

Proposition de groupe 2012

Carte déjeuner

(choix individuel – à nous communiquer au plus tard le jour de votre arrivée avant 10h00)

Salade « de la maison »

salade en feuilles avec tomates, oignons
jambon cuit, fromage et œuf, sauce cocktail et pain 8,60
avec du fromage de chèvre gratiné 9,60

Rôti de porc à la Trèves en sauce aux herbes

pommes frites et salade composée 10,70

Escalope de porc à la chasseur

sauce champignon à la crème
pommes frites et salade composée 11,60

Blancs de poulet sautés à la Moselle

riz et salade 12,95

Filet de poisson (pangasius) grillé

avec pommes de terre vapeur, sauce rémoulade
et salade mélangée 11,50

Choucroute avec saucisses

saucisse, côte de porc et lard fumés
avec pommes de terre sautées 11,65

Ragoût de gibier de cerf et de chevreuil fait maison

avec poire aux airelles rouges
pâtes souabes et compote de pomme 16,80

Légumes variés à l'étuver (végétarien)

légumes du sud poêlés avec olives et petites
pommes de terre sautées avec dip aux herbes 11,50

Menus Romains



d'après des recettes âgées de 2000 ans

Nos propositions de menus:

à partir de 16,50 selon le choix du plat principal

Apéritif MULSUM® (vin aux épices)
Entrée saucisse lucanienne / haricots verts
P. d. R. jambon en sauce figes, MUSTEA
Dessert Patina de poire 19,50

Si vous êtes intéressé nous vous enverrons la carte complète

Conditions:

Un repas gratuit par 20 personnes payantes.
Conditions non valables pour la cuisine romaine.
Tous les prix en EUR – Sous réserve de modifications ultérieures

Boîte de construction de menu

Un menu pour tous ? ! – Alors faites votre choix

Vous avez ici la possibilité de créer pour votre groupe **un menu unique pour tous**. Les prix de la colonne gauche comptent seulement pour un menu comprenant une entrée, un plat de résistance et un dessert. Lorsque vous préférez seul un plat de résistance, c'est le prix de la colonne droite qui compte. Nous avons besoin de connaître votre choix au moins trois jours avant votre date d'arrivée.

Soupes, entrées et entremets

Potage du jour	1,70
Potage aux poireaux à la crème	1,95
Potage de tomate à la crème	1,95
Soupe maison à la viande	2,50
Soupe de poulet avec légumes et riz	1,95
Petite salade	2,80
Pain et beurre	1,30
Crêpe de pommes de terre râpées avec courgettes marinées et jambon cru	3,50
Mini Quiche Lorraine faite maison avec bouquet de salade	3,00
Salade hors-d'œuvre avec émincés de dinde	5,60

Desserts

Crème au chocolat avec chantilly	1,50
Tarte faite maison	2,50
Pâte feuilletée à la crème de framboise	2,50
Roulade biscuit aux fraises	2,40
Crème caramel	2,90
Panna Cotta sur coulis de fruits	2,90
Glace à la vanille avec sauce chocolat chantilly et amandes	2,60
Glace à la vanille avec cerises chaudes	2,90
Chausson aux pommes tièdes, chantilly	3,20
Gruau rouge avec sauce vanille	3,00

Plats de résistance

Goulasch de porc épicé à la crème pâtes souabes et salade	9,50	9,95
Escalope de porc à la chasseur pommes frites et salade	11,50	11,60
Médallions de dinde à la crème, petits pois et carottes, pommes de terre sautées	10,80	11,20
Blancs de poulet à la Moselle riz beurre et salade mélangées	11,10	12,95
Steak de porc avec sauce au poivron pommes frites et salade	11,80	13,20
Bœuf bouilli avec sauce aux œufs-moutarde chou de Milan, pommes de terre vapeur	12,80	13,80
Médallions du filet de porc à la vigneronne pommes de terres sautées et salade composée	13,60	14,90
Filets de saumon et pangasius grillés sauce crème aux herbes pommes de terre rissolées, laitue	12,20	12,80
Paupiette de bœuf faite maison chou rouge, quenelle de pommes de terre	12,60	13,50
Rôti de porc sur sauce bourguignonne bouquet de légumes et croquettes de pommes de terre	10,90	11,80