Hôtel **N'vY**

MENUS BANQUET FIN ANNÉE

MENU ARTY CHF 65.-

Velouté de Topinambour à l'huile de truffe

* * *

Dos de saumon Label rouge, purée de carottes au gingembre, mini poireaux et raisins confits

* * *

Entremet chocolat nougat

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives. Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Contact : Pierre Malochet, Responsable banquet
Tel : + 41 22 544 66 72 / pmalochet@manotel.com



MENU COSY CHF 75.-

Panais rôti aux épices Cajun, purée et chips du même légume

* * *

Poitrine de canette rôtie, purée de courge, champignons du moment et pommes de terre grenaille sauce au miel et citron vert

***** * 1

Finger thé matcha et yuzu coulis de fruits rouges

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives. Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

> Contact : Pierre Malochet, Responsable banquet Tel : + 41 22 544 66 72 / pmalochet@manotel.com



MENU TRENDY CHF 85.-

Terrine de foie gras de canard et gelée de mangue tartare mangue passion ou Carpaccio de St jacques aux agrumes

* * :

Dos de cabillaud poêlé, chou-fleur grillé, purée d'épinards et moules acidulées sauce aux coquillages

ou

Filet de bœuf et son jus à la truffe purée de panais et mini carottes aux épices

* * *

Buchette à l'agrume Kalamansi or Moelleux chocolat, glace vanille

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives. Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

> Contact : Pierre Malochet, Responsable banquet Tel : + 41 22 544 66 72 / pmalochet@manotel.com