PARKHOTEL BRENSCINO BRISSAGO

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.

I menu da 4 portate

CLASSICO

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

* * * * *

Gnocchi di patate dolci con cipollotti e pomodorini cherry

* * * * *

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

* * * * *

Cremoso all'arancia con spugna alle mandorle e crumble di amaretti

68

REALE

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

* * * * *

Risotto al cavolo rosso con fonduta formaggio e noci pecan

* * * * *

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

* * * * *

Cheesecake ai frutti di bosco

73

LUSSO

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

* * * * *

Tagliolini cacio e pepe al basilico

* * * * *

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

* * * * *

Mousse al cioccolato bicolore con spugna al frutto passione

78

VEGETARIANO

Polpette di tofu con mandorle e sesamo su insalata di misticanza

* * * * *

Risotto al farro con purea di barbabietole

* * * * *

Planted chicken alla cacciatora con purea pastinaca

* * * * *

Torta al cioccolato con mousse di avocado

58

VEGANO

Carpaccio di cavolo rapa e barbabietole agli agrumi
ed aceto balsamico

* * * * *

Millefoglie di melanzane su coulis di pomodoro e basilico

* * * * *

Tempeh alle mandorle e latte di cocco, riso al cardamomo

* * * * *

Tiramisù vegano

61

I menu da 3 portate

AL FRESCO

Insalata di formentino mimosa

* * * * *

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

* * * * *

Crème brûlée

62

BRENSCINO

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

* * * * *

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

* * * * *

Tarte tatin

65

DELLO CHEF

Risotto al vino rosso e radicchio con anatra affumicata

* * * * *

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

* * * * *

Tiramisù della casa

70

FRESCHEZZA VEGANA

Insalata di finocchio agli agrumi

* * * * *

Barbabietole alla Wellington

* * * * *

Cheesecake vegana ai frutti di bosco

55

Allergie
Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo felici di consigliarti nel migliore dei modi.

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

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

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