



Soirée Saint-Sylvestre

Aux Salons du Château de Bourglinster

Lundi 31 décembre 2018

Déroulement

19h30 Apéritif

20h15 Dîner

00h00 Feu d'artifice & Danse

La soirée sera animée par le groupe Babayaga.

Réservation

Tel +352 / 78 78 78 -50 du mardi à samedi **matin**, Mme Nathalie Langehegermann

banquets@bourglinster.lu

→ Réservation souhaitée avant le payement

Confirmation par paiement bancaire

auprès de la Banque Internationale du Luxembourg: 240€/personne

RESMA S.A. : BILLULL LU30 0029 1003 9303 3800

(Le téléphone ne sera pas occupé du 27/10-6/11 & 23-26/12 & 29/12-8/01

→ *Merci d'envoyer un mail)*

2019



Menu

Pour éveiller vos envies
Quelques snacks et bouchées apéritives
Crémant Clos Mon Vœux Moulin, Duhr Frères

La dégustation

Dans l'esprit d'un risotto
Chou-fleur / poulpe / caviar / curry et chlorophylle
Chablis 2016 / Samuel Billaud

Légumes 'Grand Cru' de Sandrine
Racines en fine raviolle
Consommé de topinambour / aromates / dahlia / galanga
Pinot gris 2016 / Krier-Bisenius

Le poireau et le céleri font une farce à la Saint Jacques
Saint Jacques cuite à la coque / beurre acidulé aux algues
Sancerre 'Silex' 2017 / Delaporte

Black & white

Barbue cuite à la nacre en écailles de racines tubéreuses
Truffe / jus conjugué / riz noir soufflé
Ermitage du Pic Saint Loup 2016 / 'Cuvée Sainte Agnès'

La famille c'est choux

Paleron de veau cuit en douceur
Déclinaison de choux / pomme / moutarde / jus quinquina
Brouilly 2017 / Château Cambon

Le monde des douceurs

Quelques desserts autour des parfums de la saison
Fruits / chocolat / confiserie et glace
L'Enfer du Paradis 2010 / Château Pauqué / Abi Duhr

Assortiment de petits fours

Tartelette / chocolat / biscuit
Café

Champagne Laherte Ultradition

à 240€

Apéritif, vins, eaux, champagne et café, tout inclus

