



ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Offres banquets

ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Menu Romantik

Amuse-bouche

Saumon Swiss Alpine "Aqua Lostallo" façon gravlax

Vichyssoise

Entrecôte de bœuf au Pinot noir du Vully

Gâteau de pommes-de-terre et légumes de saison

Entremet chocolat - fruits rouges

CHF 105

Menu de l'Ours

Amuse-bouche

Terrine de poissons de lac, aérée de mayonnaise aux herbes

Cappuccino de champignons

Dodine de volaille "Pattes noires de la Gruyère"

Purée de pommes-de-terre et légumes de saison

Vacherin glacé

CHF 91

ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Menus de saisons

Hiver

15 janvier au 15 avril

Amuse-bouche

Crème Dubarry, flan de poireau

Pain croustillant

Dos de saumon confit

Purée de céleri et jus truffé

Joue de bœuf braisée au Merlot du Vully

Mousseline de pommes-de-terre et légumes

Entremet à la vanille et caramel

Printemps

16 avril au 15 juin

Amuse-bouche

Pana cotta de petits pois

Chèvre et baies roses

Truite en vapeur douce

Mousseline d'asperges, sauce verveine

Tagliata de bœuf

Roquette, artichauts, pommes grenailles et

olives kalamata

Entremet à la rhubarbe et framboises

Été

16 juin au 15 septembre

Amuse-bouche

Gaspacho de pastèque

Tuile croustillante et condiments

Ceviche de truite

Léché de tigre

Poulet "Pattes noires de la Gruyère"

Maïs et ail noir

Entremet abricots et romarin

Automne

16 septembre au 30 décembre

Amuse-bouche

Capuccino de potiron à l'orange

Terrine de volaille "Pattes noires de la Gruyère"

aux champignons

Paleron de bœuf confit au vin rouge

Polenta crémeuse et carottes

Entremet chocolat et fruits rouges

Menu complet

CHF 87

3 plats (sans la 2ème entrée)

CHF 65

Supplément sélection de fromages exclusivement de chez nous, chutney

CHF 12

ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Vous pouvez également composer votre menu à partir de la carte actuelle et du Menu Découverte. Vous les trouverez à jour sur notre site internet.

Menus et prix pour manifestations dès 10 personnes

Nous attachons une grande importance à la qualité de nos produits et de nos services, c'est la raison pour laquelle nous vous demandons de bien vouloir opter pour un menu identique pour l'ensemble de vos hôtes. Vous pouvez adapter votre menu pour proposer une belle alternative à vos hôtes végétariens.

Les enfants jusqu'à 12 ans, bénéficient du menu des adultes à moitié prix.

Nous proposons un forfait pour l'eau plate et gazeuse à volonté au prix de CHF 8.- / personne.

Conditions d'annulation :

Sans frais jusqu'à 60 jours avant l'évènement

20% facturation 60 à 31 jours avant l'évènement

50% facturation du 30ème au 8ème jour avant l'évènement

100% facturation dès 7 jours avant l'évènement

Annulation sans frais : 10% des participants peuvent être annulés sans frais jusqu'à 24h avant l'arrivée (maladie, etc...)