



Animation musicale : Chansons, Fabliaux et Farces du Moyen-Age

Apéritif

Vin Hypocras (vin blanc) ou Clairet (vin rouge) ou Jus de Pommes au Miel
et amuse-bouche : la terrine du chasseur sur un pic
Petit pain où le soleil brille 3 fois (mini bretzels)

Menu



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 des bois servie dans sa miche de pain,
céréales et légumes du moment



Desserte du Chevalier :

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

Boissons

Pinot blanc, Pinot Noir d'Alsace

(25 cl par personne)

Eaux minérales

Café, thé

Tarif :

Nous consulter

À partir de 70 personnes

Sur la base de 3 h de

prestation hors visite

guidée

Pour toute demande de renseignements et de réservations (choix d'un menu unique pour l'ensemble du groupe) contactez
le Syndicat Mixte du Château du Hohlandsbourg :

Corinne GUIBERT - Service Commercial

8, place du Général de Gaulle

68920 Wettolsheim

Mail : corinne.guibert@chateau-hohlandsbourg.com

Tel : +33 (0)3.89.30.10.26

Fax : +33 (0)6.80.15.40.88

