

# Hotel Schlee Il Brigante

**Sehr geehrte Gäste,**

wir freuen uns, dass Sie Ihre Feierlichkeiten –  
ob Familientreffen, Konfirmationen, Hochzeiten  
oder  
Firmenveranstaltungen – bei uns ausrichten möchten.  
Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Menü.

Bankettsaal und Hotel unter einem Dach

Für eine detaillierte Menübesprechung  
vereinbaren Sie bitte einen Termin

Kontakt: Vincenzo Pace

08178-998555

E-Mail: [info@il-brigante.de](mailto:info@il-brigante.de)

# Menüevorschläge für 2026

## Menü 1

### Vitello Tonnato<sup>A,B,D,L</sup>

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch  
an Thunfischcreme | Kapern | Salatbouquet

\*\*\*

### Filetto di Orata<sup>B,N,C,I,7</sup>

Goldbrasse Filet an Venusmuschel-Kirschtomaten Sauce | Spinat

\*\*\*

### Mousse al Cioccolato Bianco e Caffè<sup>D,K,2,9</sup>

Caffè -Weiße Schokoladenmousse an Waldfrüchten

49.00 €

## Menü 2

### Roastbeef con Mostarda di Cremona Rucola e Parmigiano<sup>D,L,8,2,3</sup>

Roastbeef mit Senffrüchte | Gehobeltem Rucola und Parmesan

\*\*\*

### Orecchiette con Ragù di Vitello e Porcini<sup>D,G,E,II</sup>

Orecchiette an Kalbsfleischragout und Steinpilzen

\*\*\*

### Semmifreddo al Croccante<sup>A,II,M,I,K</sup>

Edelnüsseparfait an Karamell-sauce

42.00 €

## Menü 3

### Crema di Patate e Porro con Tartufo<sup>D,G,4,17</sup>

Getrübete Lauch-Kartoffelsuppe

\*\*\*

### Ravioli di Ricotta e Melanzane<sup>D,II,A</sup>

Nudelteigtaschen mit Ricotta | Aubergine gefüllten

in Butter Kirschtomate-Minze Sauce

\*\*\*

### Crème Brûlée al Pistacchio<sup>A,D,K,K7,M,II,I,4</sup>

Pistazien Crème Brûlée

35,00 €

## Menü 4

### Salmone marinato alle Barbabietole<sup>B,G,E,18,2</sup>

Rote Bete Mariniertes Lachs Carpaccio an Fenchel-Orangen Salat

\*\*\*

### Tagliata di manzo<sup>G,E</sup>

tranchiert Rinderlende vom Grill in Rotwein Sauce

mit Gemüse und Kartoffeln

\*\*\*

### Tortino al pistacchio con gelato alla vaniglia<sup>A,D,II,M,K,K7</sup>

Pistazien Schoko Souffle an Vanillecreme

57.00 €

# Menü 5

## Antipasto della Casa<sup>B,D,C,N,E,L</sup>

Gegrillte Gemüse | Vitello Tonnato | Geräuchert Lachs  
| Büffelmozzarella mit Tomate

\*\*\*

## Mezzi Rigatoni Gamberi e Ceci<sup>D,C,J,II</sup>

Halbe Rigatoni mit Garnellen | Kirchererbsen | Leicht Schärf

\*\*\*

## Filetto di Rombo alla Griglia<sup>II</sup>

Gegrillte Steinbutt Filet an gemischter Salat

\*\*\*

## Sorbetto al Limone<sup>G,D</sup>

Zitrone Sorbet an Prosecco

\*\*\*

## Filetto di Vitello in Crosta<sup>II,D</sup>

Kalbsfilet an Trüffelkruste auf Kartoffel-Creme

\*\*\*

## Cheesecake<sup>D,A,K,II</sup>

Butter Biskuit Joghurt | Mango | Waldfrüchte

90,00 €

# Menü 6

## Flan di Verdure su Crema di parmigiano<sup>D,A,II</sup>

Gemüse Törtchen mit Eiern, Sahne und Parmesancreme

\*\*\*

## Ravioli Ricotta e Spinacci<sup>D,II,17</sup>

Nudelteigtaschen mit Ricotta | Spinat gefüllten

in Butter Salbei

\*\*\*

## Salmone al Sesamo<sup>F,D</sup>

Lachs in Sesamkuste auf Avocadosalat in Butter-Zitrone Sauce

Oder

## Filetto di Manzo al Vino Rosso<sup>G,II</sup>

Rindfilet in Rotweissauce und Baby-Kartoffel

\*\*\*

## Tiramichoux<sup>A,D,K</sup>

Ein weicher Windbeutel mit Mascarponecreme,

Schokolade und Erdnüssen

65,00 €

# Menü 7

## Vegetarisch

### Burrata auf Caponata<sup>D</sup>

Burrata auf gemischtem süß-saurem Gemüse  
an leichter Tomatensoße

\*\*\*

### Risotto allo Zafferano<sup>D,I</sup>

Safranrisotto mit Artischocken und Pecorino-Käse

\*\*\*

### Parmigiana di Melanzane<sup>D</sup>

Auberginenaufbau mit Parmesan Käse überbacken

\*\*\*

### Tiramisú alla Arancia<sup>D,3</sup>

Geschichtete Löffelbiskuits in Orangesaft getränkt  
mit feiner Mascarponecreme

55,00 €

Natürlich Können wir auch  
ein individuelles Menü erstellen

## **Angebot All-Inklusive**

Jedes der oben genannten Menüs kann als All-Inklusive-Menü gewählt werden.

z.B. Menü I: 49,00 Euro + Getränkepauschale 49,00 Euro = 98,00 Euro

Folgende Leistungen sind in der Getränkepauschale von 49,00 Euro enthalten:

### **Aperitif**

Buffet Tisch mit div. Aperitiven :

Prosecco, Lillet, Aperol Spritz, Sarti, Crodino,

Orangensaft, Apfelsaft und Wasser für 30 Minuten

Hierzu wird ein Gruß des Hauses gereicht

### **Getränke inklusive**

Weißwein: Chardonnay aus Basilikata "Cantine Crocco"

Rotwein: Aglianico aus Basilikata "Cantine Crocco"

Bier, Pils, Weißbier, Helles

Alkoholfreie Getränke: Pellegrino Still und Sprudel, Fanta, Spezi usw.

Kaffee & Cappuccino zum Dessert

Dieses Angebot gilt ab dem Zeitpunkt der Reservierungszeit für 5 Stunden.

z.B. von 12.00 bis 17.00 Uhr oder von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

nach dieser Zeit werden

5€ pro Person je Weitere Stunde berechnet.

Nicht inklusive sind Champagner, Longdrinks (z.B. Wodka-Bull, Gin-Tonic) und

Spirituosen, Prosecco zur Torte ist ebenfalls nicht inklusive

Diese Pauschale gilt bei einem 3- und 4-Gänge Menü

### **Nachtpauschale ab Mitternacht:**

0:00 – 01:00 Uhr € 200 /Stunde

01:00 – 02:00 Uhr € 300 / Stunde

(bis max. 2:00 Uhr € 500)

in Rechnung gestellt.

#### Allergenkennzeichnung

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
D = Milch- und Milcherzeugnisse  
E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse  
G = Schwefeldioxid und Sulfite  
H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
I = Gluten haltiges Getreide  
I1 = Weizen, Dinkel, Khorasan  
I2 = Roggen  
I3 = Gerste  
I4 = Hafer  
J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse  
K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse  
K1 = Mandeln  
K2 = Haselnüsse  
K3 = Walnüsse  
K4 = Cashewnüsse  
K5 = Pekanüsse  
K6 = Paranüsse  
K7 = Pistazien  
K8 = Macadamianüsse/ Queenslandnüsse  
L = Senf und Senferzeugnisse  
M = Sojabohnen und Sojabohne  
N = Weichtiere und Weichtiere Erzeugnisse

**\*Durch die Mitnahme der Speisereste  
geht die Haftung für die Haltbarkeit und  
Qualität der Lebensmittel auf sie über.**

#### Lebensmittel-Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffe/ 2 = mit Konservierungsstoffen  
3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärker  
6 = geschwärzt / 7 = gewachst  
8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmitteln  
10 = enthält eine Phenylalaninquelle /  
12 = Koffeinhaltig / 13 = chininhaltig / 14 = taurinhaltig  
15 = gentechnisch verändert / 16 = mit Tartrazin  
17 = Nitrit, Nitrat / 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gästen darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, Gluten haltiges Getreide und Sulfite enthalten können.