

Restaurant et Party-Service

L'Orée du Palmberg

Carte Party-Service



Pascale et Sébastien Marchal, vous proposent :

*Organisation de tout genre de manifestations
à domicile ou dans des salles :
Mariage, repas de famille, anniversaire, réception etc.*

*Possibilité également de location de matériel
Vaisselle, verres, couverts*

Proposition de menu personnalisé

*Nous pouvons également mettre le personnel à votre disposition 18,00 €
par heure et par personne*

*Tous nos prix indiqués,
s'entendent TTC et frais de livraison en dessous de 30 km inclus.*



Carte Party-Service

Pour l'apéritif et réception

Amuse bouche (viande) 0,90 €
Amuse bouche (poissons) 0,95 €
Pain surprise 45 €
Forfait réception sur demande

Potage

Consommé brunoise 2,50 €
Consommé royale 3,50 €
Soupe de moules (suivant la saison) 4,10 €
Bisque de homard 4,50 €
Soupe de poissons de roche 4,50 €

Entrées froides

Assiette terre et mer 12,50 €
(foie gras, tartare de saumon fumé et verrine de légumes provençal)
Escalope de saumon en belle-vue 6,50 €/pers
Salade de scampis au vinaigre de framboises 9,50 €
Salade gourmande 10,50 €
(caille, magret fumé, foie gras, poisson chaud, saumon fumé et cocktail de crevettes)
Salade paysanne 7,50 €
(salade, tomate, emmental, lardons et œuf poché)

Les poissons chauds (entrée)

- Nage de loup de mer et queues d'écrevisses au basilic 13,50 €
Brochette de Saint-Jacques et scampis au gingembre 14,50 €
Filet de sandre en écailles de courgettes et coulis de poivron doux 12,30 €
Filet de bar rôti à l'huile d'olive jus safrané 12,50 €

Les viandes

- Suprême de pintade vigneronne 16,50 €
Mignon de porc au pinot noir 16,90 €
Rôti prince Orloff 15,90 €
Noix de veau braisée crème champignons 17,10 €
Filet de bœuf 22,50 €
Cuisse de porcelet rôtie sauce brune à la bière 15,50 €
Mignon de veau sauce forestière 23,50 €
Civet de bœuf à l'ancienne 15,50 €

Les plats traditionnels Luxembourgeois

- Soupe de lentilles (lënsenzopp) 12,50 €
Soupe de petits-pois (lerbsenbulli) 12,50 €
Warm ham mat gebotschte Gromperen an Zalot 14,50 €
Judd mat Gaardebounen an gebotschte Gromperen 14,50 €
Choucroute garnie 17,50 €
Ham am Deeg, choucroute et pommes risolées 16,50 €
Coq au riesling, Spätzlen a Geméis 12,50 €
Fierkel, Speckgromperen a Geméis 15,90 € /Pers

Sur demande, possibilité également de faire un buffet chaud
uniquement avec des spécialités Luxembourgeoise

Les plats spéciaux minimum 10 pers

Couscous maison 15,50 €

(agneau, merguez, bœuf et poulet)

Paëlla maison 17,50 €

(poulet, lapin, fruits de mer, crevettes géantes, moules et calamars)

Les desserts :

Tarte du moment : 3,20 €

Tiramisu 4,50 €

Salade de fruits frais 4,50 €

Omelette Norvégienne 4,90 €

Vacherin glacé 4,90 €

Fondant moelleux au chocolat
et sa boule de glace vanille 5,90 €

Buffet de dessert :

Salade de fruits frais, crème brûlée, mousse chocolat et tarte du moment

Prix : 5,50 €

Les menus

*Salade tiède de scampis au vinaigre de framboises
Rôti prince Orloff
Omelette Norvégienne*

Prix : 28,50 €

*Brochette de Saint-Jacques et scampis au gingembre
Filet mignon de porc au pinot noir
Soufflé glacé au grand-marnier*

Prix : 33,00 €

*Assiette terre et mer
(foie gras, tartare de saumon fumé et verrine de légumes provençal)
Rôti de veau crème champignons et sa garniture
Fondant moelleux chocolat*

Prix : 35,50 €

(Si vous désirez d'autres propositions, n'hésitez pas à nous les demander.)

Les buffets

Buffet campagnard

Prix : 22,50 €/pers

Terrine campagnarde
Pâté au riesling
Rôti et Roast-beef
Pilon de poulet rôti
Terrine de porcelet
Jambon cru et cuit
Plateau de fromages affinés
Œufs farcis
Buffet salades
Sauce cocktail, rémoulade

Buffet Traditionnel

Prix : 25,50 €/pers

Terrine campagnarde
Pâté au riesling
Rôti et Roast-beef
Pilon de poulet rôti
Jambon cru et cuit
Crevettes géantes
Tomate aux crevettes
Saumon fumé
Truite fumée
Saumon en belle-vue
Buffet salades
Sauce cocktail, rémoulade

Buffet terre et mer

Prix : 32,50 €/pers

Terrine campagnarde

Pâté au riesling

Rôti et roast-beef

Pilon de poulet

Mousse de foie de canard

Jambon cru et cuit

Terrine de porcelet en gelée

Terrine de poissons

Saumon en belle-vue

Saumon fumé

Truite fumée

Tomate aux crevettes

Crevettes géantes

Buffet salades

Sauce cocktail, rémoulade

Le fingerfood

Prix : 35 €/Pers

Millefeuille au foie gras
Mini brochette de blancs de volaille
Mini pâté au riesling
Aile de poulet marinée
Petit pain garni pâté de campagne
Petit pain garni filet américain
Jambon cru de pays
Jambon cuit
Coupelle de légumes
Brochette d'œuf de caille et tomate cerise
Brochette d'emmental et jambon cru
Mousse de légumes en verrine
Tartelette au thon
Mousse de saumon fumé
Cocktail de crevettes en verrine
Rillettes de saumon
Mini brochette de scampis
Plateau de fromages affinés
Buffet salades
Sauce cocktail et rémoulade
Petits pains

L'Orée du Palmberg

L'Orée du Palmberg

Fermeture le Mercredi

1, rue de de Résistance - L.5401 Ahn

Tél : 76 86 98

Fax : 26 74 70 05

info@oreedupalmberg.lu

www.oreedupalmberg.lu