

DOVE LE AZIENDE FESTECCIANO AL MEGLIO

Una cena aziendale non è solo un menù: è un'occasione per far sentire i tuoi collaboratori apprezzati e uniti.

Per questo tante aziende scelgono La Brace:

- Pacchetti chiari → nessuna sorpresa nei costi.
- Menù abbondanti → ce n'è per tutti i gusti.
- Atmosfera autentica → perfetta per rafforzare lo spirito di squadra.
- Musica o karaoke su richiesta → la cena diventa festa.
- Comodità garantita → parcheggio facile.
- Un regalo per tutti → una sorpresa che prolunga il ricordo della serata.

SCOPRILE TUTTE!

Ecco come prenotare:

Invia un'email a info@labrace.ch

Chiama +41 79 317 60 00 per fissare un appuntamento.

Non vediamo l'ora di organizzare la tua cena speciale.

La Brace

CENA AZIENDALE

ECCO COME FUNZIONA DA NOI:
INDIVIDUA IL PACCHETTO PIÙ ADATTO A TE E SCEGLI I TUOI PIATTI

MENU ESSENTIAL

ANTIPASTO

PRIMO

DESSERT

CHF 45/PERSONA

MENU EXCLUSIVE

ANTIPASTO

SECONDO

DESSERT

CHF 55/PERSONA

MENÙ PRESTIGE

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

DESSERT

CHF 60/PERSONA

LA BRACE A VOLONTÀ

Taglieri di salumi e formaggi delle valli
Crudo Alpe Piora, lardo venato, salame nostrano, formaggella, Gruyère e Sbrinz,
accompagnati da sottaceti e taralli

COSTATE E FIORENTINE
con verdure spadellate e patate novelle alle erbe aromatiche

Dessert a scelta

CHF 79/PERSONA

MENU A VOLONTÀ

BOURGUIGNONNE 59.50
con contorno di patatine, riso sottaceti
e salse home made

FONDUE CHINOISE 49.50
con contorno di patatine, riso sottaceti
e salse home made

PUNTINE 48
con contorno di patate alle erbe aromatiche

Comprendono:
Un antipasto con prosciutto crudo Alpe Piora,
formaggella e gnocco fritto

Dessert a scelta

ANIMAZIONE

*Possiamo organizzare
musica dal vivo o una
serata Karaoke su
richiesta.*

PREMI GARANTITI

*Ogni partecipante
riceverà una busta
con un premio che
scoprirà a gennaio.*

La Brace

MENÙ AZIENDALI

Seleziona i piatti che preferisci dal pacchetto scelto

ANTIPASTI

Taglieri di salumi e formaggi delle valli
Crudo Alpe Piora, lardo venato, salame nostrano, formaggella, Gruyère e Sbrinz,
accompagnati da sottaceti e taralli

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, capperi e crostino di pane

Carpaccio di manzo marinato, mousse di formaggio, frutti rossi e insalate novelle

Barbabietola, avocado e zucchine (veg)

Prosciutto di cinghiale, pan brioche tostato e composta di fichi

PRIMI

Risotto ai funghi misti e fonduta al Parmigiano

Gnocchi di patate allo zafferano e salsiccia

Agnolotti ripieni di patate e tartufo, erborinato e guanciale

Paccheri al sugo di crostacei, gamberi e zucca

Spaghetti integrali, pomodorini, capperi, olive e basilico (veg)

Lasagna al ragù di cinghiale e formaggi d'alpe

SECONDI

Brasato di manzo al vino rosso, purea di patate e spinaci

Tagliata di manzo con patate novelle e radicchio brasato al balsamico

Puntine di maiale al forno con patate al cartoccio e burro alle erbe

Melanzana arrostita (veg) con salsa alle mandorle, anacardi e basilico

Filetto di branzino alla provenzale con verdure di stagione e salsa al vino bianco

Salmi di cervo con rösti di patate e cavolo rosso

DESSERT

Tiramisù

Tortino al cioccolato e gelato alla vaniglia

Panna cotta alla soia e salsa ai frutti di bosco

Crème brûlée alla fava tonka, fragole e crumble alle mandorle

Rivolgiti al personale per avere informazioni sugli allergeni.

GARistogroup Sagl | Via Cantonale 2B, 6928 Manno | Tel. 091 606 10 00 | www.labrace.ch | info@labrace.ch

La Brace

A P E R I T I V I A Z I E N D A L I

BRONZE

Taglieri di salumi e formaggi delle valli
Crudo Alpe Piora, lardo venato, salame nostrano, formagella, Gruyère e Sbrinz,
accompagnati da sottaceti e taralli

Focaccia al vapore tostata,
mousse di formaggio, miele e noci

Fritti misti
Mozzarelle fritte, jalapeño bomb, anelli di cipolla e olive all'ascolana

Soufflé al Parmigiano
e luganiga brasata

Rösti di patate con stracciatella di burrata e pomodorini infornati

CHF 30/PERSONA

SILVER

Taglieri di salumi e formaggi delle valli
Crudo Alpe Piora, lardo venato, salame nostrano, formagella, Gruyère e Sbrinz
accompagnati da sottaceti e taralli

Fritti misti
Mozzarelle fritte, jalapeño bomb, anelli di cipolla e olive all'ascolana

Tartare di manzo classica
Tuorlo d'uovo, capperi e crostino di pane

Risotto mantecato al burro e Parmigiano con salsiccia brasata al vino rosso

CHF 35/PERSONA

GOLD

Taglieri di salumi e formaggi delle valli
Crudo Alpe Piora, lardo venato, salame nostrano, formagella, Gruyère e Sbrinz
accompagnati da sottaceti e taralli

Fritti misti
Mozzarelle fritte, jalapeño bomb, anelli di cipolla e olive all'ascolana

Tartare di manzo classica
Tuorlo d'uovo, capperi e crostino di pane

Puntine di maiale al forno con patate rustiche

CHF 40/PERSONA

Rivolgiti al personale per avere informazioni sugli allergeni.

La Brace

GARistogroup Sagl | Via Cantonale 2B, 6928 Manno | Tel. 091 606 10 00 | www.labrace.ch | info@labrace.ch

GOLD VEGETARIANO

Hummus di ceci
Con spaghetti di zucchine marinate al wasabi

Tartare di barbabietola e avocado

Rösti di patate
Con stracciatella di burrata e pomodorini infornati

Melanzana arrostita
Con salsa al latte di mandorla, anacardi e basilico

CHF 40/PERSONA

PLATINUM PESCE

Crostoni di pane alici e burrata

Tris di tartare di pesce
Battuta di gamberi con catalana di verdure
Battuta di salmone con guacamole e cipolla rossa all'aceto di lamponi
Battuta di tonno agli agrumi

Fritto misto di pesce
Molluschi e crostacei fritti, accompagnati dalla nostra salsa tartara

CHF 49/PERSONA

PLANTINUM CARNE

Crudo Alpe Piora
Con formagella semistagionata

Crostone di pane
Con tartare di manzo, maionese all'erba cipollina e nocciole tostate

Carpaccio di picanha
Con salsa chimichurri e mais tostato

Tagliata di manzo
Con rösti di patate e salsa ai funghi arrostiti

CHF 49/PERSONA

BEVANDE

Una bottiglia di vino e due bottiglie d'acqua ogni quattro persone

CHF 12/PERSONA

COCKTAIL & DRINKS

Spritz 10
Mojito 12
Hugo 10
Negroni 12
Gin tonic 10/15

Sbagliato 12
Birra lager 3 dl 4.fr/ 5 dl 6
Prosecco calice 8
Franciacorta calice 10
Vini al calice 8/10