

Museum Binsfeld - Musée Binsfeld

Guten Appetit ! - Bon appétit !

<u>Frühstück</u>	<u>Petit déjeuner</u>	
<i>Preise pro Person</i>	<i>Prix par personne</i>	
<u>Kleines Frühstück:</u> Kaffee oder Tee, 2 Brötchen mit Schinken und Käse	<u>Petit déjeuner simple:</u> Café ou thé, 2 petit pain au jambon et fromage	5,00 €
<i>Preise pro Person</i>	<i>Prix par personne</i>	
<u>Normales Frühstück:</u> Brötchen und Brot mit Salami, Schinken, Käse, Marmelade und Honig Gurken, Zwiebeln und Senf Getränke: Kaffee, Tee, Trinkschokolade und Orangensaft	<u>Petit déjeuner normal:</u> Petit Pain et pain avec salami, jambon, fromage, confiture et miel Cornichons, oignons et moutarde Boissons: Café, Thé, chocolat chaud et jus d'orange	10,00 €
<u>Zusätzlich:</u> 3 Spiegeleier Eier mit Speck Eier mit frische Tomaten	<u>Suppléments:</u> 3 oeufs sur le plat Oeufs au lard Assiette d'oeufs avec des tomates fraîches	6,00 € 7,00 € 7,00 €
<u>Gefüllte Bauernbrote</u>	<u>Les pains surprises</u>	
<i>Preise pro Brot</i>	<i>Prix par pain</i>	
<i>ca. 130 St. pro Brot</i>	<i>env. 130 pcs par pain</i>	
Land & Meer <i>Fisch und Wurstwaren</i>	Terre & Mer <i>Poisson et charcuterie</i>	50,00 €
<u>Vorspeise</u>	<u>Entrée</u>	
Roher Schinken mit Melone	Jambon cru avec melon	6,00 €
<u>Unsere Fleischgerichte (Buffet)</u>	<u>Nos plats de viande (Buffet)</u>	
<i>Preise pro Person inkl. Beilagen & Sossen(*)</i>	<i>Prix par personne accompagnements & sauces incl. (*)</i>	
Schinken mit Brotteig	La noix de jambon en croûte de pain	12,00 €
Orloffbraten vom Kalb	Rôti de veau Orloff	14,50 €
Orloffbraten vom Schwein	Rôti de porc Orloff	11,90 €
Kalbsbraten mit Champignonrahmsosse	Rôti de veau sauce crème champignons	14,50 €
Teller Sauerkraut mit Beilagen (Wintermonate)	Plat choucroute garnie (hiver)	13,00 €

(*) Beilagen (Buffet)	(*) Accompagnements (Buffet)
<i>1 bis 2 zur Auswahl</i>	<i>1 ou 2 à choisir</i>
Variation verschiedener Gemüsesorten der Saison	Variation de légumes de saison
Salatbuffet <i>Blat Salat, 3 Rohkostsorten, Dressing</i>	Buffet de salade <i>Laîtue, 3 sortes de crudités, dressing</i>
Luxemburger Kniddelen	Quenelles luxembourgeoises
Mediterrane Kartoffelecken	Quartiers de pommes de terre méditerranéens
Kartoffelgratin	Gratin de pommes
Spätzle	Nouilles souabes

Unsere kalten Platten (Buffet)	Nos plateaux froides (Buffet)	
Luxemburger Platte <i>Gekochter und geräucherter Schinken, Pastete, Hähnchenunterschenkel, Roastbeef, Schweinebraten, Rieslingspastete, Lachs Bellevue, Russisch Ei, 2 verschiedenbe Sossen, Rohkostsalate, Kartoffelsalat, Nudelsalat</i>	Plateau "Luxembourg" <i>Jambon cuit et cru, pâté, pilons de poulet, Rosbif, Rôti de porc, Pâté riesling, saumon Bellevue, oeuf à la russe, 2 sauces, crudités, salade de pommes de terre, salade de pâtes</i>	18,00 €
Brot als Beilage <i>pro Person</i>	Supplément - pain <i>par personne</i>	1,00 €

Schmorgerichte	Préparations mijotées	
<i>Preise pro Person inkl. Brot</i>	<i>Prix par personne, pain compris</i>	
Hausgemachte Spagetti	Spagetti faite maison	9,00 €
Hausgemachte Lasagne	Lasagne faite maison	11,00 €

Nachspeise	Desserts	
Hausgemachtes Gebäck (je nach Saison)	Pâtisserie faite maison (selon saison)	2,50 €
Gebäck mit Eiscreme	Pâtisserie avec crèmes glacées	3,50 €

Die Getränke sind im Preis nicht inbegriffen

Les boissons ne sont pas compris

Für Kinder: Alle Speisen können gegebenenfalls angepasst werden.

Pour enfants: Tous les plats peuvent éventuellement être adaptés.

Eine Garantiezahl der Teilnehmer sollten Sie uns bitte bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen. Diese Zahl liegt der Rechnungsstellung zugrunde. Die Veranstaltung ist definitiv nach Bezahlung der Rechnung spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn, danke.

Le nombre de participants garantis doit nous aviser jusqu'à 15 jours avant l'événement.

Ce nombre sera facturé. Après le paiement de la facture au plus tard 10 jours avant, l'événement sera définitif, merci beaucoup.