

Carte Party-Service

Pour l'Apéritif et réception	-
Amuse bouche (viande)	0.9 €
Amuse bouche (poissons)	0.95 €
Pain surprise	45 €
Forfait réception sur demande	-
Potage	-
Consommé Brunoise	2.5 €
Consommé Royale	3.5 €
Soupe de moules (suivant la saison)	4.1 €
Bisque de Homard	4.5 €
Soupe de poissons de roche	4.5 €
Entrées Froides	-
Assiette terre et mer (foie gras, tartare de saumon fumé et verrine de légumes provençal)	12.5 €
Escalope de saumon en belle-vue / pers	6.5 €
Salade de scampis au vinaigre de framboises	9.5 €
Salade Gourmande (Caille, magret fumé, foie gras, poisson chaud, saumon fumé et cocktail de crevettes)	10.5 €
Salade Paysanne (Salade, tomate, emmental, lardons et oeuf poché)	7.5 €
Les Poissons chauds (Entrée)	-
Nage de loup de mer queues d'écrevisses au basilic	13.5 €
Brochette de Saint-Jacques et scampis au gingembre	14.5 €
Filet de Sandre en écailles de courgettes et coulis de poivron doux	12.3 €
Filet de Bar rôti à l'huile d'olive jus safrané	12.5 €
Les Viandes	-
Suprême de pintade vigneronne	16.5 €
Mignon de porc au pinot noir	16.9 €
Rôti Prince Orloff	15.9 €
Noix de Veau braisée crème champignons	17.1 €
Filet de Boeuf	22.5 €
Cuisse de porcelet rôtie sauce brune à la bière	15.5 €
Mignon de Veau sauce forestière	23.5 €
Civet de Boeuf à l'Ancienne	15.5 €
Les plats traditionnels Luxembourgeois	-
Soupe de Lentilles (lënsenzopp)	12.5 €
Soupe de petits-pois (lerbsenbulli)	12.5 €
Warm ham mat gebotschte Gromperen an Zalot	14.5 €
Judd Mat Gaardebounen an gebotschte Gromperen	14.5 €
Choucroute garnie	17.5 €
Ham am Deeg, choucroute et pommes rissolées	16.5 €
Coq au riesling, Spätzlen a Geméis	12.5 €
Fierkel, Speckgromperen a Geméis / Pers	15.9 €
Sur demande, possibilité également de faire un buffet chaud uniquement avec des spécialités Luxembourgeois	-

Carte Party Service: Plats spéciaux (10 personnes)

Couscous maison (agneau, merguez, boeuf et poulet)	15.5 €
--	--------

Paëlla maison (poulet, lapin, frites de mer, crevettes géantes, moules et calamars) 17.5 €

Carte Party Service: Les Desserts

Tarte du moment	3.2 €
Tiramisu	4.5 €
Salade de fruits frais	4.5 €
Omelette norvégienne	4.9 €
Vacherin glacé	4.9 €
Fondant moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	5.9 €

Carte Party Service: Buffet de desserts

Salade de fruits frais, crème brûlée, mousse chocolat et tarte du moment 5.5 €

Carte Party Service: Les Menus

Salade tiède de scampis au vinaigre de framboises	28.5 €
Rôti prince Orloff	-
Omelette Norvégienne	-
Brochette de Saint-Jacques et scampis au gingembre	33 €
Filet mignon de porc au Pinot noir	-
Soufflé glacé au grand marnier	-
Assiette terre et mer (foie gras, tartare de saumon fumé et verrine de légumes provençaux)	35.5 €
Rôti de veau crème champignons et sa garniture	-
Fondant moelleux au chocolat	-
Si vous désirez d'autres propositions, n'hésitez pas à nous les demander	-

Carte Party Service: Les Buffets

Buffet Campagnard	22.5 €
Terrine campagnarde, pâté au Riesling, rôti et roastbeef, pilon de poulet rôti, terrine de porcelet, jambon cru et cuit, plateau de fromages affinés, oeufs farcis, buffet de salades, sauce cocktail, rémoulade	-
Buffet Traditionnel	25.5 €
Terrine campagnarde, pâté au riesling, rôti et roastbeef, pilon de poulet rôti, jambon cru et cuit, crevettes géantes, tomate aux crevettes, saumon fumé, truite fumée, saumon en belle-vue, buffet de salades, sauce cocktail, rémoulade	-
Buffet Terre et Mer	32.5 €
Terrine campagnarde, pâté au Riesling, rôti et roastbeef, pilon de poulet, mousse de foie de canard, jambon cru et cuit, terrine de porcelet en gelée, terrine de poissons, saumon en belle-vue, saumon fumé, truite fumée, crevettes géantes, buffet de salade	-

Carte Party Service: Le fingerfood

Millefeuille au foie gras, mini brochette de blancs de volaille, mini pâté au Riesling, aile de poulet marinée, patit pain garni de pâté de campagne, petit pain garni de filet américain, jambon cru de pays, jambon cuit	35 €
Coupelle de légumes, brochette d'oeuf de caille et tomate cerise, brochette d'emmental et jambon cru, mousse de légumes en verrine, tartelette au thon, mousse de saumon fumé, cocktail de crevettes en verrine, rillettes de saumon, mini brochette de scampis	-

Plateau de fromages affinés, buffet de salades, sauce cocktail et rémoulade, petits pain -

La Carte Traditionnelle

Les Entrées / Vorspeisen	-
Potage du jour Tagessuppe	3.5 €
Salade campagnarde (lardons, bâtonnets d'emmental, œuf poêlé) Bauernsalat (Speck, Käse, Spiegelei) En Plat: 15.50€	9.9 €
Salade tiède de scampis au vinaigre de framboises Scampis auf Salat mit Himbeervinaigrette En Plat: 16.50€	10.2 €
Salade poularde de Bresse à l'estragon Hühnersalat mit Estragon En Plat: 14.90€	9.9 €
Assiette jambon cru et cuit Gemischte Schinkenplatte En Plat: 15.50€	9.9 €
Fierkelsgellie En Plat: 14.90€	9.9 €
Millefeuille d'escargots à la crème d'ail Weinbergsschnecken in Blätterteig mit Knoblauchsoße En Plat: 15.90€	10.2 €
Les Poissons / Fischgerichte	-
Nage de loup de mer et queues d'écrevisses au basilic Schwimmen von Seebären und Krebschwänze im Basilikum	21.5 €
Poêlée de scampis à la crème d'ail Gebratene Scampis in Knoblauchsahnesoße	20.5 €
Friture de la Moselle Frittierte Moselfische	19.9 €
Les Viandes / Fleischgerichte	-
Entrecôte (grillé ou poivre vert ou maître d'hôtel ou marchand de vin) Zwischenrippenstück (gegrillt, mit Pfeffersoße, mit Kräuterbutter oder Rotweinssoße)	21.5 €
Filet de bœuf (grillé ou poivre vert ou maître d'hôtel) Rinderfilet (gegrillt, mit Pfeffersoße oder mit Kräuterbutter)	23.5 €
Cordon bleu crème champignons Cordon bleu" in Champignon-Sahnesoße	18.8 €
Médaillons de cheval à l'ail Pferdemedailion mit Knoblauch	23.5 €
Bouchée à la Reine Königinpastete	15.5 €
Escalope viennoise Wiener Schnitzel	15.6 €
Plats pour Enfants / Kinderteller	-
Escalope viennoise Wiener Schnitzel	8.5 €
Bouchée à la Reine Königinpastete	8.5 €
Les Desserts / Nachspeisen	-
Crème brûlée "Crème brûlée"	6.1 €
Coupe de sorbet (la boule) Fruchteisbecher (Kugel)	2.1 €
Coupe glacée (la boule) Eisbecher (Kugel)	1.8 €
Dame blanche "Dame blanche"	6.2 €
Café glacé Eiskaffee	6.2 €
Coupe glacée à la vanille et coulis de myrtilles chaud Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren	6.5 €
Tarte du moment et sa boule de glace vanille Torte mit Vanilleeis	3.9 €

Les suggestions du Chef

Les Entrées	-
Melon et jambon cru du pays En Plat: 15.80€	10.1 €
Salade "Orée du Palmberg": gésier de canard, confit de canard et magret fumé En Plat: 16.20€	10.2 €
Coupe Estivale: salade de mozzarella, tomates cerises, crevettes roses et lamelles de saumon fumé En Plat: 15.90€	10.5 €
Carpaccio de boeuf En Plat: 18.90€	10.6 €
Les Viandes	-
Filet Américain (fait minute)	20.5 €
Côte à l'os (500gr minimum)	26.5 €
Coquelet rôti aux girolles	19.5 €
Brochette de magret de canard et chorizo	19.9 €
Les Poissons	-
Brochette ee Saint-Jacques et scampis au gingembre	22.5 €
Gratin de fruits de mer	19.5 €
Les Desserts	-
Soufflé glacé rhum-raisin	6.1 €
Gaufre tiède et sa boule de glace caramel	6.5 €
Macaron au chocolat coeur fondant et sa boule de glace vanille bourbon	6.9 €
Café gourmand: café ou espressp, digestif 2cl, mini crème brûlée et profiterole sauce chocolat	7.5 €

Created by www.menu.lu