



# La Sablière

— HOTEL - RESTAURANT —

## BANKETT 1

(ab 6 Personen: 64 Euro pP / ab 12 Personen: 61 Euro pP / ab 24 Personen: 58 Euro pP)

### VORSPEISEN

Tartar von frischem und geräuchertem Lachs mit rosa Pfeffer *oder*

Beutel von geräuchertem Fisch mit grünen Blättern, und Meerrettich-Sauce *oder*

Duo Pastete (*Wild in der Saison*) mit Schalotten Marmelade und Rosinen Toast *oder*

Salat von Handgeschälte belgische Graue garnelen und Langusten (+ 10 Euro) *oder*

Gebratene Riesen-Scampi mit gewürfelten Apfel und Curry

### HAUPTSPEISEN

Mit Speckmantel Truthahn, Estragon-Sherry Sauce und Kroketten *oder*

Schweinebraten Stroganoff mit Mischgemüse *oder*

Gebackene Kabeljaufilet mit Lachs Eier und Schnittlauchsauce *oder*

Lachsfilet mit Musseline und Schloss Kartoffeln

### DESSERTS

Geburtstagskuchen Ihrer Wahl *oder*

Gelegentliche Eis mit Inschrift und angepasst Sauce *oder*

Schokoladen-Fantasie *oder*

Eis-Soufflé au Grand Marnier mit roter Fruchtsauce *oder*

Vanille-Eis mit heißer Schokolade



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## BANKETT 2

(ab 6 Personen: 74 Euro pP / ab 12 Personen: 71 Euro pP / ab 24 Personen: 68 Euro pP)

### VORSPEISEN

Salat von geräucherter Entenbrust und Gänseleber mit Pinienkernen und Äpfeln *oder*

In Olivenöl Gebratener Heilbutt-Filet mit gebratenen Zwiebelringen auf einem Gemüsebett *oder*

Nordsee Fischgericht in einem Nest aus Lauch mit Pernod *oder*

Hausgemachte Gänseleber mit Mango und Rosinen Toast *oder*

Kalbsbries mit geräuchertem Lachs und Curry, aromatisiert mit Passionsfrucht (+ 4 Euro) *oder*

Spargeln – flämischen Stil (*in der Saison*)

### HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rippenstück mit Saucen nach Wahl und Salat *oder*

Kaiserbarschfilet mit Speck und Kerbel *oder*

Ente oder Lamm mit Gemüse der Saison *oder*

Wachtel in Jonagold Jacke mit Austernsauce *oder*

Kalbsbraten in Gemüsekrans *oder*

Hirsch filet (*Saison*) mit Knollenselleriepüree, Moosbeere-Kompott und Austernpilzen (+ 4 Euro)

### DESSERTS

Blätterteig mit roten Früchten, Vanille-Eis mit Creme Anglaise *oder*

Fantasie Sorbets mit Früchten der Saison *oder*

Moelleux Schokolade, Creme Anglaise und Streusel von Speculoos *oder*

Warmer Apfeltorte flambiert mit Calvados *oder*

Paletten Köstlichkeiten (+ 4 Euro)



# La Sablière

— HOTEL - RESTAURANT —

## INKLUSIVE:

*Sowohl der Bankett 64/61/58 Euro pro Person oder 74/71/68 Euro pro Person*

Coupe “Méthode Champenoise” (mit 3 Häppchen), rote und weiße Hauswein,  
Bier oder Wasser, bis der Kaffee mit Erfrischungen

## MÖGLICHKEIT GLEICHEN BANKETT:

Portugiesisch Suppe oder Kresse Suppe: + 7 Euro pro Person

Fisher man Suppe des Hauses mit Armagnac oder

Fenchelsuppe mit Jakobsmuscheln: + 13 Euro pro Person

Mit Sorbet und Liköre: + 6 Euro pro Person

*Beispiel: Birne mit Poire Williams, Passionsfrucht mit Gin, Himbeere mit Liqueur de Fraises des bois*

Eine verzierte Platte mit drei Sorten Käse: + 9 Euro pro Person

Grand Cru Champagner Aperitif: + 4 Euro pro Person

## HINWEIS:

**Es versteht sich, dass die gesamte Tabelle für eine und gleiche Menü muss gewählt sein**

Extra warmen und/oder kalten Häppchen: + 1,50 Euro pro Stück

Das Bankett ist ohne Aperitif, Wein, Bier und Kaffee gewählt,  
gibt es einen Preisnachlass von 20 Euro pro Person

Bei allen Dank im Voraus,

Familie Desimpel & seine Mitarbeiter