

Buffet Hostelling International

Cold Starters

Fresh vegetable soup • Tomato mozzarella salad
• Filled eggs • Cooked ham • Raw vegetables
and seasonal salads

Main dishes

House made lasagna or Turkey curry
or vegetarian cannelloni

Desserts

Fruit pies • Mixed ice cream

15 euros per person

Italian buffet

Cold Starters

Antipasti mixed (eggplants, zucchini, paprika,
salami, mushrooms) • Bruschetta of tomatoes
and parmesan • Tomato mozzarella salad
• Pasta salad with shrimps • Rice salad with
tuna and olives • Melon with ham

Hot starters

Minestrone

Main dishes

Piccata Milanese with spaghettini and broccoli
and Penne alla carbonara

Desserts

Tiramisu • Fresh fruit salad

25 euros per person

Luxembourgish buffet

Cold Starters

Smoked salmon • Potato salad • Bean salad with
bacon • Special Luxembourg beef meat salad
(Feierstengsalot) • Cooked and raw ham
• Raw vegetables and seasonal salads

Hot Starters

Onion soup or lentil soup

Main dishes

Pork neck with broad beans and bacon potatoes
or Sauerkraut board Luxembourgish style or
chicken vol-au-vent, chips, salad or wine sausage
in mustard sauce, mashed potatoes, green beans
or Special pancakes filled with vegetables
(vegetarian alternative)

Desserts

Fresh fruit salad • Fruit pie
• Homemade chocolate mousse

30 euros per person

* Prices from 10 people onwards.
Please reserve in advance. Other dishes
(asian, vegetarian or fish buffet...)
are possible on previous demand.

Réservations et informations :
Contactez votre auberge de jeunesse préférée!
Reservierung und Informationen:
Kontaktieren Sie ihre Lieblings-Jugendherberge!
Reservation and information:
Contact your favourite youth hostel!

www.youthhostels.lu
info@youthhostels.lu
Tel: (+352) 26 27 66 40

© CAJL, 2009/2010

BUFFET



MENU

LUXEMBOURG
YOUTH HOSTELS
.lu



Buffet Hosting International

Les entrées

Potage aux légumes frais • Tomates mozzarella
• Oeuf à la Russe • Jambon cuit • Crudités
et salades saison

Les plats principaux

Lasagne maison ou Curry de dinde
ou Cannelloni végétariens

Les desserts

Tarte aux fruits de la saison
• Glace mixte

15 euros par personne

Buffet italien

Les entrées

Antipasti mixtes (aubergines, courgettes, poivrons,
salami, champignons) • Bruschetta de tomates
et parmesan • Tomates mozzarella • Salade
de pâtes aux crevettes • Salade de riz au thon
et olives • Melon au jambon

Entrée chaude

Minestrone

Les plats principaux

Piccata Milanese aux spaghetti et brocolis
et Penne alla carbonara

Les desserts

Tiramisu • Salade de fruits frais

25 euros par personne

* Preise ab 10 Personen. Reservierung
erforderlich. Andere Gerichte (asiatisches,
vegetarisches oder Fischbuffet...) sind
nach vorheriger Absprache möglich.

Italienisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Gemischte Antipasti (Auberginen, Zucchini,
Paprika, Oliven, Salami, Champignons)

• Bruschetta mit Tomaten und Parmesan •
Tomaten mit Mozzarella • Nudelsalat mit
Shrimps • Reissalat mit Thunfisch und Oliven
• Melone mit Schinken

Warme Vorspeisen

Minestrone

Hauptgerichte

Piccata Milanese mit Spaghetti und Broccoli
und Penne alla carbonara

Nachspeisen

Tiramisu • Frischer Obstsalat

25 Euro pro Person

* Prix à partir de 10 personnes.
A réserver à l'avance. D'autres formules
(buffet de poissons, asiatique ou
végétarien...) sont possibles sur
demande préalable.

Buffet luxembourgeois

Entrées froides

Saumon fumé • Salade de pommes de terre
• Salade d'haricots verts au lard • Salade
de viande de boeuf (Feierstengsalot)

• Jambon cuit et cru • Crudités et salades saison

Entrées chaudes

Soupe à l'oignon ou Potage aux lentilles

Plats chauds

Collet de porc aux fèves des marais, pommes
au lard (Judd mat Gaardebounen) ou Choucroute
garnie à la Luxembourgeoise ou Bouchée à la
reine, frites, salade ou Saucisses au vin à la sauce
moutarde, purée de pommes de terre, haricots
verts ou Crêpes farcies aux légumes (alternative
végétarienne)

Les desserts

La salade de fruits frais • Tarte aux fruits
de la saison • La mousse au chocolat fait maison

30 euros par personne

Buffet Hosting International

Vorspeisen

Frische Gemüsesuppe • Tomaten Mozzarella Salat
• Russische Eier • Kochschinken • Rohkost und
Salate der Saison

Hauptgerichte

Hausgemachte Lasagne oder Puten-Curry
oder vegetarische Cannelloni

Nachspeisen

Obstkuchen • Gemischtes Eis

15 Euro pro Person

Luxemburgisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs • Kartoffelsalat • Bohnensalat
mit Speck • Fleischsalat (Feierstengsalot)
• Schinken gekocht und roh • Rohkost und
Salate der Saison

Warme Vorspeisen

Zwiebelsuppe oder Linsensuppe

Hauptgerichte

Schweinenacken mit Saubohnen und Speck-
kartoffeln oder Sauerkrautplatte luxemburger Art
oder Königinpastete, Pommes Frites, Salat oder
Weinwürste in einer Senfsauce, Kartoffelpüree,
grüne Bohnen oder mit Gemüse gefüllte
Pfannkuchen (vegetarische Alternative)

Nachspeisen des Hauses

Frischer Obstsalat • Obsttorte
• Hausgemachte Mousse au Chocolat

30 Euro pro Person