

BRASSERIE CHÂTEAU DU HOHLANDSBOURG

FORMULE GROUPE 2022

Menu Chevalier à 31,70 € TTC (Tarif base 30 pers. – 1 choix de menu par groupe)

Tarif enfant : 15,00 €

(inclut 25 cl de vin, 50 cl d'eau minérale, café/thé à discrétion)

Menu 1

Pâté en croûte de volaille
artisanale, crudités de saison

Boeuf braisé au vin rouge
Rattes et légumes du moment
au four

Tarte aux fruits de saison

Menu 2

Cassolette de champignons,
herbes du Jardin médiéval

Salmi de volaille (ragoût),
Légumes anciens

Apfelstrudel tiède sur lit de vanille

Menu 3

Petite salade
de cervelas et gruyère

Tourte aux blettes et boeuf

Salade de fruits frais de saison,
madelinette

Menu Château à 36.50 € TTC*

(inclut un apéritif avec amuses-bouches,
25 cl de vin, eau minérale et café)

Soupe cressonnière et orties, herbes du château
ou

Quiche aux blettes, verdure de saison

ou

Terrine de lapin et son duo de salade et épinards

Mignon de porc, poires et panais cuit au four

ou

Demi coquelet braisé, jus à l'hydromel, navet jaune et raisins confits

ou

Potée de bœuf aux champignons, céréales et légumes du moment

Blanc manger au miel et fruits de nos contrées

ou

Poire en croûte, coulis de fruits

ou

Brioche des rois façon pain perdu, glace vanille



Apéritif à 4,80 € TTC

1 coupe de Crémant d'Alsace

ou

1 verre de Pinot Blanc
(avec ou sans kir)

ou

1 bière pression

+

Suppl. assiette 3 fromages : **2.50 € TTC**

*Tarif base 70 personnes ; pour moins de convives, nous consulter –

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

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



CHÂTEAU DU
HOHLANDSBOURG