



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

WALKING DINNER & RÉCEPTIONS

Tomate mozzarella, courgette grillé et pesto

César salade (dinde sautée, croûtons, parmesan, légumes)

Carpaccio de bœuf au Brillât Savarin

Gaspacho affiné au pesto

Bouillabaisse de poissons parfumée au safran

Marmite de poissons au curry rouge et lait de coco

Tagliatelles vertes au saumon fumé

Tartare de thon au citron vert, légumes croquants

Poulpe aux parfums du sud et couscous à la menthe

riz + poisson et fruits de mer, sauce au Pastis

+ sauce homardine

+ émincé de dinde au curry Casimir

+ émincé de veau aux champignons

Croustillant de saumon au caviar d'aubergines, s. Crémant

Strudel de bar aux truffes, s. Pastis

Risotto au parmesan garni de scampi ou St. Jacques

Risotto au parmesan garni de mignon de veau, s. morilles

Bouchée à la reine traditionnelle avec mini penne

Tagine d'agneau orientale avec couscous

Spécialités Luxembourgeoises :

Bouneschlupp mat Gréiwen

Ierzebulli mat Mettwurst

Soupe aux lentilles avec pruneaux au lard

Soupe à l'oignon accompagnée de croûtons au Gruyère Suisse

Harengs marinés avec p.d.t. nature

Gromperekichelcher mat Äppelkompott

Mielkniddelen mat Speck an Zwiwwelen

Wäinzoossiss mat Moschertzooss a Püree

Boudin noir avec compote de pommes et moutarde

Beignet de cabillaud avec sauce rémoulade

Quantité minimale : **30** portions par sorte.

PROPOSITON WALKING DINNER :

10 amuses bouches en mélange, froides & chaudes

3 éléments WALKING DINNER

4 mini desserts & sorbets

Nous sommes à votre entière disposition pour tout renseignement et encadrons votre événement dans tous ses détails.

Restaurant Steinmetz sarl

1, Kuelegruecht

L-6231 Bech

www.steinmetz.lu

info@steinmetz.lu

Tel: 79 01 06