

HotelRoyal

Tradition et cuisine raffinée

Le Royal

CHF 70.-

Velouté de courge muscade, lanières de saumon fumé

Muscade pumpkins creamy soup, smoked salmon slices

Ou/Or

Foie gras de canard du Morbihan, cuit au naturel, fine gelée de racines rouges

Duck Foie Gras from Morbihan, naturally cooked, thin jelly of beetroot

Suprême de volaille des Dombes, champignons poêlés, compression d'Agria

Chicken breast from the Dombes, fried mushrooms, compressed potatoes

Ou/Or

Dos de cabillaud, risotto de céleri rave parfumé à l'huile de truffe

Roasted back of cod, celeriac risotto perfumed with truffle oil

Bûche de Noël

Home Made Yule Log

Ou/Or

Finger marron, crémeux mandarine

Chestnut finger, creamy mandarine

Contact:
Mathilde Levy
Hotel Royal
41-43 Rue de Lausanne
1201 Genève
Tél + 41 22 906 14 71
royal.banquets@manotel.com
www.hotelroyalgeneva.com

De 6 à 200 personnes
Up to 200 persons

HotelEdelweiss

Suississime et live yodle

Le Chalet revisité

CHF 57.-

Planchette Edelweiss

Viande séchée, saucissons et lard sec de chez «Crettaz»*

Gruyère & Vacherin extra vieux de la fromagerie de «Marsens»

Air-dried beef, sausages and air-dried bacon Extra matured Gruyère & Vacherin cheese

Fondue moitié-moitié de la fromagerie de «Marsens»

Pain paillasse, pommes de terre grenaille et un verre de kirsch

Cheese fondue moitié-moitié from Marsens Paillasse bread, small potatoes and one glass of Kirsch

Meringue de chez «Seydoux»*

glacée à la double crème de Gruyère

Meringue and Gruyère double cream, ice-cream

* Boucherie Crettaz, Ayens Valais / Seydoux, Gumefens Gruyère

Contact:
Adeline Donze / Maria Jarl Croci
Restaurant Edelweiss
2 place de la Navigation
1201 Genève
Tél + 41 22 544 51 71 / 544 51 90
adonze@manotel.com
mcroci@manotel.com
www.hoteledelweissgeneva.com

Jusqu'à 200 personnes
Animation musicale incluse
Up to 200 people
Live music included

HôtelN'vY

Arty, Cosy, Trendy

Le Tribeca

CHF 75.-

Raviole ouverte aux cèpes et foie gras, émulsion potimarron

Open raviole with ceps and foie gras, squash emulsion

Ou/Or

Saumon façon gravlax aux agrumes, bruschetta au tartare d'algues et citron kalamansi

Gravlax salmon with citrus fruits, bruschetta with seaweed tartar and kalamansi lemon

Noix de Saint-Jacques parfumées à la citronnelle, risotto de céleri et pommes de terre

Scallops perfumed with lemongrass, celery and potatoe risotto

Ou/Or

Rumsteak GRTA grillé, pommes allumette, wok de légumes, sauce Béarnaise

Grilled rumsteak GRTA, French fries, vegetable wok, Béarnaise sauce

Mille-feuille tout chocolat, crème glacée mandarine

All chocolate Mille-feuille, mandarin ice cream

Ou/Or

Palet chocolat blanc passion et sorbet exotique

White chocolate with passion fruit and exotic sorbet

Contact:
Jean-Philippe Gobinot
Hôtel N'vY
18 Rue de Richemont
1202 Genève
Tél + 41 22 544 66 72
jgobinot@manotel.com
www.hotelnygeneva.com

Animation musicale incluse
de 6 à 50 personnes
Live music included
From 6 to 50 people

Personnalisez votre événement

Atelier de cocktails
Live musique & DJ
Master class recettes du chef
Soirée à thème
Module «Wine tasting»
Photo Call Fashion Shooting
Atelier gourmand
(cours de fondue ou vin chaud)

Customise your event

*Cocktail Workshop
Live music and DJ
Master class chef's recipes
Theme parties
Wine tasting Module
Photo Call Fashion Shooting
Gourmet workshop
(fondue courses or mulled wine)*