



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

*garant de qualité
pour vos festivités*

WALKING DINNER / COCKTAIL DINATOIRE

Très apprécié sont nos WALKING DINNER qui donnent à votre événement une caractéristique plus décontractée et légère. La circulation de table à table est libre, ce qui vous permet de mieux communiquer avec tous vos invités. Des petits plats savoureux vous seront servis durant tout l'événement, accompagné d'une belle sélection de boissons.

Le WALKING DINNER est une bonne formule pour des fêtes d'anniversaire (à partir de 25 pers.) ou des mariages avec plus de 100 invités.

Pour une fête chez vous à la maison, le WALKING DINNER vous donne la possibilité d'accueillir facilement 2 x plus d'invités qu'avec un repas traditionnel.

Pour votre confort, nous prévoyons suffisamment de places assises. Parfaitement on installerait du mobilier sur trois niveaux ; tables cocktails + chaises hautes / tables + chaises / coin lounge convivial.

Timing & Déroulement

exemple « MARIAGE »

18h 00	arrivée des invités service des boissons
18 h 15	mises en bouches (6 à 10 pièces)
20 h 00	1 ^{ère} série de mini plats
20 h 45	2 ^{ème} série de mini plats
21 h 30	mini sorbets arrosés
22 h 00	3 ^{ème} série de mini plats chauds (ou des stations à thèmes) (en été : station grillade / BBO)
23 h 00	mini desserts (3 à 4 / pers.)
23 h 30	présentation et service du gâteau café, espresso, ...
1 h 00	station fromage / jambon (ou soupe à l'oignon, ...)

exemple « fête d'anniversaire »

19h	arrivée des invités service des boissons
19 h 15	mises en bouches (5 à 8 pièces)
20 h 30	station grillade / BBO (été) ou BEEF-BAR (Roastbeef, Tagliata, burger, ...)
22 h 15	mini desserts (3 à 4 / pers.) café, espresso, ...

Tout est flexible

Les horaires

Le nombre de plats proposés

Le budget : à partir de 62€

Budget pour une belle sélection : +87€

Mini plats « ENTRÉES »

Spécialités Luxembourgeoises & soupes

Kirmesbritt (consommé + œufs + pâtes)

Consommé Célestine (aux crêpes)

Bouneschlupp mat Speckgréiwen

lerzebulli mat Mettwurst

Lënsenzopp (soupe aux lentilles)
+ pruneaux au lard sur brochette

Soupe à l'oignon
+ croûtons au Roude Bouf (Berdorf)

Cappuccino à la carotte & Espuma noix coco

Cappuccino potiron & Espuma marron-Whisky

Cappu. fenouil - Crémant & Espuma écrevisse

Bouillabaisse de poissons parfumée au safran
+ rouille & croûtons à l'ail

Gaspacho affiné au Pesto maison

Soupe pastèque garnie de brochette de fruits

Végétarien :

Croustillant ricotta – chutney de mangue
+ avocat & fraises

Tofu sauté sur Wok de légumes
+ marinade aux parfums d'Asie

Tomate - Mozzarella
+ courgette grillé et Pesto maison

Taboulé au Feta & petits légumes

Cèpes & asperges vertes sur salade

rouleaux printemps légumes & shiitake
+ dip asiatique

Sélection MER & TERRE

Tataki de thon rouge au sésame
+ marinade aux parfums d'Asie

Tartare d'avocats garni de scampi sautées
+ Pesto maison

Pulpo snaqué sur fine ratatouille
+ sauce vierge aux olives

Carpaccio de daurade aux agrumes
ou à l'anis étoilé

CEVICHE du Pérou au citron vert
(poissons blancs, calamar et légumes)

Saumon d'Écosse mariné maison
+ salade méditerranéenne aux tagliatelles

Truite saumonée mi-cuite – fumée
+ lit de légumes croquants + Espuma raifort

SALADE SCAMPI à l'ail
+ légumes d'été, jus citron – huile d'olive

CAESAR SALADE au poulet tiède
+ copeaux de Parmesan & croûtons

Carpaccio de bœuf au Brillât Savarin
+ crostini aux tomates

SURF & TURF
(tartare de bœuf et gambas grillée)

Salade aux 3 melons & Jambon M.N.
+ caille sautée

Magret de canard rosé, jus aux griottes
+ ratatouille d'été

Médailon de foie gras maison
+ chutney de poire & brioche

rouleaux printemps légumes & canard
+ dip asiatique

« MON FAVORIT » proposez nous votre entrée préférée personnelle.
On est ouvert à toute propose et réalisons avec plaisir vos suggestions.

Mini plats « PRINCIPAUX »

Spécialités Luxembourgeoises

- Gromperekichelcher mat Äppelkompott
- Mielkniddelen mat Speck an Zwiwwelen
- Wäinzoossiss mat Moschertzooss a Püree
- Bouchée à la Reine & Püree
- Coq au Riesling & pâtes
- Croustillant au boudin noir
+ compote de pommes & moutarde
- Beignet de cabillaud & mini frites
+ sauce rémoulade

Poissons

- Poissons au curry rouge – lait de coco
+ riz Basmati & petits légumes
- Poissons en sauce Homardine (ou Pastis)
+ riz Basmati & petits légumes
- Saumon saqué, crème de coco au basilic Thai
+ Wok de légumes au sésame
- Croustillant de saumon au caviar d'aubergines
+ sauce Crémant & légumes grillés
- Strudel de Cabillaud aux truffes
+ sauce crème au Pastis, légumes verts
- Dos de cabillaud piqué aux morilles
+ lit de salsifis et pâtes à la crème
- Scampi / St. Jacques sautées, s. Homardine
+ risotto Crémant – Parmesan, mini asperges
- BACALHAU à Minhota
+ poivrons confits & chips de p.d.t.
- PAELLA Royale (viande + fruits de mer)
(lapin, porc, chorizo, calamar, moules, ...)

Viandes

- Émincé de volaille au curry rouge – lait coco
+ riz Basmati & petits légumes
- Émincé de veau Zurichois aux champignons
+ Rösti Bernois
- Bœuf STROGANOFF
+ riz (sauce aux poivrons, champig. et cornichons)
- Tagine orientale à l'agneau / ou poulet
+ couscous aux légumes, arrosé au bouillon
- Tagliata de bœuf
+ roquette, parmesan et balsamique
- Joue de bœuf moelleuse, jus au vin rouge
+ purée de céleri et petit légumes
- Kangourou rosé, jus aux épices africaines
+ risotto Crémant – Parmesan
- Steak d'autruche grillé, jus aux épices africaines
+ purée de patates douces & haricots verts
- Magret de canard rosé, jus aux girolles
+ polenta & ratatouille
- Saltimbocca de veau, jus à la sauge
+ polenta crémeuse & courgettes

Végétarien :

- Galette de riz au sésame
sur légumes au curry rouge – lait de coco
- Médaille de Polenta au Parmesan
sur ratatouille méditerranéenne
- Ravioles ricotta - épinard
+ Parmesan & beurre noisette à la sauge

« MON FAVORIT » proposez nous votre plat préféré personnel.
On est ouvert à toute propose et réalisons avec plaisir vos suggestions.

Stations à thèmes :

Grillade – BBQ

Luxembourgeoise

Fromages / Jambon

BEEF - BAR

Italienne

BAR aux glaces

Carpaccios

Asiatique

Dessert / gâteau + café

Mini DESSERTS & SORBETS

mousse chocolat	crème brûlée	mini salade de fruits
mousse saison	Panna Cotta + mangue	Nougat glacé aux noix
Tiramisu	Panna Cotta + fraises	parfait glacé + fraises
Mini éclair	mini île flottante	sorbets arrosés
Tarte citron crémeuse	mini Dame Blanche	Cupcake carotte / potiron

Sorbets : (possible d'arroser avec du Gin, Crémant ou eau de vie maison)

fruits exotiques / abricot / framboise-griotte / fraise / kiwi / mûre / melon / granité gingembre

poire Williams / framboise-mirabelle / rhubarbe-fraise / coing-f. passion / pomme-cassis / Colonel

Glaces : Vanille Bourbon / moca / chocolat / Stracciatella

Matériel à disposition / location

Table cocktail inox	18.8€	Table cocktail longue (pour 7 pers.)	26,4€	Coupes à Crémant & verres	
=> nappe 160 x 160	9.5€	=> nappe 145 x 200	10 €	Porcelaine spéciale W.D.	
=> housse stretch	12,2€	T. cocktail bois TEAK	31,5€	Couverts modernes	
Chaise haute W.D.	15 €	T. cocktail TEAK longue	50 €	Tente 4 x 4 m	160 €
		Coin lounge	210 €	Frigo	68 €

Prix de location TTC pour le service **TRAITEUR**

au **RESTAURANT**, la location est offerte

Restaurant Steinmetz sàrl
1, Kuelegruecht
L-6231 Bech

www.steinmetz.lu
info@steinmetz.lu
Tel: 621 50 40 61