

## 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

**22,30 €** (ohne Getränke)

Braumeisters Suppe (Zwiebelsuppe mit Hèrtcheûses-Bier)  
Knusprige Croutons

\*\*\*\*\*

Schweinebraten nach Art der Freien Republik Outremouse (Senf, Knoblauch, Peket)

Gegrillte Tomaten und Butterbohnen Kartoffelpüree

\*\*\*\*\*

Brioche „Armer Ritter“,  
Kompott aus Früchten vom Obstgarten

### 2. Regionale Käseplatte : 18,00 €

+ Gruben-Bier oder Schlepper-Bier:

### 3. Lütticher Fleischbällchen + Pommes : 16,30 €

frites + 1 Jupiler-Bier (oder 1 softdrink)

### 4. Kindermenü (bis zu- 12 Jahre) : 10,50 €

1 Fleischbällchen in Tomaten- sauce mit

Pommes Frites + 1 Getränk

**MENÜGRUPPEN (MIN. 15 PERS.).**

**„Briquet“-Menü**

Cremesuppe der Saison  
\*\*\*\*\*  
Gegrillte Geflügelkeule mit Sauce  
mit Cidre aus Aubel  
Saisonales Rohkost-Trio  
Fritten  
\*\*\*\*\*  
„Gekochte „Saint Remy“-Birne,  
lauwarm serviert,  
Vanilleeiskugel“  
  
18,50 €

**Hertcheuse-Menü**

Terrine vom Land,  
Salat mit Senf-Vinaigrette  
\*\*\*\*\*  
Lütticher Eintopf mit Porree  
Gegrillte Speckscheibe und Wurst  
Gegrillte Tomate  
\*\*\*\*\*  
Lütticher Quark mit Äpfeln,  
Geröstete Mandeln  
  
23,00 €

**Houyeûx-Menü**

Warmes Val-Dieu-Käsepfännchen  
Knoblauchtoast  
\*\*\*\*\*  
Reines Filet vom Ferkel, gebraten bei  
niedriger Temperatur  
Soße mit Aubel-Sirup, Apfelkompott  
Duo aus kandierten Karotten  
\*\*\*\*\*  
Echter Café liégeois  
Keks-Duo  
  
25,00 €

**Porions“-Menü**

Frühlingsrolle mit Weißwurst und  
Blutwurst auf Apfelbett,  
Blattsalate  
\*\*\*\*\*  
Schweinekotelett aus der Region,  
Karamellierter Chicorée  
Hèrtcheuses-Reduktion  
\*\*\*\*\*  
Lauwarme Lütticher Waffel  
Quenelle aus Vanilleeis  
  
25,50 €

**„Glâneuses“-Menü**

Lütticher Frisée-Salat mit  
Speckwürfeln  
Toast mit mildem Herve-Käse  
\*\*\*\*\*  
Rinderragout  
Und Kirschen in Sirup  
Grobes Kartoffelpüree  
Geschmorter Chicorée  
\*\*\*\*\*  
Flan Liégeois  
  
29,00 €

**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 10).**

**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**

**Guten Appetit !**

**REGIONALE APERITIFGETRÄNKE**

Gruben-Bier / Schlepper-Bier 4,20 €  
Kir 'Trembleur' 4,20 €

**FRÜHSTÜCK**

Kaffee + Croissant + Konfitüre 5,20 €  
Kaffee + 2 Piccolos (Käse aus Val Dieu und roher Schinken aus Aubel) 6,25 €  
Kaffee nach Wunsch 1,60 €

**NACHMITTAGSMAHLZEIT**

Reisfladen (oder mit Appel) + Kaffee 7,30 €

**LÄNDLICHES BÜFFET**

Tagessuppe, 3 Brotsorten, roher Schinken, gekochter Schinken, Cremepastete Salami, 2 Käsesorten, Butter, Marmelade, Kakao, Kaffee oder Tee, alles am Buffet serviert 17,80 €

**GETRÄNKEN**

Softdrink oder Jupiler - Bier (25 cl) 2,60 €  
Kaffee 2,60 €  
1/2 Wein 14,00 €

**GETRÄNKEPAUSCHALE**

Kir 'Trembleur' + 1/4 Wein + Kaffee 13,50 €  
1/4 extra Wasser + 1,75 €

