

Menus Groupes 2019

PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

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

L'assiette de Fromages : **4,00 €**

Kir d'Alsace (crème de cassis, de mûre ou de mirabelle) : **2,80 €**

Verre de Crémant d'Alsace : **4,50 €**

Verre de Crémant Rosé d'Alsace : **4,50 €**

Kir Royal au Crémant d'Alsace : **5,20 €**

Forfait boissons (1/4 de vin + 1/2 Eau Carola + 1 café) : **6,80 €**

1/4 de vin (rouge, rosé ou blanc d'alsace Edelzwicker) : **3,50 €**

1/2 Eau de Source Carola (plate ou légèrement gazeuse) : **2,30 €**

Café : **1,30 €**

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les Menus groupes sont accessibles à partir de 20 personnes.

Dans le cadre d'un menu groupe, 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 30 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 repas groupe sont servis dans la salle banquet dans la limite de 58 personnes, au-delà le groupe sera réparti dans 2 salles différentes.

Pour tout groupe inférieur à 30 personnes, la salle banquet pourra être partagée avec d'autres clients en cas de nécessité.

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

Menus Groupes 2019

Menu Colmar 18,00 €

(sans entrée 15,00 €)

Terrine de Campagne
Assiette de Crudités
Assiette de Charcuteries Alsaciennes
Tarte à l'Oignon
Potage de Saison
Salade Paysanne
Salade Vigneronne
Assiette de Jambon Forêt Noire
Buffet de Hors-d'œuvre (+2,00 €)

Rôti de Porc à l'Ancienne
Poulet au Riesling
Palette fumée et Pommes sautées à la Paysanne
Noix de Joue de Porc au Pinot Noir
Emincé de volaille à la crème
Poulet rôti Label Rouge
Fleischnacka- Salade Verte
Palette à la Diable
Collet Fumé sur Lit de Choucroute
Tourte de Viande Maison

Coupe Glacé (2 boules)
Pot de crème au Chocolat ou Vanille
Crème renversée au Caramel
Tarte aux Pommes à l'Alsacienne
Gâteau au Chocolat
Salade de Fruits Frais
Tarte au Fromage Blanc
Mendiant aux cerises
Iles Flotantes
Buffet de Desserts (+2,00 €)

Menu Terroir 18,00 €

Choucroute (5 garnitures)
Baeckeofe et sa salade verte
Tartes Flambées à volonté (-2,00 €)

Vacherin Glacé
Salade de Fruits Frais
Tarte aux Pommes à l'Alsacienne
Ananas Frais au Kirsch
Buffet de Desserts (+2,50 €)

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

Spätzlés, Nouilles Fines à l'Alsacienne, Pâtes (Spaghetti, Pennes Regate...), Haricots Verts, Petit-pois / Carottes, Choux Rouge aux Marrons et aux Pommes, Gratin Dauphinois, Frites, Poêlée de Légumes

Menu Riquewihr 20,00 €

(sans entrée 17,00 €)

Salade Alsacienne
Presskopf à l'Alsacienne
Velouté de Champignons
Salade de Munster Chaud
Quiche Lorraine
Terrine de Canard au Poivre Vert
Portion de Tarte flambée
Pâté en croute - crudités
Buffet de Hors-d'œuvre (+1,50 €)

Noix de Joue de Porc au Pinot Noir
Truite aux Amandes
Bœuf Gros Sel
Sauté de Bœuf au Pinot Noir
Cordon bleu de Volaille au Jambon Fumé et Munster
Filet de Poisson en croute d'Herbes
Tourte Vigneronne

Tarte à la Rhubarbe
Pêche Melba
Mousse au Chocolat
Tarte aux Fruits Rouges ou Myrtilles
Gâteau Chocolat
Salade de Fruits Frais
Gâteau Opéra
Buffet de Desserts (+1,50 €)

Menu Turckheim 23,00 €

(sans entrée 20,00 €)

Salade Alsacienne
Salade de Chèvre Chaud
Terrine de Poisson et sa sauce ciboulette
Quiche Tomate-Chèvre et Basilic
Buffet de Hors-d'œuvre (+1,50 €)

Rôti de Veau et sa Sauce à la Crème
Filet Mignon de Porc au Munster ou à l'Ancienne
Escalope de Saumon et sa sauce Riesling
Bouchée à la Reine
Faux-filet de Bœuf et son jus
Magret de canard à la cardamome

Tiramisu Classique ou Spéculos
Gâteau moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille
Tarte aux Poires Bourdaloue
Vacherin Glacé
Crème Brulée
Tarte aux Quetsches ou Mirabelles
Coupe glacée aux Fruits Frais
Buffet de Desserts (+1,50 €)