



*Réservez
dès aujourd'hui*
vos banquets à l'Hôtel Royal

book your banquet
at the Hotel Royal

Récompensé par un 17/20 au Gault & Millau 2019 pour la cuisine de notre restaurant l'Aparté, notre chef Armel Bedouet est également responsable de tous les banquets et réceptions à l'Hôtel Royal. En plus de la cuisine imaginative et personnalisée du chef Armel Bedouet pour votre événement, nous veillons à ce que vous en tiriez le meilleur parti.

Awarded 17/20 in the Gault & Millau 2019 for the food at our Aparté Restaurant, our chef Armel Bedouet is also responsible for all banquets and receptions at the Hotel Royal. In addition to the imaginative, customised cuisine prepared by him for your event, we make sure that the entire occasion is a resounding success.

Minimum réservation 10 convives
Minimum booking 10 guests

L'agence Félix - Crédit photo : Manotel - Adobe Stock - X

Contact

Thomas Riffart
Events Manager

Tel.: +41 22 906 14 92

royal.banquets@manotel.com



★★★★★
HotelRoyal

Rue de Lausanne 41-43
1201 Genève
Tél. +41 22 906 14 14
royal.banquets@manotel.com
www.hotelroyalgeneva.com

MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA


R

Menus de fêtes

Banquet menus



★★★★★
HotelRoyal



Menu 3 plats
CHF 70.-

Entrées / Starters

Foie gras de canard cuit au naturel, gelée de mangue épicée,
toast campagne

Duck foie gras cooked in a natural way, spicy mango jelly,
campaign toast

ou / or

Tartare de crevettes et avocats, saladine d'herbette
Tartar of shrimps and avocados, saladine of herbette

Plats / Main course

Ombre chevalier iceland en coussinets de légumes,
émulsion carotte acidulée

Iceland arctic char in vegetable pillows,
tart carrot emulsion

ou / or

Magret de canard, betteraves confites au vinaigre de Xérès,
palet d'agria rôti à la poudre de ciboulette

Duck breast, beets confit with sherry vinegar,
roasted agria pie with chive powder

Desserts

Bûche de Noël

Yule Log

ou / or

Entremets poire, cœur spéculoos
Pear entremets, speculoos hearts



Menu 3 plats
CHF 80.-

Entrées / Starters

Scorsonères en variation Saint Jacques snackées, poudre de truffe
Variation of salsify, pan fried scallops, truffle powder

ou / or

Effiloché de caille en grosses raviolis, poitrine rôtie au sumac
Raviolis stuffed with pulled legs of quail,
roasted breast with sumac spices

Plats / Main course

Suprême de poularde Valéry Miéral, légumes d'antan à l'étuvée
Breast of poultry Valéry Miéral, stewed old style vegetables

ou / or

Sandre doré sur peau, fondue de pousse d'épinard, curry vert
Roasted back of zander, young spinach leaves, green curry

Desserts

Bûche de Noël

Yule Log

ou / or

Ananas, citron vert, crémeux exotique
Pineapple flavoured with lime, exotic fruits cream

ou / or

Finger fromage frais, agrumes, billes de poire
Finger with fresh cheese, citrus fruits, pear marbles



Menu 3 plats
CHF 95.-

Entrées / Starters

Araignée de mer décortiquée,
choux fleur en semoule, émulsion crustacés
Shelled spinous spider crab, semolina of cauliflowers,
shellfish foam

ou / or

Saumon d'Isigny mariné au sel marin, caviar Aquitaine, agrumes
Isigny salmon, marinated with marine salt, Aquitaine caviar, citrus fruits

Plats / Main course

Filet de bœuf Rossini, mousseline truffée
Beef filet, Rossini style, truffled mousseline

ou / or

Bar des côtes Vendéennes, siphon de pommes de terre au safran
Sea bream from Vendée, foam of potatoes with saffron

Desserts

Bûche de Noël

Yule Log

ou / or

Moelleux chocolat et sa glace vanille
Chocolat fondant with vanilla ice cream

ou / or

Croustillant praliné, crème marron, meringue vanillée
Crunchy praliné, chestnut cream, vanilla meringue

Proposition de menu à choisir : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

1 seul et unique menu pour l'ensemble des convives

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Menu proposal, to choose: 1 starter, 1 main course, 1 dessert

1 same menu choice for all guests with 1 starter, 1 main course and 1 dessert

A vegetarian alternative can be purpose for the main course.