La Fischhutte
HÔTEL-RESTAURANT

" PROPOSITIONS de MENUS – « Banquet » N° 1 -2024

Sur commande uniquement, min. 10 personnes

1) Pressé de Jambonneau et Foie Gras de Canard, Salade du maraicher

Gigot de Biche Rôti,
Champignons sauvages

Dessert (à choisir)

€ 50

2) Quenelles de Brochet en sauce Homardine

Caille Farcie au Foie Gras,
jus Corsé au Cognac

Dessert (à choisir)

€ 52

3) Bouchée de Cèpes et son escalope de Foie Gras poêlée

Pavé de Veau en duxelles gratinée,
Jardinière de légumes

Toast de Chèvre Fermier,
Salade de saison

Dessert (à choisir)
€ 62

4) Filet de Sandre en crème légère d'Ail des Ours

Filet de Bœuf en croûte feuilletée

Salade au Bleu et Poire

Dessert (à choisir)
€ 66

Prix nets : taxes, service et couvert compris **(dont T.V.A. 10 %).**

Les repas non décommandés 48h à l'avance seront servis et facturés.

30, route de la Fischhutte - 67190 MOLLKIRCH (Alsace – France)
Tél : 03.88.97.42.03 - Fax : 03.88.97.51.85 - contact@fischhutte.com - www.fischhutte.com

La Fischhutte
HÔTEL - RESTAURANT

Desserts

En semaine :

1) Le Vacherin glacé Vanille - Fruit de saison et son coulis
2) Entremet Forêt noire et son sorbet Cerise
3) Soupe de Fruits (selon saison), Crème glacée à la Vanille
4) Omelette norvégienne, crème anglaise et coulis
5) Assiette de Glaces et Sorbets de la cueillette
   OU Table de Glaces et Sorbets de la cueillette (à partir de 10 pers.)

Le Dimanche et Jours fériés :

1) Le Vacherin glacé Vanille Fruits Rouges et son coulis
2) Entremet Forêt noire et son sorbet Cerise
3) Soupe de Fruits (selon saison), Crème glacée à la Vanille
4) Omelette norvégienne, crème anglaise et coulis
5) Table de Glaces et Sorbets de Saison (à partir de 10 pers.)

Nos prix s'entendent : taxes, service et couvert compris.