



Réservez dès aujourd'hui

votre banquet
à l'Hôtel Edelweiss

Book your banquet at the Hotel Edelweiss

Lieu incontournable de Genève, notre hôtel restaurant est idéal pour vos banquets, cocktails ou dîners, jusqu'à 200 personnes. Parfaite réplique d'un chalet suisse, notre restaurant propose des plats traditionnels suisses élaborés à partir des meilleurs produits locaux, sur fond de musique Yodle. Dans le cadre de vos séminaires ou autres événements professionnels, des cours de fondue peuvent également être proposés par notre équipe. An essential place in Geneva, our hotel restaurant is ideal for banquets, cocktails or dinners, up to 200 people. A perfect replica of a Swiss chalet, our restaurant offers traditional Swiss dishes made from the best local products, with a background of Yodle music. As part of your seminars or other professional events, fondue classes can also be offered by our team.

Merci de choisir un menu unique
pour l'ensemble des convives

Thank you for choosing a single menu
for all the guests

Contact

Adeline Donze
F&B Coordinator

Tel.: +41 22 544 51 71

adonze@manotel.com



★★★★ Hotel Edelweiss

Place de la Navigation 2
1201 Genève
Tél. +41 22 544 51 51
edelweiss@manotel.com
www.hoteledelweissgeneva.com

MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA

Menus banquets

Banquet menus



★★★★
Hotel Edelweiss



Menus Banquets

Banquet menus • Tarif par personne / Price per person



Le Chalet revisité

Assiette Viande séchée de la boucherie Crettaz à Ayens

Fondue moitié-moitié de la fromagerie de Marsens

Pain Clovis, pommes de terres grenaille et 1 verre de Kirsch

Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère
et coulis de fruits rouges

Dried meat from Valais, Crettaz, Ayens

Cheese fondue from Marsens, Gruyère 2 years old & Vacherine
Fribourgeois 5 months old

Bread "Clovis", potatoes and one glass of Kirsch

Meringue with double cream from Gruyère, red berries sauces

CHF 59.-

Le Terroir

Terrine de gibier, gelée de porto

Trou "Valaisanne"

Fricassée de chapon à l'absinthe, poêlée de spätzli maison et bolets

Assiette Gourmande, meringue à la double crème,
strudel aux pommes maison, moelleux au Toblerone

Wild game terrine, Porto flavored gelée

Sorbet "Valaisanne"

Absinthe flavored Capon fricassée, sautéed homemade Spätzli
and porcini mushrooms

Gourmet plate with meringue & double cream, homemade appel
strudel & Toblerone cake

CHF 62.-

Les fondues

Fondue moitié-moitié de la fromagerie de Marsens,
pain et pommes de terre

Fondue à la viande de bœuf au choix :

Bacchus, chinois ou bourguignonne, servie avec frites maison
et ses quatre sauces

Fondue au chocolat Favarger, servie avec des brochettes
de fruits frais et Cuchaule

Edelweiss cheese fondue

Meat fondue as per your choice: Burgundy, Chinese or Bacchus(wine)
beef fondue served with french-fries and four sauces

Chocolate fondue from "Favarger chocolate factory" seasonal fruit
skewers and "Cuchaule"

CHF 65.-

Apéritifs Appetizers

Le verre de bienvenue

Welcome drink

1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge

1 glass of white wine or a glass of red wine
ou / or

1 verre de jus de fruits / 1 glass of fruit juice

Cacahuètes et chips / Peanuts and crisps

CHF 5.-

Tarif par personne / Price per person

La dégustation

Gougère au gruyère et canapé au saumon fumé

Mesclun à la Tomme de Genève panée
et viande séchée du Valais

Crème brûlée au foie gras, saveur briochée

Magret de canard au miel, gratin de cardon

Café Gourmand

Gruyère pastry puff and smoked salmon canapé

Breaded Tomme cheese from Geneva with Mesclun salad
and dried meat

Duck foie gras "crème brûlée", served with brioche bread

Honey glazed duck breast, gratinated cardoons

Gourmet coffee

CHF 72.-

Le Suississime

Vin blanc et vin rouge de Genève, jus de fruits, sodas, minérales & bières
Red and white wine from Geneva, fruit juice, soft drinks,
mineral water and beer

Charcuterie suisse, viande séchée et saucisse sèche du Valais
et jambon cru des Grisons

Selection of dried meats and sausages from Valais,

Fromages suisses : Gruyère et Tête de Moine / Swiss cheese

CHF 25.- pour 30 mn / for 30 min

CHF 35.- pour 1 h / for 1 h