



# HOSTELLERIE

## AM SCHWARZSEE



### Nos propositions de menu pour votre événement

Nous vous présentons nos menus à partir de 25 personnes.

***Cependant le même menu sera servi à l'ensemble des convives.  
Pour les végétariens nous avons des compositions maison.***

<p><b>Menu 1 à CHF 27.50</b></p> <p>Salade mêlée de saison avec croûtons et lardons</p> <p>☆☆☆</p> <p>Rôti de porc à la sauce bière, servi avec mousseline de pommes de terre et variation de légumes</p> <p>☆☆☆</p> <p>Dessert surprise „l'Hostellerie“</p>	<p><b>Menu 2 à CHF 29.50</b></p> <p>Crème de légume avec sa Julienne</p> <p>☆☆☆</p> <p>Saucisse de fermière à la sauce oignons, servi avec mousseline de pommes de terre et variation de légumes</p> <p>☆☆☆</p> <p>Meringues avec glace</p>
<p><b>Menu 3 à CHF 26.50</b></p> <p>Consommé Célestine</p> <p>☆☆☆</p> <p>Emincé de volaille à l'Indienne, servi avec riz créole au beurre</p> <p>☆☆☆</p> <p>Caffé glace maison</p>	<p><b>Menu 4 à CHF 26.50</b></p> <p>Salade mêlée de saison</p> <p>☆☆☆</p> <p>Poulet rôti à l'américaine, servi avec pommes frites et légumes de saison</p> <p>☆☆☆</p> <p>Coupe Romanoff</p>
<p><b>Menu 5 à CHF 30.00</b></p> <p>Pâté maison avec salade mêlée</p> <p>☆☆☆</p> <p>Filet de sandre sauté, servi avec des pommes de terre à l'anglaise et épinards à la crème</p> <p>☆☆☆</p> <p>Mousse au chocolat (70%)</p>	<p><b>Menu 6 à CHF 29.50</b></p> <p>Potage parmentier</p> <p>☆☆☆</p> <p>Emincé de porc à la crème, servi avec riz créole et légumes de saison</p> <p>☆☆☆</p> <p>Strudel aux pommes avec glace vanille</p>



# HOSTELLERIE

## AM SCHWARZSEE



<p><b>Menu 7 à CHF 27.50</b></p> <p>Crème de tomates au basilic</p> <p>☆☆☆</p> <p>Émincé de porc à la sauce crème champignons, servi avec riz, légumes et haricots verts</p> <p>☆☆☆</p> <p>Strudel aux pommes avec sauce vanille</p>	<p><b>Menu 8 à CHF 32.50</b></p> <p>Tomate mozzarella</p> <p>☆☆☆</p> <p>Ragôut de veau marengo, servi avec riz aux amandes ou nouilles et légumes de saison</p> <p>☆☆☆</p> <p>Coupe Jacques</p>
<p><b>Menu 9 à CHF 28.50</b></p> <p>Salade verte avec morceaux de jambon à la sauce française</p> <p>☆☆☆</p> <p>Escalope de porc à la sauce calvados et pommes, servi avec nouilles et tomate provençale</p> <p>☆☆☆</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Menu 10 à CHF 32.50</b></p> <p>Potage aux légumes</p> <p>☆☆☆</p> <p>Goulasch de bœuf à l'Hongroise, servi avec pommes purée et légumes de saison</p> <p>☆☆☆</p> <p>Strudel aux pommes et crème vanille</p>
<p><b>Menu 11 à CHF 30.50</b></p> <p>Terrine de viande, garnie de salades</p> <p>☆☆☆</p> <p>Steak de porc melba, servi avec pommes Lyonnaise et légumes de saison</p> <p>☆☆☆</p> <p>Coupe Jacques</p>	<p><b>Menu 12 à CHF 29.50</b></p> <p>Crème de tomates</p> <p>☆☆☆</p> <p>Escalope de porc à la sauce aux champignons, servi avec nouilles au beurre et légumes de saison</p> <p>☆☆☆</p> <p>Gâteau aux fraises</p>