

BRASSERIE CHÂTEAU DU HOHLANDBOURG

BARBECUE DE L'AUBERGE 2022

Barbecue

Servi en buffet à partir de 30 personnes

Petit Apéritif

Mini Bretzels

Variation d'olives

Effeillé de porc en sauce sur une petite tartine

Coupelle d'huile d'olive vierge,

pain de campagne et sel de guérande



Grill

Blanc de volaille et sa marinade aux herbes

Saucisse paysanne à la pomme de terre, chipolatas

Escalope de porc marinée à l'ail des ours

La saucisse venue d'Orient

Assortiment de crudités variées

Salade verte, céleri,

Tomates, concombres, carottes

Vinaigrettes variées, condiments, sauce béarnaise

Pommes grenaille, crème fraîche et ciboulette



Dessert

Buffet de dessert : blanc manger, petit weck de cumble
aux pommes, salade de fruits frais de saison, crème
anglaise et coulis

Boissons

Eaux minérales plates et gazeuses (1 L par personne)

Jus de fruits bio – Coca

Café, thé, infusion (à discrétion)

1 coupe de crémant **ou** kir **ou** bière pression

Pinot blanc ou Pinot noir (15 cl par personne)

Prix par personne

35,60 EUR TTC

Inclus : Menu et boissons

Sur la base de 2 h de prestation
de service

La réservation (choix d'un menu unique pour l'ensemble du groupe) et la facturation de votre prestation restauration s'effectueront directement auprès de :

AZ Réceptions

5 rue des Frères Lumière
BP 11422
68014 COLMAR CEDEX

Tel : 03.89.21.06.31
Fax : 03.89.24.95.39
Mail : a.lafeuille@azreceptions.com



CHÂTEAU DU
HOHLANDBOURG