

RESTAURANT MANGOUSTAN – HOTEL MEMLING

Buffet de Noël/Christmas Brunch

Dimanche 25 Décembre – Sunday December 25th - 2011

HORS D'OEUVRES

Saumon Farci en Belle Vue, Cocktail d'Écrevisses au Gaspacho et Guacamole
Stuffed Smoked Salmon, Gambas Gaspacho Cocktail with Guacamole

Crevette Roses Sauce Cocktail, Tomate Farcie à la Mousse au Saumon Fûmé
Pink Shrimp Cocktail, Stuffed Tomato with Smoked Salmon

Éventail de Truite aux Aromates, Filet de Saumon Mariné, Saumon et Elbot Fûmé
Display of Seasoned Trout, Marinated Salmon, Smoked Salmon & Halibut

Roulade de Jambon aux Asperges, Terrine & Pâté Garni, Jambon Fumé à l'Os, Figue & Melon
Asparagus with Ham, Terrine & Garnished Pâté, Smoked Bone Ham with Figs & Melon

Feuilles de Chicons aux Crevettes Grises, Bouquet de Gambas, Oeuf Farci à la Crevette Royale
Belgian Endives with Gray Shrimp from the North Sea, Gambas Medley with Stuffed Eggs & Shrimp

Ananas au Crabe et Oeuf, Terrine de Poisson à la Mousse de Ciboulette
Pineapple with Crab & Egg, Fish Terrine with a Chives Mousse

Toast à la Tomate Confit, Mozzarella et Jambon de Parme
Tomato Confit on Toasts with Prosciutto & Mozzarella

Roulade de Coppa Roquette, Tomate Confit, Copeau de Parmesan
Arugula Rolled with Coppa, Tomato Confit, Parmesan Shavings

Galantine de Faisan aux Pépites de Poire, Canard Farci aux Châtaignes et aux Morilles
Pheasant Galantine with Pears Pits, Stuffed Duck with Chestnuts & Morel Mushrooms

Magret de Canard au Foie Gras Braisé et Gelée aux Poivres Roses
Duck Magret with Braised Foie Gras & Pink Pepper Aspice

Choux au Foie Gras, Pate en Croute de Cerf aux Pommes Vertes, Salade de Tomate Mozzarella
Foie Gras Puffers, Deer Crusted Paté with Green Apples, Tomato & Mozzarella Salad

Salade Concombre à la Menthe, Salade à la Russe, Blanc de Poireaux mariné
Cucumber & Mint Salad, Russian Salad, Marinated Leeks Salad

Salade Italienne aux Chorizos, Bruschetta de Tomate & Basilic, Taboulé, Salade de Calamars
Italian salad with Chorizo, Tomato & Basil Bruschetta, Oriental Bulghur Wheat, Calamari Salad

Carotte Râpées, Choux, Salade de Pomme de Terre, Haricot Vert Provençale, Salade Verte
Carrot Salad, Cauliflower, Potato Salad, Green Beans Provençal, Mixed Greens

Salade de Chicons Mayonnaise, Plateau de fromages, Pain aux Noix et Salade de Chêne
Belgian Endives Salad with Mayonnaise, European Cheeses Platter with Nut Bread and Green Leaf

CHAUD/HOT

Chaperon Rôti aux Poires, Caramélisée au Miel d'Acacia, Croquettes, Chicons Braisés
Christmas Rooster with Pears Caramelised with Acacia Honey, Potato Croquets, Braised Endives

Filet de Bœuf aux Champignons des Bois, Tagliatelle à la Truffe, Haricot Verts à l'Ail
Beef Filet with Wild Mushrooms, Tagliatelle with Truffle, Green Garlic Beans

Petites Cailles Désossées aux Raisins de Muscat, Gratin Dauphinois, Gratin de Choux Fleur
Deboned Quails with Muscat raisins, Potato Gratin, Cauliflower Gratin

Cotes d'Agneaux Grillées aux Herbes de Provence, Riz Pilaf et Piperade de Légumes
Grilled Lamb Chops with Herbs, Pilaf rice & Mixed Vegetables

DESSERT

Sélection de Buches de Noël aux Mille Parfums
Variety of Christmas Logs with a Jumble of Flavors

65 USD ADULTES/ADULTS – 35 USD ENFANTS/KIDS (6-12)

gratuit pour enfants accompagnés <6 ans / free of charge for accompanied kids <6 years old