

*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**

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

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

68

### ROYAL

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

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**Gâteau au fromage aux baies**

73

### LUXE

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

\*\*\*\*

**Tagliolini cacio e pepe au basilic**

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**Mousse au chocolat bicolore et génoise aux fruits de la passion**

78

### VÉGÉTARIEN

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

\*\*\*\*

**Risotto à l'épeautre avec purée de betteraves**

\*\*\*\*

**Planted chicken à la manière des chasseurs avec purée de panais**

\*\*\*\*

**Gâteau au chocolat avec mousse d'avocat**

58

### VEGAN

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

\*\*\*\*

**Millefeuille d'aubergines sur coulis de tomates et basilic**

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**Tiramisù végétalien**

61

## Menu à 3 plats

### AL FRESCO

**Salade Mâche Mimosa**

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**Crème brûlée**

62

### BRENSCINO

**Gnocchi de betteraves, fondue au gorgonzola et noix de pécan**

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**Tarte tatin**

65

### DU CHEF

**Risotto au vin rouge avec radicchio et canard fumé**

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**Tiramisù maison**

70

### FRAÎCHEUR VÉGÉTALIENNE

**Salade de fenouil aux agrumes**

\*\*\*\*

**Betteraves Wellington**

\*\*\*\*

**Cheesecake végétalien aux baies**

55

#### Allergies

Cher invité, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, n'hésitez pas à demander des informations sur nos plats et nos boissons. Nous serons ravis de vous conseiller de la meilleure manière possible.

#### Origine de la viande et du poisson

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

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