

MEET YOU im BIERGARTEN

à Aussonne



15 - 20 Pers Journée d'étude 49 € /ttc pers

Salon de 45m² équipé : wifi, paperboard, vidéoprojecteur... grand **P** parking privé

Café d'accueil 8h00

Pause matin 10h30 :

Corbeille de fruits de saison, bretzels aux graines et Franzbrötchen, jus et eaux minérales, café, thé

Plateau de charcuteries (option +3 €)

Déjeuner en buffet cocktail aéré 12h30 :

Brochettes de grillades allemandes, salades typiques, choux cuisiné et frites maison, plats végétariens

Bières maison, vin et limonades artisanales, glaces ou strudels et café

Pause après-midi 16h30 :

Corbeille de fruits de saison et gâteaux allemands en mignardises, café, thé

*Idée : Brunch possible
« Deutsches Frühstück »*



Soirée privatisé Cocktail dînatoire 39 € /ttc pers

Tapas de grillades et garnitures, tartes flambées, bretzels, 2 pintes de bière ou 25 cl vin, (open bar + 10 €)

Mignardises de gâteaux allemands 25 - 40 personnes l'hiver à l'intérieur, 200 personnes l'été en extérieur



MENU GROUPE 19.90 € /ttc pers

Possibilité : ENTREE - PLAT ou PLAT DESSERT 14.90 €

Fête de fin d'année, Anniversaires, Fête du personnel Variante festive 35.90 €



ENTREES

Assiette de charcuteries allemandes

et un Bretzel

ou

Assiette de crudités

avec fromage Feta et un Bretzel

ou *option festive petite tarte flambée et salade verte + 2 €*

PLATS

Duo de Bratwurst et Currywurst

Saucisses typiques allemandes servies avec nos frites maison, sauce au curry

ou

Choucroute à la pomme

Avec une saucisses Polonaise fumée et une Francfort, moutarde sucrée

ou

Quart de Jarret de porc à la bière + 5 €

saucisse fumée et choucroute à la pomme

ou

Veggie Burger

steak végétarien maison dans un pain bretzel moelleux,
moutarde sucrée, oignons, cornichons, choux et pommes frites

DESSERTS

avec sa chantilly maison

(option festive : le gâteau avec une boule de glace vanille + 2€)

Strudel aux pommes

servis tiède à la cannelle avec chantilly maison

ou

Crumble aux quetsches

(prunes acidulées) avec chantilly maison

BOISSONS

Bière pression Paulaner blonde ou « brassée maison 25 cl » ou vin rouge 12cl ou limonade artisanale 30cl

(option festive 50cL. + 2€, 1L +7 €, Open Bar +20 €)

