

de LA Tour

Pour vos banquets, nous vous proposons quatre menus gourmands

- Apéritif** Prosecco, vin blanc, eau minérale, jus d'oranges
choix de bruschetta, chips, focaccia, olives
- Menu 1** Velouté de courges du Seeland
Coulant au Parmesan à la truffe noire de la région
Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, pommes de terre au four, légumes de saison
ou filets de loup de mer au four, pommes nature, légumes
ou ragoût de bolets, polenta au Parmesan (végétarien)
Mousse de mangue ou choix de fromages (5 sortes)
- Menu 2** Salade de doucette au mélange de champignons frais
Risotto aux crevettes
Filets d'agneau aux tomates-dattes, gratin de pommes de terre, légumes du marché
ou filets de rouget à la Toscane, pommes nature, légumes du marché
ou piccata d'aubergines, gratin de pommes de terre, légumes du marché (végétarien)
Mousse aux vermicelles ou choix de fromages (5 sortes)
- Menu 3** Saumon Sokey sur lit de fenouils et oranges, sauce raifort, toast
Paccheri (gros macaroni) aux artichauts
Filets mignons de porc en croûte, pommes de terre nouvelles, choix de légumes
ou filets de cabillaud, sauce à la moutarde de Dijon, pommes mousseline parfumées
au citron
ou feuilleté aux bolets, pommes de terre nouvelles, légumes (végétarien)
Panna cotta, coulis de fraises et fruits des bois frais ou choix de fromages (5 sortes)
- Menu 4** Antipasti maison
Ravioli farcis à la Trévisane (cicorino et fromage), beurre et sauge
Bœuf braisé au Barolo, polenta tartufata
ou crevettes géantes à l'Amalfitaine, riz créole, légumes
ou tortino d'aubergines avec polenta tartufata (végétarien)
Feuilleté Cipriani aux baies de bois fraîches ou choix de fromages (5 sortes)

Menu avec apéritif : CHF 90.-

Menu sans apéritif : CHF 75.-

Nous vous prions de choisir un menu identique pour tous les convives.