



Les Menus Koepchen

Madame, Monsieur,

Veillez trouvez ci-joint nos menus Koepchen.

Pour un déroulement optimal de votre événement, nous vous demandons de choisir un même menu pour votre groupe entier. Si vous désirez changer les options des différents menus, nous vous enverrons le prix du menu choisi.

Vous pouvez également composer votre menu personnalisé à base des plats de notre carte du restaurant.

Afin de garantir la disponibilité des vins souhaités, choisissez les déjà en avance.

Vous trouvez notre carte de vins et la carte du restaurant sur notre site internet www.koepchen.lu.

Merci de nous confirmer votre choix du menu ainsi que le choix des différentes options une semaine avant la date de votre arrivée.

Tous nos menus sont adaptables en fonction d'éventuelles allergies et intolérances.

Je me tiens à votre disposition pour toutes questions supplémentaires.

Cordialement,

Metty KRACK

Gérant-Patron

iessen@koepchen.lu



Menu Vigneron à 40€

Entrée

Consommé de boeuf

Plats

Ham (Salaisons Meyer), Fritten an Zalot

Desserts

Tarte de saison maison et glace vanille

Menu Rivaner à 45€

Entrées

Friture d'éperlans

et

Tarte Flambée Alsacienne

et

Planche de Charcuterie

Plats

Bouchée à la reine, frites et salade

Desserts

Dame blanche

Pour un déroulement optimal de votre événement, vous devez choisir un même menu pour votre groupe entier.



Menu Auxerrois à 45€

Amuse-Bouche

Entrées

Cocktail Crevettes

Plats

*Mignon de porc « Marque Nationale »
sauce moutarde à l'ancienne, gratin et salade*

Desserts

Mousse au Chocolat

Menu Pinot Blanc à 50€

Amuse-bouche

Entrée

Soupe de Poisson Maison

Plat

*Veau « Prince Orloff »
au jambon Meyer et fromage de Berdorf, légumes de saison, frites et salade*

Dessert

Parfait au Grand-Marnier

Pour un déroulement optimal de votre événement, vous devez choisir un même menu pour votre groupe entier.



Menu Pinot Gris à 50€

Amuse-bouche

Entrées

Salade de Chèvre Chaud

Plat

*Filets de daurade au grill
légumes de saison, purée de pommes de terre*

Dessert

Crème Brûlée

Menu Pinot Noir à 50€

Amuse-bouche

Entrées

Carpaccio de Bœuf

Plats

*Bouchée de la Mer
Au cabillaud, crevettes et sauce bisque crémée, feuilleté, riz*

Desserts

Vacherin à la Fraise

Pour un déroulement optimal de votre événement, vous devez choisir un même menu pour votre groupe entier.



Menu Chardonnay à 55€

Entrées

Duo de Tartes Flambées

Planche de Terroir

Friture d'éperlans

Plats

Tagliata Koepchen

Filet de bœuf du terroir servi rosé, tomates, légumes de saison, roquette, parmesan, frites

Desserts

Glace Vanille aux Fruits Rouges

Menu Riesling à 65€

Amuse-bouche

Entrées

Saumon Fumé et Gromperekichelchen

Plats

Filet de bœuf du Terroir

sauce au poivre, gratin dauphinois, salade

Desserts

Moelleux de chocolat

glace vanille

Pour un déroulement optimal de votre événement, vous devez choisir un même menu pour votre groupe entier.



Menu Koeppchen à 70€

Amuse-bouche

Entrées

Tartare de Saumon à l'Avocat et Mangue

Sorbet au Crémant

Plats

Filet de Bœuf du terroir

Servi rosé, sauce béarnaise et poivre, légumes, gratin de pommes de terre, salade

Desserts

Assiette Gourmande

Menu Vegan à 45€

Amuse-bouche

Entrée

Hummus & Falafel

Plat

Plat végétarien de saison de la carte actuelle

Dessert

Carpaccio d'Ananas

Pour un déroulement optimal de votre événement, vous devez choisir un même menu pour votre groupe entier.



Menu du Terroir à 70€

Amuse-Bouche

Feierstengsalot, Jambon Meyer, Pâté Riesling, Fromage Berdorf

Entrée

Friture de la Moselle

Sorbet au Crémant

Plat

*Filet de bœuf du Terroir
Sauce au poivre, légumes de saison, gratin, salade*

Desserts

Parfait au Grand-Marnier

**Pour un déroulement optimal de votre événement, vous devez
choisir un même menu pour votre groupe entier.**