PER DOMANDE E PRENOTAZIONI

events@brenscino.ch / www.brenscino.ch/it/eventi-seminari

Il Parkhotel Brenscino Brissago è aperto da aprile a ottobre.

PROPOSTE MENU LUNCH

BUSINESS

Suprema di faraona cotta a bassa temperatura con polenta rossa della valle maggia

(1a 7a)

Panna cotta ai frutti di bosco

(7a)

LIGHT

Lucioperca su passata di datterini, con olive taggiasche
cipolla caramellata e verdure di stagione

(4a 7a)

Tiramisù

(1a 3a 7a)

SMART

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e patate arrosto

(7a)

Cre moso al caffè con spugna alle mandorle

(1a 3a 7a)

GREEN

Tempeh al limone e sciroppo di acero con verdure di stagione

(6a 7a)

Carpaccio di ananas marinato alla menta

LEAF

Seitan alla stroganoff con verdure di stagione

(1a)

Torta al cioccolato e avocado

(1a 9b)

PROPOSTE MENU DINNER

MEDITERRANEO

Insalata mista

(1a 3a 7a 8a 10a11a)

Ombrina alla mediterranea, verdure di stagione e crema di patate

(1a 4a 7a)

Semifreddo alla farina bona

(1a 3a 7a)

45

FRESCHEZZA VEGANA

Insalata di finocchio agli agrumi

Barbabietole alla Wellington

Cheesecake vegana ai frutti di bosco

(1a)

55

AL FRESCO

Insalata di formentino mimosa

(3a)

Suprema di faraona cotta a bassa temperatura, salsa ai frutti rossi
bacon croccante, patate saltate e spinacini

(1a 7a)

Crème brûlée

(3a 7a)

62

BRENSCINO

Gnocchi di patate e barbabietole, fonduta al gorgonzola e noci pecan

(1a 3a 7a 8a)

Entrecôte di manzo con salsa chimichurri, millefoglie di patate e verdure di stagione

(1a 9b)

Tarte tatin

(1a 3a 7a)

65