

Restaurant de Bräiläffel

Hôtel Jacoby
2, rue du Moulin
L-8380 Kleinbettingen
Tel 39 01 98-1
Fax 38 71 77
www.hoteljacoby.lu
info@hoteljacoby.lu

Menus pour nocces 2017

Menu à 57,25 €

Melon de Cavaillon et le jambon cru luxembourgeois Lisanto

**

Crème Argenteuil

**

Carré de porc sauce Robert

Pommes dauphines

Promenade au jardin

**

Pigeons en glace

Petits-fours

**

Café à volonté

Menu à 67,75 €

Salade de scampi à l'orange

**

Consommé mimosa

**

Noix de veau prince Orloff

Pommes dauphines

Légumes du marché

**

Pigeons en glace

Petits-fours

**

Café à volonté

Menu à 64,25 €

Cocktail aux crevettes roses

**

Consommé royal

**

Rôti de veau mariné au vin blanc

Pommes dauphines

Balade du jardin

**

Pigeons en glace

Petits-fours

**

Café à volonté

M e n u à 65,50 €

Consommé aux petits-légumes

**

Paupiettes de filets de sole aux crevettes

(2 filets de sole par personne)

Riz créole

**

Jambon de porcelet fumé à l'ancienne

Gratin dauphinois

Légumes de la saison

**

Pigeons en glace

Petits-fours

**

Café à volonté

M e n u à 72,50 €

Velouté aux volailles

**

Filet de sandre à la crème

Riz créole

**

Magret de canard

Sauce à l'orange ou au cassis

Pommes dauphines

Choix de légumes

**

Omelette Norvégienne

Petits-fours

**

Café à volonté

M e n u à 69,25 €

Consommé mimosa

**

Escalope de saumon sauce homardine

Riz créole

**

Rôti de veau crème champignons

Pommes croquettes

Promenade au jardin

**

Pigeons en glace

Petits-fours

**

Café à volonté

Entremets

Possibilité d'ajouter entre l'entrée et le plat principal

Un sorbet selon votre goût :

Sorbet citron arrosé au Crémant	3,25
Sorbet citron arrosé au Campari	3,25
Sorbet citron arrosé au Limoncello	3,25
Sorbet citron arrosé à la liqueur de coings	3,25
Sorbet pommes arrosé au Calvados	3,25
Sorbet poire arrosé à la williams	3,25
Granité au Gewürztraminer, à la Mirabelle ou autre alcool	*3,75
Assiette de fromages	*8,00

Baamkuch le kg	*60,00
Pièce Montée le kg	*40,00
Gâteau biscuit mocca ou autre goût, le kg	*40,00
Schwarzwälder Kirschkuchen le kg	*32,00
Couronne en croquant pour le gâteau	22,00 - 32,00
Poupée des jeunes mariés pour le gâteau suivant modèle	18,00 - 30,00

Après le menu, vers minuit : - facturé par assiette

Buffet de jambon cuit et cru, salade ou melon de cavaillon	14,00
Soupe à l'oignon	9,50

Arrangements de fleurs pour la décoration de la table suivant grandeur et selon saison, la pièce +- 20,00

Nuit blanche (jusqu'à 3 h du matin) Taxe communale 15,00
(demande écrite faite par nos soins)

L'impression des menus est à la charge du client.

Nos prix s'entendent en Euro service et TVA inclus.

Prix valable 30 jours.

Si vous désirez un plat ou une préparation spéciale, allergène, des menus végétariens, pâtes, fromages, etc. qui ne sont pas repris, veuillez nous contacter s.v.pl.

Les potages, entrées, plats et desserts peuvent être changés dans les menus. Pour les prix consultez la liste ou bien contactez-nous s.v.pl.

* = au moins 12 couverts pour ce plat

Entrées froides

Melon de Cavillon et jambon cru luxembourgeois Lisanto	14,75
Tranche de foie gras et toast	29,00
Cocktail aux crevettes roses	19,00
Médailon de saumon en belle vue	* 19,00
Saumon doux fumé, sauce raifort	23,75
Terrine de poissons	* 16,00
Bavarois de saumon fumé	* 16,25
Carpaccio de bœuf	22,50

Potages

Crème de légumes du marché	6,50
Crème de cerfeuil	* 6,50
Crème Argenteuil (asperges)(en saison)	* 6,50
Crème de cresson aux lamelles de saumon fumé	* 8,50
Consommé royal (flan aux œufs)	* 6,75
Consommé mimosa (œufs durs, persil, tomates)	* 6,75
Consommé aux petits légumes	* 6,75
Consommé aux pâtes	* 6,75
Velouté aux volailles	* 9,50
Oxtail clear au Sherry	* 11,25
Bisque de homard Fine Champagne	13,50

Salades (en entrée)

Salade de filet de canard fumé	16,50
Salade de poissons fumés	21,50
Salade de scampi à l'orange	20,00
Salade riche (salades, saumon et scampi tièdes, garnitures)	22,50
Salade gourmande (poissons fumés, foie gras, magret de canard fumé, saumon et scampi tièdes, garnitures)	27,00

Entrées chaudes

Barquette de ris de veau et champignons	* 18,25
Flan aux crevettes sur coulis homardine	* 11,50
Flan de poireaux sur coulis rouge	* 10,75
Toast aux champignons frais	15,50
Quiche lorraine	* 13,00
Bouchée à la reine	14,75
Bouquet d'asperges vertes et blanches vinaigrette (en saison)	21,00
Asperges vertes et blanches et jambon d'Ardennes (en saison)	23,00
Feuilleté d'asperges au saumon fumé	23,00
Lasagne de saumon au gratin	* 18,00
Ravioli au saumon fumé, sauce parmesan	* 16,00
Ravioli aux cèpes, sauce crème Porto blanc	* 15,75

Poissons

Escalope de saumon sauce hollandaise			* 22,75
Escalope de saumon sauce homardine			22,75
3 filets de sole sauce fines herbes	29,00	2 filets	20,00
3 filets de sole sauce aux crevettes	30,00	2 filets	20,75
3 filets de sole fourrés de saumon fumé	30,00	2 filets	20,75
Duo de saumon et sandre aux deux sauces			* 29,00
Suprême de barbue à la ciboulette			* 22,50
Scampi au curry			22,25
Scampi à l'ail			22,25
Feuilleté aux fruits de mer			* 22,50
Feuilleté aux poissons			* 24,75
Paupiettes de plie soufflées au saumon			23,75
Filet de sandre à la crème			25,75
Filet de sébaste au beurre rouge			24,00
Filet de bar sauce aux peperonis			* 24,00

Plats de résistance

Rôti de veau crème champignons			* 23,75
Rôti de veau mariné au vin blanc			* 23,75
Noix de veau prince Orloff			* 25,00
Emincé de veau Zurichois			23,75
Carré de veau aux échalotes			* 23,75
Mignons de veau aux champignons des bois			* 29,25
Rôti de bœuf piqué au lard fumé			* 22,50
Rôti de bœuf mariné au vin rouge			* 22,50
Filet de bœuf sauce Béarnaise			30,50
Filet de bœuf sauce poivre vert			30,50
Filet de bœuf Wellington			* 32,50
Magret de canard à l'orange ou au cassis			23,75
Magret de canard au poivre			23,75
Cuisses de canard sauce à l'estragon			* 23,75
Noisettes d'agneau aux herbes de Provence			29,00
Carré de porc sauce Robert			* 20,00
Mignons de porc aux champignons sauvages			22,00
Rôti de porc prince Orloff			* 22,00
Cuisses de lapin grand-mère			* 19,50
Jambon de porcelet fumé			* 22,00

Avec ces plats nous vous proposons selon votre choix :

Pommes croquettes, pommes Berny, pommes dauphines, pommes rissolées, gratins dauphinois, pommes noisettes, pommes frites, pommes rôsti, pâtes, etc.
3 sortes de légumes et salade.

Desserts

Parfait glacé – goût au choix : Cointreau, Café, Rhum		
Grand Marnier, Mirabelle, etc	petits fours *	9,25
Soufflé glacé Grand Marnier	petits fours *	9,25
Omelette Norvégienne	petits fours *	10,50
Bombe glacée aux 3 parfums	petits fours *	9,50
Nougat glacé au coulis d'oranges	petits fours	9,25
Assiette de sorbets et fruits exotiques	petits fours *	13,75
Assiette de sorbets et fruits frais	petits fours *	12,75
Assiette de dessert (fruits frais, crème brûlée, mousse chocolat		
Apfelstrudel, glace et sorbet	petits fours *	18,00
Grande assiette du pâtissier (fruits frais, crème brûlée, mousse chocolat,		
Apfelstrudel, bavaois, profiterole, glace et sorbet)	petits fours *	21,00
Mousse aux deux chocolats	petits fours	7,25
Dame blanche	petits fours	7,25
Glace vanille aux framboises tièdes	petits fours	9,00
Coupe de sorbets aux trois goûts	petits fours	6,50
Flan à la vanille ou citron	petits fours *	6,50
Crème brûlée	petits fours	8,25
Coupe colonel (sorbet citron + Vodka)	petits fours	7,25
Sorbet citron au champagne	petits fours	7,25
Schwarzwälder Kirschencreme	petits fours *	7,25
Pigeons en glace	petits fours *	13,00
Corne d'abondance et ses fruits en glace et sorbet	petits fours *	22,50
Macédoine de fruits frais	petits fours *	7,50
Café tasse		2,00
Café espresso		2,00
Café à volonté		3,00

Réservation d'un banquet de Noces

	de la future mariée	du futur marié
Nom	_____	_____
Prénom	_____	_____
Adresse	_____	_____
	_____	_____
Téléphone	_____	_____
e-mail	_____	
Date du mariage	_____	

Nombre de personnes +- _____ = _____adultes + _____enfants de moins de 12 ans

Pour vous satisfaire pleinement, nous vous recommandons de confirmer (avec la présente fiche) votre réservation rapidement, car celle-ci ne restera effective que durant 30 jours. Passé ces délais nous serions dans l'impossibilité de vous garantir la date de votre choix.

Questions:

_____, le __.__.201__

Signature