



## Menüvorschläge für Gruppen



**Das menu (min. 15 Pers.)**



**1) Gruppenrestaurant:** 160 Personen.



**2) Großer Saal:** für Schulen geradezu ideal! In diesem Raum können Sie Ihr eigenes Picknick in einem angenehmen Rahmen verzehren. (max. 330 Personen).



**3) Familiäres Restaurant 'Le Chalet':** 70 Plätze.



**4) Der Brasserie 'Le Puits sans Faim':** 120 Sitzplätze und 60 Terrassenplätze.

## Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen die Köstlichkeiten des 'Herver Landes'



### 1. Typisches Regionalmenü

**19,50 €** (ohne Getränke)



Die Suppe der Brauer, Geflügelsamtuppe  
(Leichte Schlagsahne mit Bier verfeinert)

\*\*\*\*\*

Gefüllter Kohl mit Tomatenpüreesoße und Zwiebeln,  
Chips von Speck

Kartoffelpüree und geschmorte Endivien

\*\*\*\*\*

Tiramisu von gebackenen Birnen,  
Spekulatiusbrösel

### 2. Regionale Käseplatte : 14,90 €

+ Gruben-Bier oder Schlepper-Bier:

### 3. Lütticher Fleischbällchen + Pommes : 13,60 €

frites + 1 Jupiler -Bier (oder 1 softdrink):

### 4. Kindermenü (bis zu- 12 Jahre) : 8,60 €

1 Fleischbällchen in Tomaten- sauce mit

Pommes Frites + 1 Getränk

## MENÜGRUPPEN (min. 15 pers.)

Um Ihnen einen gebührenden Service in einem angemessenen Zeitrahmen zu gewähren, bitten wir Sie, das gleiche Menü für die gesamte Gruppe zu reservieren (siehe Bedingungen Seite 9). Guten Appetit !

### Menü « Grubenlampe »

Soße des Hauses

\*\*\*\*\*

gegrillte Geflügelschenkel mit Cidre-Soße

Saisonales Rohkost-Trio

Fritten

\*\*\*\*\*

Törtchen mit Lütticher Frischkäse

Karamellisiertes Apfelkompott aus unseren Obstgärten

15,70 €

### Menü « Schlepperinnen »

Bauernterrine mit St. Remy-Birnen

Saisonales Rohkost-Trio

\*\*\*\*\*

Lütticher Salat Clawtie-Art

Grillwurst

Gegrillte Tomate

\*\*\*\*\*

Blätterteig mit Äpfeln und Vanille

19,50 €

### Menü « Hauer »

Warmes Crameux-Käsepfännchen  
Lachsschinken vom „Chez Renard“ in Visé

\*\*\*\*\*

Feine Scheiben vom Ferkelbraten,  
Soße von mildem Herver Käse und

Chicorée

Saisonales Gemüse-Duo

Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Echter Café liégeois

Keks-Duo

21,30 €

### Menu « Steiger »

Überbackener „Bouquet des moines“-  
Käse auf Toast

Coulis mit Hoyeux-Bier

Blattsalate

\*\*\*\*\*

Auflauf mit Eisbein und kandierten Zwiebeln

Saisonales Gemüse-Duo

\*\*\*\*\*

„Lacquemant“, eine Spezialität  
der Lütticher Kirmes

Vanilleeis

21,70 €

### Menü « Sammlerinnen »

Toast mit Champignons und Ardenner

Schinken,

Blattsalate

\*\*\*\*\*

Entrecôte mit Chicorée und Herver Käse

\*\*\*\*\*

Arme Ritter mit Rosinenbrot und

Lütticher Sirup

Vanilleeis

24,50 €



Diese Menüs werden im Gruppenrestaurant serviert. Frühstück und Nachmittagsimbiss werden in der Brasserie «Le Puits sans Faim», in oder im Gemeinschaftsraum serviert, je nach Anzahl Teilnehmer

#### REGIONALE APERITIFGETRÄNKE

Gruben-Bier / Schlepper-Bier	3,50 €
Kir 'Trembleur'	3,50 €
Gruben-Cocktail	3,60 €

#### FRÜHSTÜCK

Kaffee + Croissant + Konfitüre	4,00 €
Kaffee + 2 Piccolos (Käse aus Val Dieu und roher Schinken aus Aubel)	4,80 €
Kaffee nach Wunsch	0,50 €

#### NACHMITTAGSMAHLZEIT

Reisfladen (oder mit Appel) + Kaffee	5,20 €
--------------------------------------	--------

#### LÄNDLICHES BÜFFET

Tagessuppe, 3 Brotsorten, roher Schinken, gekochter Schinken, Cremepastete Salami, 2 Käsesorten, Butter, Marmelade, Kakao, Kaffee oder Tee, alles am Buffet serviert	13,80 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

#### GETRÄNKEN

Softdrink oder Jupiler - Bier	2,40 €
Kaffee	2,10 €
1/2 Wein	12,00 €

#### GETRÄNKEPAUSCHALE

Kir 'Trembleur' + 1/4 Wein + Kaffee	11,50 €
1/4 extra Wasser	+ 1,50 €



Allgemeine Bedingungen S. 9