

Menus Banquets 2019

PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

L'assiette de Munster AOP Schuster Orbey : **2,90 €**

L'assiette de Fromages : **4,00 €**

Accord mets et vins : **sur demande**

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les Menus Banquet sont accessibles à partir de 15 personnes.

Dans le cadre d'un menu banquet, l'ensemble des convives mangerons le même menu (même entrée, même plat et même dessert). Pour les personnes bénéficiant d'un régime spécial du fait d'une maladie, d'une allergie, d'une croyance religieuse ou personnelle, il sera possible d'adapter le menu après consultation de nos services, préalablement à la confirmation.

Un menu enfant (jusqu'à 11 ans) peut-être établis en fonction de vos attentes, ou le même menu peut-être choisi pour un tarif minoré de 50 %.

Le choix du menu doit nous être communiqué au minimum 7 jours avant la date du repas.

Nous acceptons les annulations totales sans frais jusqu'à 8 jours avant la date de la prestation. Passé ce délai une annulation partielle reste possible jusqu'à 48 H avant la date du repas, dans la limite de 10 % des participants et à condition de rester au-delà de 20 personnes.

Toute personne non annulée ou annulée tardivement sera facturée. Le nombre de personnes confirmées à 48h de la date du repas servira de base de facturation.

Un acompte équivalent à 30 % de la prestation vous sera demandé à la réservation. Le solde sera à régler sur place au départ ou avant le repas.

Les animations musicales sont admises. Toutefois elles ne pourront dépasser la limite de 22H, afin de préserver la tranquillité des clients de l'hôtel.

La limite de service est fixée à minuit. Passé ce délai des frais de mise à disposition de personnel de 40 Euros par heure seront facturés, sachant que toute heure entamée reste due.

L'apport de boissons reste possible moyennant un droit de bouchon de 10 € par bouteille ouverte.

Les présents tarifs sont applicables jusqu'au 31/12/2019, sauf modification du taux de TVA.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES



Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos plats sont faits maison, à l'exception des buffets qui comportent certaines préparations ne relevant pas de l'appellation « fait maison ». Notre chef apporte la plus grande attention à la sélection des produits entrant dans la composition de nos plats et aux choix des fournisseurs. Nos produits sont sélectionnés en fonction de leurs qualités gustatives mais également leur bon rapport qualité-prix. C'est pour cette raison, qu'en fonction de la saison certains plats ne peuvent être élaborés. N'hésitez pas à nous questionner avant d'effectuer votre choix.

Menu Riesling à 26,00 €

(Entrée + plat ou plat + dessert à 22,00 €)

Amuse Bouche selon le Marché du Chef

Buffet de Hors d'oeuvres

Gravelax de Saumon aux herbes et Mousse de Raifort

Feuilleté de Champignons aux Herbes Fraiches

Salade de Munster chaud sur croutons et Jambon de Pays

Foie Gras de Canard Maison et sa Chutney de Fruits (+3,00 €)

Faux Filet de Bœuf Rôti – Sauce aux Girolles

Suprême de Pintade Forestière

Suprême de Volaille farcie aux Champignons

Magret de Canard Basse Température à la Cardamome

Gigot d'Agneau Roti et son Jus aux Herbes

Jambon à l'Os et ses Pommes Paysannes

Filet de Saumon au Riesling

Buffet de Dessert

Moelleux au chocolat et sa Glace Vanille

Profiteroles au Chocolat

Tulipe Glacée de Fruits Frais

Menu Tokay à 32.00 €

(Entrée + plat ou plat + dessert à 26,00 €)

Amuse Bouche selon le Marché du Chef

Buffet de Hors d'oeuvres

Feuilleté d'Escargots aux Pleurotes et Herbes Fraîches

Assiette de Poissons Fumés parfumés à l'Aneth

Salade de Magret et Truite Fumés aux Raisins

Foie Gras de Canard Maison et sa Chutney de Fruits (+2,00 €)

Filet de Sandre au Riesling

Filet mignon de veau aux girolles

Ballottine de Volaille farcie au Foie Gras

Choucroute de Poissons

Magret de Canard Basse Température à la Cardamome

Buffet de Desserts

Kougelopf Glacé Maison

Assiette des Délices Pâtisseries

Menu Gewurzt à 42,00 €

(Entrée + plat ou plat + dessert à 35,00 €)

Amuse Bouche selon le Marché du Chef

Foie Gras de Canard Maison et sa Chutney de Fruits
Salade de Queues de Langoustines aux Agrumes
Salade de Truite Fumée des Vosges
Brochettes de St Jacques et sa Sauce Homardine
Tarte Fine aux Tomates, Pétales de Parmesan et Jambon de Parme
Buffet de Hors-d'œuvres (-2,00 €)

Tournedos Poêlé et sa Sauce Périgourdine
Poêlée de Saint-Jacques sur Risotto Crémeux
Ballottine de Suprême de Pintade au Foie Gras, Sauce aux Morilles
Filet de Bar et son Sabayon au Champagne
Filet Mignon de Veau aux Giroles
Souris d'Agneau confite à la Fleur de Thym
Pavé de Biche aux Airelles

Assiette de Fromages de Nos Régions
Assiette de Fromages du terroir

Nougat Glacé Maison et sa Purée d'Abricot
Gratin de Fraises, Sabayon à la Vanille Bourbon (selon saison)
Tulipe de Sorbets aux Fruits Frais et son Coulis de Framboises
Assiette des Délices Pâtisseries
Buffet de Desserts (-2,00 €)

Tous nos plats sont accompagnés d'une ou plusieurs garnitures adaptées ou au choix :

Spätzlés Maison, Nouilles Fines à l'Alsacienne
Pâtes (Spaghetti, Pennes Regate...)
Gratin de Choux-fleurs
Haricots Verts, Petits pois / Carottes
Choux Rouge aux Marrons et aux Pommes
Gratin dauphinois, Pommes Frites
Purée de Pomme de Terre Maison
Purée de Panais (ou carottes ou navet ou céleri ou potimarron...) Maison
Pommes au Four, Riz Thaï
Wok de légumes aux sésames
Poêlée de légumes de saison