



JEU DE QUILLES

HOTEL RESTAURANT REIFF
4, HAUPTSTROOSS
L - 9749 FISCHBACH

TEL: (+352) 92 15 01
FAX: (+352) 92 95 34

Propositions de menus pour banquets (min. 10 pers.)

Nos Potages Maison

	€
Potage du Jour	3.50
Potage aux Légumes	3.50
Crème d'Asperges	3.80
Crème de Tomates	4.00
Consommé maison „Kirmeszopp“	4.20
Soupe de Poissons	5.20

Les Entrées Froides

	€
Salade au Poulet	7.40
Salade Paysanne	7.00
Salade aux Scampis	9.30
Salade du Pêcheur	9.20
Assiette Compagnarde (2Jambons, Pâté, Saucisse, Rôti)	10.20
Assiette Nordique (Poiss. fumés, Sauce Raifort, Toast)	10.20
Saumon fumé (Sauce Raifort, Toast)	9.70
Cocktail aux Crevettes	9.40

Les Entrées Chaudes

	€
Bouchée à la Reine	7.80
Feuilleté aux Champignons frais	6.80
Quiche Lorraine	6.80
Quiche au Saumon	7.30
Gratin de Poissons	9.60
Gratin de Poissons Homardine	10.50
Filets de Soles à la Normande	13.90
Filet de Lotte	12.70
Duo de Poissons aux deux Sauces	13.90
Saumon Sauce Mousseline	11.40
Scampis flambés au Cognac	12.70

TVA 1999 2405 271
IBLC LU 1791 92 35
R.C. DIEKIRCH B100502

TVA
IBLC
R.C.

LU89 0090 0000 0615 0528
LU65 0019 4600 0393 6000
LU13 0030 0031 6797 0000

CCRA
BCEE
BGLL

Les Viandes

<u>Bœuf:</u>	Filet de Bœuf	16.70
	Filet de Boeuf en Croûte(Wellington)	17.70
	Roastbeef (Béarnaise + Sauce Poivre)	15.30
	Roastbeef (Sauce Poivre)	14.50
	Boeuf bouilli	13.90
	Les Trois Filets (Boeuf-Veau-Dinde)	18.00
<u>Veau:</u>	Mignon de Veau	17.40
	Mignon de Veau en Croûte	18.00
	Sauce Champignons des Bois	+ 0.50
	Prince Orloff	15.80
	Rôti de Veau	14.80
	Cordon Bleu pané Sauce Champignons	15.80
	Escalope panée Sauce Champignons	14.50
<u>Porc:</u>	Mignon de Porc	14.40
	Mignon de Porc en Croûte	14.90
	Rôti de Porc	13.80
	Cuisse de Porcelet (fumée et salée)	15.00
	Choucroute garnie	13.80
	Judd mat Gaardebounen	13.80
	Jambon chaud	13.40
	Jambon en Croûte (Hâm am Deeg-min.15 p.)	14.40
<u>Volaille:</u>	Bouchée à la Reine	14.50
	Coq au Vin	13.80
	Magret de Canard	15.80

Les Plats Froids

Jambon mixte avec Frites et Salade (à volonté)	17.00
Assiette maison avec frites	17.00
Buffet froid (sauf le dimanche midi et minimum 25 pers.)	23.00

(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 Plats Saisonniers

<u>Entrée:</u>	Duo d'Asperges	9.50
	Asperges au Jambon	11.90
	Saumon poché aux Asperges	12.00
	Melon au Jambon	8.00
<u>Gibier:</u>	Ragoût de Marcassin	16.00
	Ragoût de Chevreuil	17.50
	Gigue de Chevreuil	20.00
	Selle de Chevreuil	24.50
<u>Dessert:</u>	Glace Vanille aux Fraises	5.60

Les Desserts

	€
Glace 3 Boules Chantilly	3.80
Dame Blanche au Chocolat chaud	5.40
Glace Vanille aux Fruits des Bois chauds	5.40
Glace Vanille avec chocolat et Fruits des Bois chauds	5.80
Profiteroles glacées au Chocolat	6.50
Salade de Fruits frais (+1 boule glace)	5.40
Tulipe glacée aux Fruits	7.00
Assiette Surprise (min 20 pers.)	7.50
Buffet de Dessert (min 25 pers.)	7.50
Omelette Norvégienne maison	6.30
Nougat glacé maison	5.20
Crème Brûlée maison	5.80
Tiramisu maison	5.20
Charlotte maison	5.20
Mousse au Chocolat maison	4.80
Tarte maison	3.20
Agneau de Communion	6.30
Sorbet (servi entre l'entrée et le plat)	3.00

* * * * *

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

Frites – Croquettes – Dauphines
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 (min. 10 pers. par plat).

Si vous prenez un dessert unique par table, le café sera offert par la maison.

Si vous choisissez une entrée comme plat principal, il faut calculer un supplément de 6,50 EUR par personne.

Nous vous prions de commander votre 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%