

# Restaurant STEINMETZ Traiteur

1, Kuelegruecht L-6231 Bech www.steinmetz.lu Tél: 79 01 06 Fax: 79 91 51

## Proposition pour les buffets 2011

Nous vous remercions pour votre demande et aimerions vous décrire les possibilités d'arrangement. Le buffet se compose d'éléments disant "standard" qui s'y trouvent d'office et les éléments au choix selon votre goût. Si vous désirez d'avoir plus d'information ou une préparation spéciale, n'hésitez pas à nous contacter au 79 01 06. Le buffet peut être précédé par un potage en automne ou hiver.

31,0 €

24,5€ en entrée

**Buffet froid:**

poissons:

saumon fumé, mariné et poché  
filet de truite et maquereau fumé  
anguille fumée  
tomate crevette  
terrines de lotte au poivre vert  
scampi sautés au curry  
salade de riz et thon

viandes:

roast-beef et rôti de porc  
jambon cru et cuit avec melon  
pâté Riesling et campagne  
saucisse  
oeuf mimosa

crudités:

céleri / mayonnaise  
carotte / orange  
concombre / fromage blanc  
haricot vert / classique  
tomate mozzarella au pesto  
salade feuille et vinaigrette

sauces:

cocktail raifort rémoulade

choix supplémentaire:

tartare de saumon à l'aneth  
 tartare de thon au citron vert  
 carpaccio de thon au perso  
 médaillons de soles farcies  
 harengs à la crème  
 1/2 homard à 250g

vitello tonnato  
 carpaccio de boeuf au pesto  
 poulet au curry  
 magret fumé  
 foie gras et brioche

poivron cuit / balsamique  
 mais / vinaigrette blanche  
 betterave rouge  
 pomme de terre  
 pâtes aux petits pois  
 coucous  
 champignons sautés

**buffet chaud:**

Le plat de résistance peut être servi en buffet ou sur assiette. À droite vous trouvez un petit choix des plats de la liste "**banquets 2011**". Si le nombre des convies dépasse 30 personnes, nous vous proposons de prendre 2 éléments au choix. (exemples: roast-beef et cuisse de canard / couronne d'agneau et fricassé de poisson)  
Les prix se trouvent sur la grande liste.

roast-beef et sauce au poivre vert  
 cuisse de canard à l'orange  
 fricassé de poisson  
 gratin dauphinois  
 mélange de légumes  
 ratatouille  
 riz Basmati

8,5 €

**buffet dessert:**

Vacherin (meringue, sorbet kiwi et fraise, parfait au Kirsch)  
coulis framboise  
Brésilien (biscuit, les parfaits, praliné, Grand Marnier et café)  
coulis mangue  
mousse au chocolat  
mini crème brûlée

plateau de fruits coupés +1€  
 carpaccio d'ananas à la menthe  
 mini trous normand "**banquets 2011**"  
 mousse au fromage blanc  
 nougat glacé et compoté d'abricots  
 crème caramel

