

Menus Banquets 2024

SUISSISSIME & LIVE YODLE

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

Camille Hidalgo Diaz, Coordinatrice F&B

T : +41 22 544 51 71 / 544 51 51
edelweiss.FB@manotel.com

Hôtel Edelweiss
2 place de la Navigation, 1201 Genève
www.hoteledelweissgeneva.com

MENUS BANQUETS

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 artisanale à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges.

CHF 54.- pp

Menu Chaudron

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

CHF 57.- pp

Menu Trio de Fondues

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

CHF 67.- pp



MENUS BANQUETS

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

Menu Raclette (*Jusqu'à 50 personnes*)

- Viande séchée
- Raclette d'Aletsch, servie à discrétion avec pommes de terre
- Meringue artisanale à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges

CHF 63.- pp

Menu Chalet Revisité

- Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)
- Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois) pain, pommes de terre et 1 verre de kirsch
- Meringue artisanale à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges

CHF 61.- pp

Menu Dégustation

- Portion de raclette d'Aletsch et viande séchée du Valais
- Filets de perches meunières et son roesti doré
- Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)
- Fondue au chocolat avec fruits frais

CHF 74.- pp

NOS APÉRITIFS



Le verre de bienvenue

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

Cacahuètes et chips

CHF 7.- pp

Le Suississime

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

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

Fromages suisses (Gruyère et
Tête de Moine)

CHF 25.- pp pour 30 minutes

CHF 35.- pp pour 1 heure

Le Lemman

Apéritif «Le Genevois»

+

Vermouth, Anisés, Porto, Suze

5 canapés par personne

4 assortiments de feuilletés par personne

CHF 45.- pp pour 45 minutes

FORFAITS BOISSONS

Le sans alcool

2 soft drinks au choix

1 litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

CHF 18.- pp

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 20.- pp

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 26.- pp

LE GENEVOIS

½ demi-bouteille de vin par personne

Vin blanc : Chardonnay

Domaine des Grands Buissons

Vin rouge : Pinot Noir

Domaine des Grands Buissons

1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

CHF 32.- pp

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 36.-pp

LE VAUDOIS

½ demi-bouteille de vin par personne

Vin blanc : Aigle les Murailles AOC Chablais

Vin rouge : Aigle les Murailles Rouge AOC

Chablais

Domaine Henri Badoux

1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

CHF 37.- pp

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.- pp

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

Roesti Végétarien

ou

Filets de perches et frites maison

Dessert

Meringue à la double crème de Gruyère avec coulis de fruits rouges

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.- pp

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

Horaires : A 17h00 ou 17h30

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



Menus Banquets 2024

SUISSISSIME & LIVE YODLE

For customised offers, cocktails and reservations please contact :

Camille Hidalgo Diaz, Coordinator F&B

T : +41 22 544 51 71 / 544 51 51
edelweiss.FB@manotel.com

Hotel Edelweiss
2 place de la Navigation, 1201 Geneva
www.hoteledelweissgeneva.com

BANQUETS MENUS

Please choose the same menu for the whole group



Traditional Menu

- Dried beef from Valais (Boucherie Crettaz)
- Edelweiss cheese fondue (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)
- Meringue with double cream from Gruyère and red berries coulis

CHF 54.- pp

Chaudron Menu

- Mixed salad
- Beef fondue «Bourguignonne» and its four sauces, french fries
- Mocca ice cream flambé

CHF 57.- pp

Trio of Fondues Menu

- Edelweiss cheese fondue (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)
- Beef fondue «Bourguignonne» and its four sauces, french fries
- Chocolate fondue with seasonal fruits

CHF 67.- pp



MENUS BANQUETS

Please choose the same menu for the whole group

Raclette Menu (Up to 50 people)

- Dried beef from Valais (Boucherie Crettaz)
- Cheese raclette portion from Aletsch served with potatoes
- Meringue with double cream from Gruyère, red berries coulis

CHF 63.- pp

Chalet Revisité Menu

- Dried beef from Valais (Boucherie Crettaz)
- Edelweiss cheese fondue (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois) bread, potatoes and 1 glass of Kirsch
- Meringue with double cream from Gruyère, red berries coulis

CHF 61.- pp

Tasting Menu

- Portion of Raclette from Aletsch and dried beef from Valais
- Perch filets sauted in butter and served with roesti
- Cheese fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)
- Chocolate fondue with seasonal fruits

CHF 74.- pp

OUR APERITIFS



Welcome drink

1 glass of white or red wine
or
1 glass of fruit juice

Peanuts and crisps

CHF 7.- pp

The Suississime

White and red wine from Geneva, fruit
juice, soft drinks, mineral water & beer

Selection for dried meats and sausages
from Valais and Gruyère & Tête de
Moine cheese

CHF 25.- for 30 minutes

CHF 35.- for 1 hour

The Leman

Cocktail « Le Genevois»

+

Vermouth, Anisés, Porto, Suze

5 toasts per person

5 feuilletés per person

CHF 45.- (for 45 minutes)

DRINKS PACKAGES

The «without alcohol»

2 soft drinks au choix

1 Liter of mineral water for 3 persons

1 coffee or tea per person

CHF 18.- pp

LA DÉSALPE

One bottle of wine for 3 personnes

White wine from Genève AOC

Red wine from Geneva AOC

Domaine des 3 Etoiles

or

50cl Felschlösschen beer

1 Liter of mineral water for 3 persons

1 coffee or tea per person

CHF 20.- pp

L'EDELWEISS

½ bottle of wine per person

White wine from Genève AOC

Red wine from Geneva AOC

Domaine des 3 Etoiles

1 Liter of mineral water for 3 persons

1 coffee or tea per person

CHF 26.-pp

LE GENEVOIS

½ bottle of wine per person

White Wine : Chardonnay

Domaine des Grands Buissons

Red Wine: Pinot Noir

Domaine des Grands Buissons

1 Liter of mineral water for 3 persons

1 coffee or tea per person

CHF 32.- pp

LE VALAISAN

½ bottle of wine per person

White wine : Petite Arvine AOC

Red wine: Humagne rouge AOC

Domaine de Varone

1 Liter of mineral water for 3 persons

1 coffee or tea per person

CHF 36.- pp

LE VAUDOIS

½ bottle of wine per person

White wine : Aigle les Murailles AOC Chablais

Red wine : Aigle les Murailles Rouge AOC

Chablais Domaine Henri Badoux

1 Liter of mineral water for 3 persons

1 coffee or tea per person

CHF 37.- pp

Cooking class and fondue tasting

Cheese fondue cooking class
Taste your fondue and choose one drink
(1 glass of wine, red or white, or
a soft drink or a glass of fruit juice)

CHF 50.- pp

Cooking class, tasting and dinner

Cheese Fondue cooking class
* Taste your fondue as the starter
* Main dish of your choice between:

Beef fondue «Bourguignonne», french fries and a
variety of sauces

or

Vegetarian Roesti or Roesti with bacon, cheese &
egg

or

Perch filets with french fries

* Dessert

Meringue and double cream from Gruyère, with
red berries coulis

* One glass of wine, red or white, or a soft drink or
a glass of fruit juice

CHF 85.- pp

Duration : 30 minutes for the cooking class, then 30 min for the tasting

Time slots: 5.00 pm or 5.30 pm

Number of participants : Group of 4 guests in the kitchen or in the Chalet, bigger groups in the big dining room.

