



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
Endivie

Saisonales Gemüse-Duo
Kartoffelkroketten

Echter Café liégeois
Keks-Duo

21,30 €

Menu « Steiger »

Überbackener „Bouquet des moines“-
Käse auf Toast

Coulis mit Gruben-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 Endivie 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