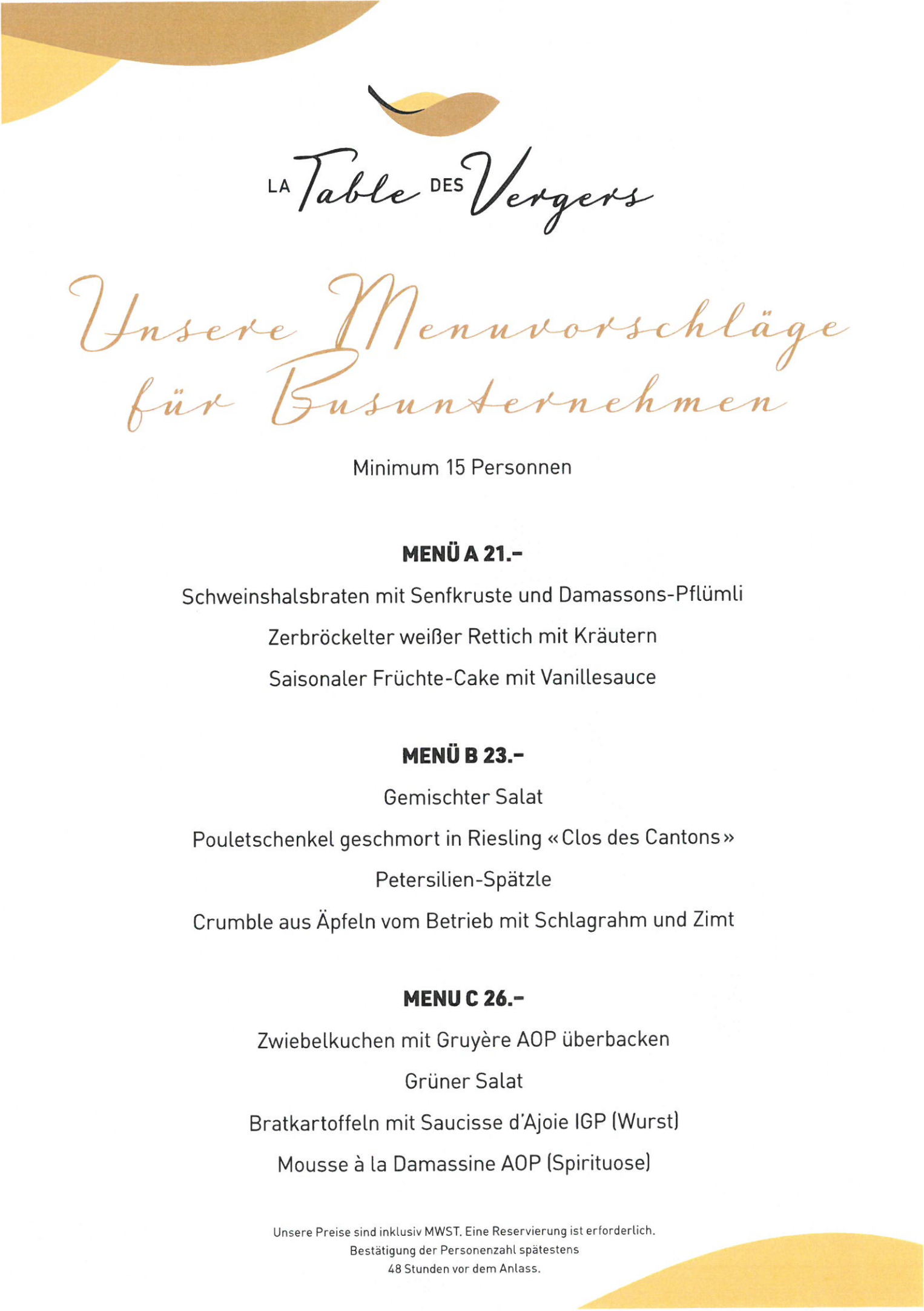




LA *Table* DES *Vergers*

Unsere Menuvorschläge für Busunternehmen

Minimum 15 Personen

MENÜ A 21.-

Schweinshalsbraten mit Senfkruste und Damassons-Pflümli

Zerbröckelter weißer Rettich mit Kräutern

Saisonaler Früchte-Cake mit Vanillesauce

MENÜ B 23.-

Gemischter Salat

Pouletschenkel geschmort in Riesling « Clos des Cantons »

Petersilien-Spätzle

Crumble aus Äpfeln vom Betrieb mit Schlagrahm und Zimt

MENÜ C 26.-

Zwiebelkuchen mit Gruyère AOP überbacken

Grüner Salat

Bratkartoffeln mit Saucisse d'Ajoie IGP (Wurst)

Mousse à la Damassine AOP (Spirituose)

Unsere Preise sind inklusiv MWST. Eine Reservierung ist erforderlich.
Bestätigung der Personenzahl spätestens
48 Stunden vor dem Anlass.