



PROPOSITIONS DE MENUS POUR GROUPES 2024

Potages

Fine crème de légumes	8,00
Potage tomates-basilic/Gin	8,50
Velouté de volaille	9,00

Entrées

Jambon du pays avec melon	16,00
Melon au Porto	16,00
Cocktail de crevettes roses	16,50
Feuilleté aux champignons	14,50
Mozzarella luxembourgeois et tomates, Roquette	13,50
Salade mixte avec un mélange de noix grillées	12,00
“Feierstengszalot” - salade de viande de bœuf avec sa garniture	14,50
Saumon fumé avec “Gromperekichelcher”, salade	15,00

Plats Principaux

Bouchée à la Reine, pommes frites ou riz et salade	23,00
Cordon bleu (volaille), sauce crème champignons, pommes frites et salade	22,00
Cuisses de poulet au four, pommes de terre au romarin et salade	21,50
Coq au Riesling, Tagliatelles fraîches, mélange de légumes	23,00
Jambon cru et cuit du pays, pommes frites et salade	24,50
Duo de filet de bœuf et veau, sauce au poivre, légumes, purée de pommes de terre	34,50
Rôti de veau “Prince Orloff”, croquettes de pommes de terre et légumes	30,00
“Judd mat Gaardebounen” – Collet de porc, fèves de marais, pommes de terre nature aux lardons	24,00
Cabillaud poché sur purée de pommes de terre, sauce aux poivrons et oignons	26,00
Filet de sandre rôti sur lentilles, sauce au vin blanc, pommes de terre nature	26,00

Végétariens/ Végétaliens

Courgette farcie aux légumes sur couscous et son jus de légumes	23,00
---	-------



Desserts

Tarte maison	7,00
Tarte grand-mère, glace vanille	8,50
Parfait glacé vanille maison, sauce aux fruits exotiques	8,00
Glace panachée	9,50
Salade aux fruits frais, boule sorbet	9,00
Mousse au chocolat	9,00
Crème brûlée	10,00

Menu enfants jusqu'à 12 ans 18,00 €

Potage

Petite escalope de poulet, pommes frites **ou**

Pâtes Bolognaise, fromage rapé

1 boule glace

**Prrière de choisir un menu unique pour le groupe entier
et de nous communiquer votre choix 14 jours à l'avance.**

Autres menus et suggestions sur demande