

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

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.

Suggestions de menus

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

Menu à 4 plats

CLASSIQUE

Cœuf cuit à basse température sur une fondue de crème d'épinards et de parmesan

3a 7a

Gnocchi de pomme de terre douce aux oignons de printemps et tomates cerises

1a 3a 7a

Médallions de boudoir au Pernod sur purée de chou noir et de chou-fleur violet

3a 4a 7a

Crèmeux à l'orange avec génoise aux amandes et crumble d'amaretti

1a 3a 7a 8a

68

ROYAL

Carpaccio de bœuf à la crème de raifort, roquette et copeaux de parmesan

7a

Risotto au chou rouge avec fondue de fromage et noix de pécan

7a 8a

Carré d'agneau cuit à basse température, parfumé aux herbes, sauce au poivre vert, millefeuille de pommes de terre et légumes de saison

1a 7a 9b

Gâteau au fromage aux baies

1a 7a

73

LUXE

Saumon mariné avec tataki de thon au sésame, sauce à la mangue et avocat

4a 7a 11a

Tagliolini cacio e pepe au basilic

1a 3a 7a

Filet de bœuf entier cuit à basse température avec tarte aux pommes de terre et légumes de saison

1a 7a 9b

Mousse au chocolat bicolore et génoise aux fruits de la passion

1a 3a 7a

78

VÉGÉTARIEN

Boulettes de tofu aux amandes et au sésame sur mélange de salades vertes

1a 6a 9a 11a

Risotto à l'épeautre avec purée de betteraves

7a

Planted chicken à la manière des chasseurs avec purée de panais

9a

Gâteau au chocolat avec mousse d'avocat

1a

58

VEGAN

Carpaccio de chou-rave et de betterave aux agrumes et au vinaigre balsamique

Millefeuille d'aubergines sur coulis de tomates et basilic

7a

Tempeh aux amandes et au lait de coco, riz à la cardamome

6a

Tiramisù végétalien

1a

61

Menu à 3 plats

AL FRESCO

Salade Mâche Mimosa

3a

Suprême de pintade cuite à basse température, sauce aux fruits rouges, lard croustillant, pommes de terre sautées et épinards

1a 7a

Crème brûlée

3a 7a

62

BRENSCINO

Gnocchi de betteraves, fondue au gorgonzola et noix de pécan

1a 3a 7a 8a

Entrecôte de bœuf avec sauce chimichurri, millefeuille de pommes de terre et légumes de saison

1a 9b

Tarte tatin

1a 3a 7a

65

DU CHEF

Risotto au vin rouge avec radicchio et canard fumé

7a

Steak de veau à la sauce aux morilles, pommes de terre rôties et légumes glacés

1a 7a 9b

Tiramisù maison

1a 3a 7a

70

FRAÎCHEUR VÉGÉTALIENNE

Salade de fenouil aux agrumes

Betteraves Wellington

Cheesecake végétalien aux baies

1a

55

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

Origine de la viande et du poisson

Thon VN - Saumon CH/NO - Veau CH - Bœuf CH - Agneau NZ/AUS - Tofu CH - Produits Planted CH - Tempeh CH - Canard FR - Boudoir FR/IS - Pintade FR - Pain CH