



Siamo lieti che abbiate pensato al Parkhotel Brenscino Brissago per il vostro evento. Ci teniamo che voi e i vostri ospiti siate completamente soddisfatti, pertanto vi invitiamo a prendere nota delle seguenti informazioni sulla scelta del menu:

Menu fino a 12 persone

Fino a un massimo di 12 persone è possibile ordinare à la carte sul posto.

Menu per più di 13 persone

Proponiamo i menu in modo che anche le feste più numerose possano essere servite con rapidità. Per i bambini, i vegetariani, i vegani e le persone con allergie sono disponibili piatti adattati su richiesta.

Proposte di menu

Con piacere su richiesta facciamo delle proposte di menu su misura.

7 menu da 4 portate

CLASSICO

Uovo cotto a bassa temperatura su una crema agli spinaci e fonduta di parmigiano

3a7a

Gnocchi di patate dolci con cipollotti e pomodorini cherry

1a 3a 7a

Medaglioni di rana pescatrice al Pernod su cavolo nero e purea di cavolfiore viola

3a 4a 7a

Cre moso all'arancia con spugna alle mandorle e crumble di amaretti

1a 3a 7a 8a

68

REALE

Carpaccio di manzo con crema al rafano, rucola e scaglie di parmigiano

7a

Risotto al cavolo rosso con fonduta formaggio e noci pecan

7a 8a

Rack d'agnello cotto a bassa temperatura, profumato alle erbe con salsa al pepe verde, millefoglie di patate e verdure di stagione

1a 7a 9b

Cheesecake ai frutti di bosco

1a7a

73

LUSSO

Salmone marinato con Tataki di tonno al sesamo, salsa avocado e mango

4a 7a 11a

Tagliolini cacio e pepe al basilico

1a 3a 7a

Filetto di manzo intero cotto a bassa temperatura con tortino di patate e verdure di stagione

1a 7a 9b

Mousse al cioccolato bicolore con spugna al frutto passione

1a 3a 7a

78

VEGETARIANO

Polpette di tofu con mandorle e sesamo su insalata di misticanza

1a 6a 9a 11a

Risotto al farro con purea di barbabietole

7a

Planted chicken alla cacciatore con purea pastinaca

9a

Torta al cioccolato con mousse di avocado

1a

58

VEGANO

Carpaccio di cavolo rapa e barbabietole agli agrumi ed aceto balsamico

Millefoglie di melanzane su coulis di pomodoro e basilico

7a

Tempeh alle mandorle e latte di cocco, riso al cardamomo

6a

Tiramisù vegano

1a

61

7 menu da 3 portate

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

3a7a

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

DELLO CHEF

Risotto al vino rosso e radicchio con anatra affumicata

7a

Steak di vitello con salsa alle spugnose, patate arrosto e verdure glassate

1a 7a 9b

Tiramisù della casa

1a 3a 7a

70

FRESCHEZZA VEGANA

Insalata di finocchio agli agrumi

Barbabietole alla Wellington

Cheesecake vegana ai frutti di bosco

1a

55

I prezzi si intendono per persona in CHF - IVA inclusa.

Provenienza della carne e del pesce

Tonno VN - Salmone CH/NO - Vitello CH - Manzo CH - Agnello NZ/AUS - Tofu CH - Prodotti Planted CH - Tempeh CH - Anatra FR - Rana pescatrice FR/IS - Faraona FR - Pane CH

