

Menüvorschläge für Gruppen



Die menus (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

26,00 € (ohne Getränke)

Chicorée-Cremesuppe mit Sahne und Speck

Kohlrouladen mit Geflügelfüllung,
mit Apfelwein reduzierte Kalbsjus

Lauchfondue mit Frischkäse

Kartoffelkrokettchen

Baiser-Törtchen mit Zitronen-Pékèt
mit Zitrusfrüchten aromatisierte Crème Anglaise,
kandierte Orangenschalen



2. Regionale Käseplatte : 19,50 €

+ Gruben-Bier oder Schlepper-Bier:

3. Lütticher Fleischbällchen + Fritten : 18,50 €

+ 1 Jupiler-Bier (oder 1 softdrink)

4. Kindermenü (bis zu- 12 Jahre) : 12,00 €

1 Fleischbällchen in Tomaten - sauce mit

Pommes Fritten + 1 Getränk

GRUPPENMENÜS (MIN. 15 PERS.).

Menü Nr.1

Cremesuppe der Saison

Gegrillte Geflügelkeule,
Pilzsoße
Saisonales Rohkost-Trio
Fritten

Frischkäsekuchen für Feinschmecker
Erdbeeren und Himbeeren
Crème anglaise

22,50 €

Menü Nr.2

Roastbeef-Carpaccio,
Bohnen und gehackte Zwiebeln
Chicorée mit Senf

Lütticher Eintopf mit feinem Porree
Gegrillte Speckscheibe und Wurst

Blätterteig-Törtchen mit Äpfeln,
warm serviert
Quenelle aus Vanilleeis

28,50 €

Menü Nr.3

Zwei Krokettten mit Herver Käse,
Coulis mit Aubeler Sirup
und Himbeer-Essig

Geschmortes Schweinskarree
mit Pékèt flambierte Speckwürfel
in Sauce
Schmalz-Kartöffelchen

Echter Café liégeois
Keks-Duo

29,50 €

Menü Nr.4

Duo von Forellenravioli,
Brunnenkresse-Coulis

Dicke Scheibe von gegrilltem Beinschinken,
Coulis mit Hoyeux-Bier
Tomate „Clamart“ (mit Erbsen), Krokettten

Rosinenbrot „Armer Ritter“
Obstgartenkompott mit Vanille

31,00 €

Menü Nr.5

Risotto mit Hèrtcheûses-Bier
und Erbsen, Käsebratling
aus Val-Dieu-Käse

Kalbsragout nach alter Tradition,
Reibekuchen

„Lacquemant“, eine Spezialität
der Lütticher Kirmes,
Weißes Schokoladeneis
Schlagsahne

34,50 €

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 4,60 €
Kir 'Trembleur' 5,00 €

FRÜHSTÜCK

Kaffee + Croissant + Konfitüre 5,60 €
Kaffee + 2 Brötchen (Käse aus Val Dieu und roher Schinken aus Aubel) 6,70 €
Kaffee nach Wunsch + 1,70 €

NACHMITTAGSMAHLZEIT

Reisfladen oder Apfelfladen + Kaffee 7,70 €

LÄNDLICHES BÜFFET

Tagessuppe, 3 Brotsorten, roher Schinken, gekochter Schinken, Cremepastete, Salami, 2 Käsesorten, Butter, Marmelade, Kakao, Kaffee oder Tee, alles am Buffet serviert 19,50 €

GETRÄNKE

Softdrink oder Jupiler - Bier (25 cl) 2,80 €
Kaffee 2,80 €
1/2 Wein 14,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE

Kir 'Trembleur' + 1/4 Wein + Kaffee 14,50 €
1/4 extra Wasser + 1,70 €

