

## Buffets

### Bronze

Jambon Cuit Fermier  
Jambon Cuit  
Pâté au Riesling Spécial  
Roastbeef  
Rôti de Porc aux Fines Herbes  
Pilon de Poulet  
Saumon fumé  
Tomate aux Crevettes  
Oeuf farci au Thon

**4 Salades:** Céleri, Choux,  
Salade Verte, Tomate Mozzarella  
Pommes de Terre, etc.

#### 3 Sauces

Pain et Beurre

**25,90 € / par Pers.**



### Savoureux

(à partir de 8 personnes)

#### – Froid –

Saumon « Belle-Vue », Scampis  
Tranche de Saumon fumé aux Herbes  
Tomate aux Crevettes du Nord  
Filet de Truite fumée au Citron vert  
Tartare de Saumon à l'Aneth  
Pâté au Riesling Wormeldange  
Jambon de Parme aux Melons  
Pilots Poulets, Filet de porc fumé

**Salades composées:** Taboulé,  
Tomates à l'Italienne, Choux

**Sauces:** Raifort, Cocktail  
Pain et Beurre

#### – Chaud –

Rôti de Veau « Orloff »  
Légumes du Marché  
Galettes de Pommes de Terre « Maison »

#### – Dessert –

Moelleux au chocolat ou  
Mousse au chocolat & Crème brûlée  
Plateau de Fruits frais

**41,50 € / par Pers.**

### Blanc & Noir Weiß & Schwarz

#### – Le Buffet froid –

Chaud-froid de saumon en «belle-vue» &  
sauce cocktail  
Mini tomate crevettes - quenelles de thon - Scampis  
La sélection des spécialités nordiques au raifort  
Saumon fumé artisanal - Flétan fumé  
Truite fumée  
Roast-beef au poivre, Gouda fumé  
Sauce remoulade & aioli  
Poulet fumé  
Pâté en croûte au Riesling  
Œuf «fantaisie» - Jambon cru d'Ardennes  
Jambon cuit du pays - Tomate mozzarella  
Pain Campagnard et Beurre

#### – Le Buffet de salade –

Salade verte - Céleri - Carottes  
Pommes de terre, etc.

#### – Le Buffet de dessert –

Mousse au chocolat,  
Salade de fruits frais, Tiramisu

**34,80 € / par Pers.**

### Pyramide\*

(à partir de 8 personnes)

#### – Froid –

Crevettes géantes  
Scampis marinés au Limon  
Saumon mariné et Tartare  
Médaille de Thon méditerranée  
Tomate aux Crevettes grises  
Foie Gras de Canard et son Chutney  
Jambon de Parme au Melon  
Mousse de Jambon

**4 Salades composées:** Carottes au  
Pignons de Pins, Céleri à l'Orange, Salade  
de Maïs au Poulet, Tomate-Mozzarella,  
Salade à l'Italienne, etc.

**2 Sauces au choix:** Aioli, Raifort, Cocktail  
ou Cognac  
Pain et Beurre

#### – Chaud –

Filet de Boeuf rôti « Belle Jardinière »  
Gratin de pommes de terre

#### – Dessert –

Tiramisu aux Cerises  
Mousse au chocolat & Crème brûlée  
Café

**44,50 € / par Pers.**

### Terre & mer Land trifft Meer \*

(à partir de 4 personnes)

Plateau de Fruits de Mer  
Scampi, Crevettes, ½ Homard, Gambas,  
Coq St Jacques au caviar  
Carré de Porcelet  
Filet de Porc fumé, Jambon de Parme aux  
Grissini

Roastbeef aux Légumes aigres-doux  
Antipasti: Champignons grillés,  
Artichauts à la Romaine,  
Tomates séchées  
Verrine de Ricotta au Saumon fumé  
Verrine Advocado crevettes grises

**Salades:** Salade de Saison aux Copeaux de  
Parmesan, Tomates à la Mozzarella, Salade  
Nouille aux Champignons

**Sauces:** Verte, aux Olives, Cocktail  
Plateau de Fromages ou Perle d'Or  
Pain et Beurre

**48,00 € / par Pers.**

### LOUER / MIETEN

Assiette & couvertes: +1,50€ / par. Pers.

Nappes blanches & serviettes: +2€ / par. Pers.

\* Délai de réservation: 8 jours

### Platine\*

(à partir de 8 personnes)

#### – Froid –

Le Demi-Homard à la Parisienne  
Suprême de Saumon Cressonnière  
Tartare de Thon  
Huître creuse  
Saumon fumé Norvégien  
Médaille de Foie Gras de Canard  
et sa Gelée au Porto  
Jambon de Parme au Melon  
Carpaccio de boeuf parmesan

#### Salades composées:

Salade de Champignons, Taboulé  
à la Menthe, Tomates à la Crème  
de Moutarde, Céleri aux Agrumes

**Sauces:** Verte, Raifort, Cocktail  
Pain et Beurre

#### – Chaud –

Filet de Veau aux Morilles « Jardinière »  
Suprême de Volaille  
Gratin de pommes de terre  
Tagliatelles

#### – Dessert –

Plateau de Fromages de France  
affinés (4 sortes) ou Assiette chocolat-fraise  
Café

**49,00 € / par Pers.**