

GRUPPENMENÜ

15 - 200 Gäste

Die Menüauswahl muss ab 15-200 Gäste für alle gleich getroffen werden. Vegetarische Speisen können vereinzelt am Abend gewählt werden. Das Menü und Wein müssen bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung bestellt werden. Der am Grands Plats angegebene Preis bezieht sich jeweils auf ein Vier-Gänge-Menü bestehend aus Hors d'oeuvres, Petits Plats, Grands Plats und Pâtisserie.

Hors d'œuvres

Im Sharing-Style serviert, um die Gäste willkommen zu heißen.

Olives Marinées, Baguette und Beurre d'Isigny, Saussison Sec

Petits Plats

Ein Tellergericht für jeden Gast

– bitte wählen Sie aus den unten angeführten Alternativen aus

* Salade Chèvre * Lachs Tartine * Paté du Sommelier

GRANDS PLATS

Einzel oder im Familienstil. Alle Gäste müssen das gleiche Hauptgericht haben, es sei denn, die Familienfreigabe ist ausgewählt. Die Küche muss im Voraus über Allergien informiert werden.

* Steak & Fries 62€

Rumpsteak, Pommes Frites, Salat & Maitre d'Hôtel Butter

* Kaninchen 55€

Tomaten, Kartoffelstampf, Oliven & Schafskäse¹³

* Confit de Canard 55€

Entenkeule gegart im eigenen Fett, Petersilienkartoffeln, Frisée

* Aile de Raie 59€

Rochenflügel, Kartoffelstampf, Kapern und Zitronenbutter

* Végétariens de Saison 52€

Pâtisserie ou Fromage

Ein Gericht für jeden Gast – bitte wählen Sie aus den unten angeführten Alternativen aus

* Crème Brûlée * Mousse au Chocolat * Petits Fours * Fromage * Sorbet

Bitte erkundigen Sie sich nach Zusatzstoffen und Allergenen.