

Stressing about your

party is over

– we will take care of everything.

Quelques suggestions de Menus de fin d'année
A selection of holiday menus

Hôtel Edelweiss

Suississime et live yodle

Le Chalet Revisité

CHF 55.-

Tomme genevoise panée,
sauce au miel de Genève

Paned Geneva tomme cheese,
honey sauce from Geneva

Fricassée de chapon aux bolets,
gratin de cardons

Chapon fricassee and cardoons gratin

ou/or

Filet de féra du lac Léman au beurre d'échalote,
gratin de cardons

Fillet of whitefish from Geneva lake,
cooked in shallots butter and cardoons gratin

Meringue avec double crème Gruyère,
Strudel maison aux pommes, moelleux au Toblerone

Meringue with double cream, homemade apple strudel,
Toblerone chocolate pudding

Animation musicale incluse.

Live music included.

Adeline Donze / Restaurant Edelweiss
2 place de la Navigation, 1201 Genève
Tél + 41 22 544 51 71 / 544 51 60
adonze@manotel.com
www.hoteledelweissgeneva.com

Jusqu'à 200 personnes. Up to 200 people.

★★★★★ HôtelRoyal

Tradition et cuisine raffinée

Le Royal

CHF 70.-

Topinambours en velouté crémeux,
parfumé à l'huile de Truffe

Creamy Jerusalem artichokes velouté
flavored with truffle oil

Foie gras de canard du Morbihan,
cuit au naturel, chutney mangue et passion

Duck Foie Gras from Morbihan,
mango and passion fruit chutney

ou/or

Suprême de volaille des Dombes,
cubes de racines rouges, cigare de choux vert
à la viande du Valais

Chicken supreme from the Dombes, red-roots dices,
cigar of green cabbage stuffed with dried meat from Valais.

ou/or

Sandre, poireaux mini en chemins,
confit d'échalotes, beurre limequat

Pike perch fillet, steamed mini leeks,
confit of shallots, limequat butter

Bûche de Noël

Homemade Yule Log

ou/or

Millefeuille pommes et caramel

Apple and caramel millefeuille

Thomas Riffart / Hotel Royal
41-43 Rue de Lausanne, 1201 Genève
Tél + 41 22 906 14 92
triffart@manotel.com
www.hotelroyalgeneva.com

De 6 à 200 personnes. From 6 to 200 people.

Le Tribeca

CHF 85.-

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

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

ou/or

Tartare de bar aux mangues, avocat au yusu

Sea-Bass tartare with mango, avocado and yusu

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

Pan fried back cod fish with chanterelle mushrooms
and mini leeks

ou/or

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

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

Entremet aux pommes vanillées et meringue

Apple entremet with vanilla and meringue

ou/or

Variation autour du chocolat

Variations around chocolate

DJ inclus sur demande,

DJ included upon request.

Pierre Malochet / Hôtel N'vY
18 Rue de Richemont, 1202 Genève
Tél + 41 22 544 66 72
pmalochet@manotel.com
www.hotelnvYgeneva.com

De 6 à 60 personnes. From 6 to 60 people.

Personnalisez votre événement

Atelier de cocktails
Musique live & DJ
Master class recettes du chef
Soirée à thème
Module dégustation de vins
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 party
Wine tasting Module
Photo Call Fashion Shooting
Gourmet workshop
(fondue or mulled wine courses)

Pour connaître tous les menus que nos Chefs vous proposent, contactez-nous.

Please contact us to know all the menus that our executive Chefs are offering.