

M'

BANQUETS & MORE 2020

SUISSISSIME & LIVE YODLE

Pour des offres personnalisées, des cocktails et pour réserver veuillez contacter:

Maria Jarl Croci

Restaurant Edelweiss

2 place de la Navigation

1201 Genève

T: +41 22 544 51 71 / 544 51 51

mcroci@manotel.com

www.hoteledelweissgeneva.com

Suississime
Restaurant Edelweiss



MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA

**Merci de choisir un menu unique
pour l'ensemble des convives**



Menu Traditionnel

Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)
Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)
Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère et coulis
de fruits rouge

CHF 50.-

Menu Chaudron

Salade de crudités
Fondue Bourguignonne et ses quatre sauces, pommes frites maison
Parfait mocca flambé

CHF 54.-

Menu Découverte

Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois) 1/4
Emincé de veau à la zurichoise, roesti
Strudel maison aux pommes

CHF 58.-

Menu Trio de Fondues

Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)
Fondue Bourguignonne et ses quatre sauces, pommes frites maison
Fondue au chocolat Favarger avec fruits frais

CHF 60.-



Merci de choisir un menu unique
pour l'ensemble des convives



Menu Raclette

Viande séchée

Raclette servie à discrétion avec pommes de terre

Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouge

CHF 58.-

Menu Chalet

Assiette Valaisanne

Fondue moitié-moitié aux fromages de la fromagerie de Marsens

Pain et pommes de terre et 1 verre de kirsch

Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouge

CHF 58.-

Menu Dégustation

Raclette portion et viande séchée du Valais

Filets de perches meunière et son roesti doré

Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)

Fondue chocolat Favarger

CHF 70.-

Alternatives

Vegan* V

Végétarien* VG

Sans gluten* SG

Sans Lactose* SL



Entrée

Assiette de crudités *Pour tous*

Soupe du Chalet aux légumes *Pour tous*

Salade de quinoa au concombres, poivrons et tomates *Pour tous*

Plats

Emincé Vegan au curry, riz jasmin , soja et froment,

Burger Végétarien et frites fraîches *VG, SL, V*

Saumon rôti, endives braisées et tomate cerise au miel *VG, SG, SL*

Roesti Végétarien *VG, SG*

Desserts

Clafoutis aux fruits *SG, VG*

Salade de fruits frais *Pour tous*

Tourte au chocolat *SG, VG*

Tous nos menus et fondues sont disponibles sans alcool
et avec de la viande halal sur demande

Apéritifs



Le verre de bienvenue

1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 verre de jus de fruits

Cacahuètes et chips

CHF 5.- (par personne)

Le Suississime

Vin blanc et vin rouge de Genève, jus de fruits, sodas, minérales & bières

Charcuterie suisse, viande séchée et saucisse sèche du Valais et jambon cru des Grisons

Fromages suisses (Gruyère et Tête de Moine)

CHF 25.- (par personne) pour 30 minutes

CHF 35.- (par personne) pour 1 heure



Forfaits boissons



La Désalpe

Une bouteille de vin pour 3 personnes

Vin blanc de Genève AOC

Vin rouge de Genève AOC

Domaine des 3 Etoiles

ou

50cl de bière Feldschlösschen

1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

CHF 18.- (par personne)

L'Edelweiss

½ demi-bouteille de vin par personne

Vin blanc de Genève AOC

Vin rouge de Genève AOC

Domaine des 3 Etoiles

1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

CHF 22.- (par personne)

Le Genevois

½ demi-bouteille de vin par personne

Vin blanc: Kerner

Domaine des Champs Lingot

Vin rouge :Lingot Noir Barrique

Domaine des Champs Lingot

1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

CHF 32.- (par personne)

Le Valaisan

½ demi-bouteille de vin par personne

Vin blanc : Petite Arvine AOC

Vin rouge : Humagne rouge AOC

Domaine de Varone

1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

CHF 35.- (par personne)

Le Neuchâtelois

½ demi-bouteille de vin par personne

Vin blanc: Pinot Gris

Vin rouge :Pinot Noir

Domaine des Champs Lingot

1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

CHF 37.- (par personne)

Le sans alcool

2 soft drinks au choix

1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

CHF 18.- (par personne)

Cours de fondue



Cours et dégustation

Cours de fondue au fromage

Dégustation de la fondue

1 boisson au choix (1 kir ou 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge, ou 1 verre de jus de fruits)

CHF 50.- (par personne)

Cours, dégustation et dîner

Cours de fondue au fromage

Dégustation de la fondue en entrée

Plat au choix

Fondue Bourguignonne et ses quatre sauces, pommes frites maison
ou

Roestis Végétarien

ou

Filets de perches et frites maison

Dessert

Meringue à la double crème de Gruyère

1 boisson au choix (1 kir ou 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 verre de jus de fruits)

CHF 85.- (par personne)

Durée

De 30 à 45 min. pour le cours, puis 30 min pour la dégustation

Horaires

A 17h30, avant le service

Nombre de participants

Par groupe de 4 personnes en cuisine ou groupe plus grand dans la salle du restaurant