

Menus de fin d'année

Pour toute demande et personnalisation de votre évènement, pour vos cocktails dînatoire ou menus, contactez:
Pierre Malochet, pmalochet@manotel.com Tel + 41 22 544 66 72
Hôtel N'vY rue de Richemont 18, 1202 Genève

Animation DJ
incluse sur demande



Menu à 3 plats Chf 65.-

Entrées

Velouté crémeux aux lentilles vertes de Genève, cappuccino aux amandes

Creamy Geneva green lentils soup with almonds cappuccino

Plats

Poitrine de Canette rôtie, pommes de terre vitelottes au persil, croquant de légumes, sauce au miel

Roasted duck breast, vitelottes potatoes with parsley, crispy vegetables and honey sauce

Desserts

Entremet aux fruits tropicaux, sorbet mangue

Tropical fruits cake with mango sorbet

* Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Animation DJ
incluse sur demande



Menu à 3 plats Chf 75.-

Entrées

Foie gras de canard poêlé, tatin de pommes émulsion au cidre

Roasted duck foie gras, apple tatin pie with cidre foam

Plats

Dos de cabillaud poêlé à l'huile noire, tartare de chanterelles, Mini poireaux

Pan fried back cod fish with chanterelle mushrooms and mini leeks

Desserts

Entremet aux pommes vanillées et meringue

Apple entremet with vanilla and meringue

* Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Animation DJ

incluse sur demande



Menu à 3 plats (2 choix*) Chf 85.-

Entrées

Foie gras de canard cuit en terrine, gelée de
Granny Smith, compotée de pommes
et ses toasts

Ou

Tartare de bar aux mangues, avocat au yusu

Terrine of duck foie gras, Granny Smith jelly with
apple compote and toasts

Or

Sea-Bass tartare with mango, avocado and yusu

Plats

Dos de cabillaud poêlé à l'huile noire, tartare
de chanterelles, mini poireaux

Ou

Filet de bœuf GRTA poêlé, compotée
d'oignons rouges, cubes de pommes de terre
et sauce vin rouge

Pan fried back cod fish with chanterelle
mushrooms and mini leeks

Or

Grilled beef filet GRTA, red onions compote with
potatoes cubes and red wine sauce

Desserts

Entremet aux pommes vanillées et meringue

Ou

Variation autour du chocolat

Apple entremet with vanilla and meringue

Or

Variations around chocolate

**Un seul et unique menu pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal*