



**PROPOSITIONS DE MENUS POUR GROUPES/ BANQUETS
SAISON 2018**

Bateau « Princesse Marie-Astrid » - Propositions de menus pour groupes / banquets 2018

Potages

Fine crème de légumes / Croûtons	6,00
Potage tomates-basilic / Croûtons	6,50
Velouté de volaille / ciboulette	7,00
Consommé de boeuf, dès de légumes et flocons d'oeuf	7,50
Bisque de crustacés avec crevettes	10,00

Entrées

Melon au jambon	13,50
Cocktail de crevettes roses	15,00
Duo de poissons fumés (saumon, truite)	13,50
Paté au Riesling, salade	12,50
Feiersténgszalot au pain paysan	9,90
Carpaccio de boeuf /Parmesan / Pesto/ Roquette	13,50
Tartare de boeuf classique	15,00
Salade au fromage de chèvre de Berdorf	14,00
Scampis avec salade et Aioli	17,00
Tomate-Mozzarella au basilic	10,00
Quiche Lorraine	10,00
Bouchée à la Reine	11,50
Terrine de foie gras/ Brioche / Chutney d'oranges	20,00
Scampi et coquille St Jacques avec une salade d'avocat piquante	17,00
Sandre sur lentilles	15,00
Spaghetti aux truffes	prix du jour

Viande

Porc Luxembourgeois:

Cordon Bleu, sauce crème champignons, pommes frites, salade	20,00
Rôti de porc, sauce cumin-bière, petits pois et carottes, pommes de terre vapeur	19,00
Saucisses au vin, sauce à la moutarde, purée de pommes de terre	17,00
Jambon cuit et cru, pommes frites et salade	19,00
Choucroute garnie	21,00
Collet de porc fumé, fèves de marais, pommes de terre sautées	19,00

Boeuf Luxembourgeois:

Boeuf bouilli, sauce raifort, purée de pommes de terre, carottes	20,00
Goulache piquant aux Spätzle et salade	18,50
Duo filet de veau/boeuf, sauce au poivre, légumes, gratin dauphinois	26,00
Filet de boeuf, sauce Béarnaise, légumes et gratin dauphinois	29,00

Veau:

Rôti Orloff, croquettes et salade	25,00
Escalope viennoise, pommes frites et salade	22,00
Ragoût de veau, champignons, tagliatelle et salade	20,00

Volaille:

Bouchée à la Reine, pommes frites et salade	19,50
Coq (Bio) au Riesling, tagliatelle et salade	21,00
Suprême de pintade, jus, épinards et risotto au parmesan	22,00

Poisson

Filet de sandre, jus, choucroute au Champagne, dès de pommes de terre	26,00
Filet de saumon, sauce à l'Elbling, épinard, riz Basmati	25,00
Filet de Turbot, asperges vertes, risotto	28,00
Assiette de poissons: saumon et sandre, sauce de crustacés, papardelle, légumes	25,00

Sorbet

Sorbet citron au Wodka	5,50 €
Sorbet framboises au Crémant	5,50 €
Sorbet pommes au Calvados	5,50 €

Menus végétariens/ végétaliens

Risotto parmesan aux asperges vertes et roquette	19,00
Quenelles (Kniddelen) au compote de pommes et salade	18,00
Fromage Halloumi avec une salade	20,00
Poêllée de légumes au tofu (vegétalien)	19,00

DESSERTS

Glace maison	5,50
Tarte de fruits maison	4,50
Tarte grand-mère, glace vanille	6,50
Salade de fruits frais	6,50
Parfait Grand-Marnier	7,50
Duo de mousses au chocolat	9,00
Crème brûlée	8,00
Pudding au chocolat, fait maison aux cerises Amarena	8,50
Panna Cotta aux framboises	8,00
Glace de noix et chocolat, sauce caramel, noix et crème fouettée	8,00
Variation de desserts	11,00

Prière de choisir un menu unique pour le groupe entier et de nous communiquer votre choix 14 jours à l'avance.

Autres menus et suggestions sur demande.

Menu enfants jusqu'à 12 ans

Potage du jour
Petite escalope de poulet **ou** bouchée à la Reine, frites et salade
Glace au chocolat

14,50

Petit déjeuner (voyage à Bernkastel)

Petit déjeuner classique (Café/Thé, 2 petits pains , 1 mini Croissant, confiture, jambon cuit, salami et fromage) **9,50**

Petit déjeuner DELUXE (classique avec oeuf brouillé) **12,00**

Petit déjeuner *MS Princesse Marie-Astrid*
(Deluxe avec 1 Coupe Crémant et Saumon Fumé) **17,50**