

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

Menüevorschläge für 2026

Menü I

Vitello Tonnato^{A,B,D,L}

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch

an Thunfischcreme | Kapern | Salatbouquet

Filetto di Orata^{B,N,C,17}

Goldbrasse Filet an Venusmuschel-Kirschtomaten Sauce | Spinat

Mousse al Cioccolato Bianco e Caffè^{D,K,2,9}

Caffè -Weiße Schokoladenmousse an Waldfrüchten

49.00 €

Menü 2

Roastbeef con Mostarda di Cremona Rucola e Parmigiano^{D,L,8,2,3}

Roastbeef mit Senffrüchte | Gehobeltem Rucola und Parmesan

Orecchiette con Ragú di Vitello e Porcini^{D,G,E,II}

Orecchiette an Kalbsfleischragout und Steinpilzen

Semmifreddo al Croccante^{A,II,M,I,K}

Edelnüsseparfait an Karamell-sauce

42.00 €

Menü 3

Crema di Patate e Porro con Tartufo^{D,G,4,17}

Geträufelte Lauch-Kartoffelsuppe

Ravioli di Ricotta e Melanzane^{D,II,A}

Nudelteigtaschen mit Ricotta | Aubergine gefüllten
in Butter Kirschtomate-Minze Sauce

Creme Brûlée al Pistacchio^{A,D,K,K7,M,II,I,4}

Pistazien Crème Brûlée

35,00 €

Menü 4

Salmone marinato alle Barbabietole^{B,G,E,18,2}

Rote Bete Mariniertes Lachs Carpaccio an Fenchel-Orangen Salat

Tagliata di manzo^{G,E}

tranchiert Rinderlende vom Grill in Rotwein Sauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Tortino al pistacchio con gelato alla vaniglia^{A,D,I,II,M,K,K7}

Pistazien Schoko Souffle an Vanillecreme

57,00 €

Menü 5

Antipasto della Casa^{B,D,C,N,E,L}

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

Mezzi Rigatoni Gamberi e Ceci^{D,C,J,II}

Halbe Rigatoni mit Garnellen | Kirchererbsen | Leicht Schärf

Filetto di Rombo alla Griglia^{II}

Gegrillte Steinbutt Filet an gemischter Salat

Sorbetto al Limone^{G,D}

Zitrone Sorbet an Prosecco

Filetto di Vitello in Crosta^{II,D}

Kalbsfilet an Trüffelkruste auf Kartoffel-Creme

Cheesecake^{D,A,K,II}

Butter Biskuit Joghurt | Mango | Waldfrüchte

90,00 €

Menü 6

Flan di Verdure su Crema di parmigiano^{D,A,II}

Gemüse Törtchen mit Eiern, Sahne und Parmesancreme

Ravioli Ricotta e Spinacci^{D,II,17}

Nudelteigtaschen mit Ricotta | Spinat gefüllten
in Butter Salbei

Salmone al Sesamo^{F,D}

Lachs in Sesamkuste auf Avocadosalat in Butter-Zitrone Sauce

Oder

Filetto di Manzo al Vino Rosso^{G,II}

Rindfilet in Rotweisauce und Baby-Kartoffel

Tiramichoux^{A,D,K}

Ein weicher Windbeutel mit Mascarponecreme,
Schokolade und Erdnüssen

65,00 €

Menü 7

Vegetarisch

Burrata auf Caponata^D

Burratta auf gemischtem süß-saurem Gemüse

an leichter Tomatensoße

Risotto allo Zafferano^{D,I}

Safranrisotto mit Artischocken und Pecorino-Käse

Parmigiana di Melanzane^D

Auberginenaufzug mit Parmesan Käse überbacken

Tiramisú alla Arancia^{D,3}

Geschichtete Löffelbiskuits in Orangensaft 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 Farbstoffen / 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.