

Propositions de Menus pour Banquets (min. 10 pers.)

Nos Potages Maison

	€
Potage du Jour	5.00
Potage aux Légumes	5.00
Crème d'Asperges	5.30
Crème de Tomates	5.50
Consommé „Kirmeszopp“	5.90
Soupe de Poissons	7.50

Les Entrées Froides

	€
Melon au Jambon	8.80
Salade au Poulet	7.60
Salade Paysanne	7.20
Salade aux Scampis	9.50
Salade du Pêcheur	9.50
Assiette Compagnarde (2Jambons, Pâté, Saucisse, Rôti)	10.40
Assiette Nordique (Poiss. fumés, Sauce Raifort, Toast)	10.40
Saumon fumé (Sauce Raifort, Toast)	10.20
Cocktail aux Crevettes	9.60
Asperges au Jambon fumé (en saison)	11.70
Asperges au Saumon fumé (en saison)	13.10

Les Entrées Chaudes

	€
Bouchée à la Reine	8.60
Feuilleté aux Champignons frais	7.00
Quiche Lorraine	7.00
Quiche au Saumon	7.50
Gratin de Poissons	9.80
Gratin de Poissons Homardine	10.70
Filets de Soles à la Normande	14.50
Filet de Lotte	13.70
Duo de Poissons aux deux Sauces	14.50
Saumon Sauce Mousseline	12.70
Poêlée de Poissons en Feuilleté	13.20
Scampis flambés au Cognac	12.90
Duo d'Asperges (en saison)	9.70
Saumon poché aux Asperges (en saison)	12.70

Les Plats Chauds

<u>Bœuf:</u>	Filet de Bœuf	18.20
	Filet de Boeuf en Croûte (Wellington)	18.90
	Roastbeef	16.60
	Boeuf bouilli (gekachte Rendfleisch)	15.40
	Les Trois Filets (Boeuf-Veau-Dinde)	19.00
<u>Veau:</u>	Mignon de Veau en Croûte	19.00
	Mignon de Veau	18.60
	Rôti de Veau	16.00
	Sauce Champignons des Bois	+1.00
	Prince Orloff	17.00
	Cordon Bleu pané Sauce Champignons	17.00
	Escalope panée Sauce Champignons	16.30
<u>Porc:</u>	Mignon de Porc	16.00
	Rôti de Porc	15.40
	Cuisse de Porcelet (fumée-salée ou nature)	16.00
	Choucroute garnie	16.00
	Judd mat Gaardebounen	15.80
	Jambon chaud	15.40
	Jambon en Croûte (Hâm am Deeg-min.15 p.)	15.80
<u>Volaille:</u>	Bouchée à la Reine	15.50
	Coq au Vin	15.30
	Suprême de Pintade aux Pleurotes	17.30
	Magret de Canard	17.80
<u>Gibier:</u>	Ragoût de Marcassin (en saison)	18.00
	Ragoût de Chevreuil (en saison)	19.50
	Gigue de Chevreuil (en saison)	22.00
	Selle de Chevreuil (en saison)	25.90
<u>Poisson:</u>	Duo de Poissons aux deux Sauces	22.90
	Sole Meunière	prix du jour

Les Plats Froids

Jambon mixte avec Frites et Salade (à volonté)	18.50
Assiette maison avec frites	18.00
Buffet froid (sauf le dimanche midi et minimum 25 pers.)	24.00

(Tomate Crevette, Saumon Belle-Vue, div. poissons fumés, Scampis flambés, Jambon, Pâté au Riesling, Cuisse de Poulet, Roastbeef, Salades et Crudités, Fromages, Baguette, frites...)

Les Glaces et Desserts

	€
Glace 3 Boules	4.40
Dame Blanche au Chocolat chaud	5.60
Glace Vanille aux Fruits des Bois chauds	5.60
Glace Vanille aux Fraises (en saison)	6.00
Glace Vanille avec chocolat et Fruits des Bois chauds	6.00
Profiteroles glacées au Chocolat	6.70
Salade de Fruits frais (+1 boule glace)	5.60
Tulipe glacée aux Fruits	7.20
Assiette Surprise (min 20 pers.)	7.70
Buffet de Dessert (min 25 pers.)	7.70
Omelette Norvégienne	6.50
Nougat glacé	5.40
Crème Brûlée	6.00
Tiramisu	5.40
Charlotte	5.40
Mousse au Chocolat	5.00
Tarte aux Pommes, Cerise, ...	4.20
Agneau de Communion	6.50
Sorbet (servi entre l'entrée et le plat)	3.50

* * * * *

Toutes les viandes sont accompagnées avec 2 légumes chauds, salade verte, et avec 2 garnitures au choix:

Frites – Croquettes – Dauphines - Roesti
Gratin
Pommes roti au Lard „gebootscht Gromperen“
Pommes Nature – Pommes au Lard - Purée
Spätzles – Riz – Nouilles

Nous acceptons au maximum 2 potages, 3 entrées et 2 plats différentes par groupe (et il faut un min. de 8 pers. par plat.)

Veillez s.v.pl. choisir votre choix de menu
minimum **dix jours** avant la date du repas.

Réductions pour les enfants:

0	-	2ans:	gratuit
3	-	5ans:	remise 75%
6	-	9ans:	remise 50%
10	-	13ans:	remise 25%