

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Menu Romantik

Amuse-bouche

Saumon Swiss Alpine "Aqua Lostallo" façon gravlax

Vichyssoise V

Risotto du Vully lié à la mascarpone truffée et parmesan

Pièce de veau en cuisson lente aux herbes du jardin

Purée de pommes de terre et légumes de saison

Entremet tout chocolat

CHF 105

Menu de l'Ours

Amuse-bouche

Mi-cuit d'omble chevalier avec émulsion de persil

Cappuccino de champignons

Entrecôte bœuf au Pinot noir du Vully

Gâteau de pommes de terre et légumes de saison

Vacherin glacé

CHF 91

ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Menu Automne

Amuse-bouche

Crème de potiron aux éclats de marrons

Terrine de champignons d'automne

Échalotes confites

Filet de cerf « Grand Veneur »

Spätzli au beurre

Garnitures de chasse

Entremet praline-chocolat

CHF 87

Supplément assiette de fromages de nos monts et garnitures

CHF 12

Vous pouvez également composer votre menu à partir de la **carte actuelle**. Vous les trouverez toujours à jour sur notre site internet. De plus, nous offrons les plats suivants à choisir :

Menus et prix pour manifestations dès 8 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 30^{ème} au 8^{ème} 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...)