

CATERING

Melting Pot

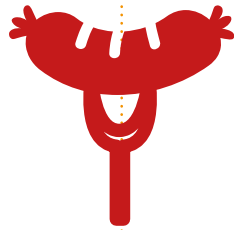
THE YOUTH HOSTEL'S RESTAURANT

LUXEMBOURG
YOUTHHOSTELS
.lu





04
EAT & MEET

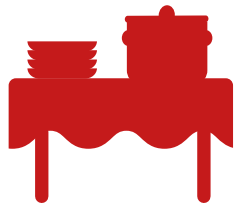


08

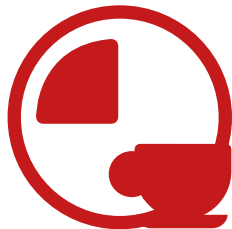
BARBECUES

12

BUFFETS



16
COFFEE BREAKS



LEGEND

€+ Prix membre, Mitgliedspreis, Member's price

€ Prix standard, Standardpreis, Standard price

FR

Votre santé - une priorité d'action !

N'importe l'occasion, les auberges de jeunesse luxembourgeoises vous offrent une grande panoplie de repas tout en respectant leurs objectifs et missions.

- Nous promovons des menus végétariens.
- Nous donnons priorité aux produits du terroir.
- Nous utilisons des produits du commerce équitable.
- Nous coopérons avec des producteurs locaux.
- Nous utilisons des produits biologiques.
- Nous respectons les saisons dans la définition des menus.
- Nous évitons le gaspillage et proposons des portions adaptées aux clients.
- Nous fournissons les restes pour la production d'électricité, de chaleur, d'engrais et de carburant biologique.
- Nous pensons au bilan écologique des aliments et évitons les longs trajets.
- Nous produisons notre propre miel et contribuons ainsi à la biodiversité.

Notre nourriture n'est donc pas au rabais mais équitable et pas cher. Toutes nos cuisines sont conformes aux dernières normes d'hygiène et sont contrôlées régulièrement. L'eau potable du robinet peut être consommée sans hésitation.

DE

Ihre Gesundheit steht im Mittelpunkt!

Die Jugendherbergen in Luxemburg bieten für jede Gelegenheit eine große Auswahl an Gerichten. Dabei beachten wir stets unsere Mission.

- Wir haben vegetarische Menüs im Angebot.
- Wir bevorzugen regionale Produkte.
- Wir verwenden Produkte aus fairem Handel.
- Wir arbeiten mit lokalen Produzenten.
- Wir verwenden Bio-Produkte.
- Wir respektieren die Jahreszeiten bei der Zusammenstellung der Menüs.
- Wir vermeiden Abfall und bieten den Gästen angepasste Portionen an.
- Wir stellen Speisereste zur Produktion von Strom, Wärme, Dünger und Biotreibstoff zur Verfügung.
- Wir denken an die Ökobilanz von Lebensmitteln und vermeiden unnötige Transportwege.
- Wir produzieren eigenen Honig und leisten damit unseren Beitrag zur Artenvielfalt.

Bei uns ist Essen also nicht billig, sondern fair und günstig. Alle unsere Küchen entsprechen den neuesten Hygienestandards und werden regelmäßig überprüft. Das Leitungswasser ist bedenkenlos trinkbar.

EN

Your health is our priority!

No matter the occasion, Luxembourg's youth hostels offer a wide range of meal plans and catering while always remaining loyal to their objectives.

- We offer vegetarian menus.
- We prefer regional products.
- We use fair trade products.
- We work with local producers.
- We use organic products.
- We respect the seasons when creating our dishes.
- We avoid food-waste by adapting portions to our guests.
- We provide leftovers for the production of electricity, heat, fertiliser and organic fuel.
- We consider the ecological balance of food and avoid unnecessary transportation.
- We produce our own honey and thus contribute to biodiversity.

Our food isn't cheap, but fair and affordable. All our kitchens comply with the latest hygiene standards and are regularly reviewed. The water from the tap is absolutely safe to drink.



EAT & MEET



FR

NOS CHEFS DE CUISINE PRÊTENT BEAUCOUP D'ATTENTION AU CHOIX DES INGRÉDIENTS. DES PRODUITS RÉGIONAUX ET ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE SONT UTILISÉS ET LES PLATS SONT BIEN ENTENDU FRAÎCHEMENT PRÉPARÉS DANS NOS CUISINES.

DE

UNSERE KÜCHENCHEFS ACHTEN SEHR AUF DIE AUSWAHL DER ZUTATEN. DABEI LEGT DAS TEAM GROBEN WERT AUF DIE BENUTZUNG VON REGIONALEN UND FAIREN PRODUKTEN. DIE GERICHTE WERDEN SELBSTVERSTÄNDLICH FRISCH IN UNSEREN KÜCHEN ZUBEREITET.

EN

OUR CHEFS PUT A LOT OF EFFORT INTO THE SELECTION OF INGREDIENTS AS WE FOCUS ON BOTH LOCAL AND FAIR TRADE PRODUCTS. OUR DISHES ARE FRESHLY PREPARED IN OUR FULLY EQUIPPED, IN-HOUSE KITCHENS.

FR

LES CLASSIQUES DES AUBERGES DE JEUNESSE

- Steak haché sauce poivre vert, pommes de terre au four, tomates à la provençale
- Sauté de bœuf, spätzle et chou rouge
- Emincé de porc à la Zurichoise, riz « fair trade » aux champignons
- Roulade de bœuf, pommes de terre à la vapeur et légumes de saison
- Rôti de porc, pommes Dauphines et haricots verts
- Curry de dinde, riz « fair trade » aux légumes
- Couscous marocain aux pilons de poulet et merguez
- Cuisse de poulet à la provençale, gratin de pommes de terre
- Lasagne bolognaise
- Chili con carne
- Poisson pané, sauce rémoulade, pommes de terre à la vapeur et tomates à la provençale
- Pavé de saumon à l'aneth, riz « fair trade » et légumes de saison
- Brandade de cabillaud gratinée

MENUS VÉGÉTARIENS

Lasagne végétarienne au fromage de chèvre
• Tagliatelle aux légumes frais • Curry de légumes et riz « fair trade » • Omelette au fromage, pommes rissolées et légumes de saison • Spaghetti napolitaines • Crêpes farcies aux légumes

SPÉCIALITÉS LUXEMBOURGEOISES

Saucisses au vin à la sauce moutarde, purée de pommes de terre et haricots verts
• Bouchée à la reine et riz « fair trade » aux petits pois • Rôti de porc Prince Orloff, sauce champignons et pommes de terre
• Gratin de chou-fleur, œufs durs et pommes de terre

DESSERTS

Tarte aux fruits • Tarte au fromage blanc
• Fruits frais • Fromage blanc • Mousse au chocolat • Salade de fruits • Glace



€ 11 € par personne

€ 12 € par personne

Prix à partir de 10 personnes.

À réserver à l'avance.

Par groupe maximum un menu classique ou luxembourgeois, un menu végétarien et un dessert sont à choisir parmi notre offre. Inclus dans le prix sont le potage du jour, le buffet de salades, un plat et un dessert. D'autres plats et les détails sur les allergènes sont disponibles sur demande.

Les groupes d'enfants et les écoles jusqu'à la sixième année scolaire inclus, bénéficient d'une réduction de 10 % sur les repas complets.

JUGENDHERBERGSKLASSIKER

- Hacksteak mit grüner Pfeffersauce, Ofenkartoffeln und provenzialischen Tomaten
- Rinderragout mit Spätzle und Rotkohl
- Schweinegeschnetzeltes nach Züricher Art und Fairtrade-Reis mit Champignons
- Rinderroulade, Kartoffeln und Saisongemüse
- Schweinebraten, Herzoginnenkartoffeln und grüne Bohnen
- Putencurry mit Fairtrade-Reis und Gemüse
- Marokkanisches Couscous mit Hähnchenkeule und Merguez
- Provenzalische Hähnchenschenkel und Kartoffelauflauf
- Lasagne Bolognese
- Chili con carne
- Paniertes Fisch mit Remouladensauce, Kartoffeln und provenzialische Tomaten
- Lachs an Dillsauce, Fairtrade-Reis und Saisongemüse
- Kabeljau-Brandade

VEGETARISCHE MENÜS

- Vegetarische Lasagne mit Ziegenkäse
- Tagliatelle mit frischem Gemüse
 - Gemüsecurry mit Fairtrade-Reis
 - Käseomelett mit Bratkartoffeln und Saisongemüse • Neapolitanische Spaghetti
 - Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

€ 11 € pro Person

€ 12 € pro Person

Preise ab 10 Personen.

☎ Reservierung erforderlich.

📄 Je Gruppe kann maximal ein klassisches oder luxemburgisches Gericht sowie ein vegetarisches Menü und ein Dessert aus unserem Angebot ausgewählt werden. Im Preis enthalten sind die Tagessuppe, das Salatbuffet, ein Gericht und ein Nachtisch. Weitere Menüs sowie Details zu den Allergenen sind auf Anfrage möglich.

Gruppen mit Kindern und Schulen bis zur 6. Klasse inklusive, erhalten eine Ermäßigung von 10 % auf den kompletten Mahlzeiten.



LUXEMBURGISCHE SPEZIALITÄTEN

- Weißwein-Bratwurst an Senfsauce, Kartoffelpüree und grüne Bohnen
- Königinnenpastete mit Fairtrade-Reis und Erbsen • Schweinebraten „Prince Orloff“ mit Champignonrahmsauce und Kartoffeln • Überbackener Blumenkohl mit Eiern und Kartoffeln

NACHTISCH

- Obsttorte • Käsekuchen • Frisches Obst
- Quark • Schokoladenmousse
 - Obstsalat • Eis

THE YOUTH HOSTEL CLASSICS

- Beef patty with green pepper sauce, baked potato and tomatoes Provençal
- Beef stew with spaetzle and cabbage
- Zurich style sliced pork with fair trade rice and mushrooms
- Beef roulade, steamed potatoes and seasonal vegetables
- Roast pork, Dauphinoise potatoes and green beans
- Turkey curry with fair trade rice and vegetables
- Moroccan couscous with chicken drumsticks and Merguez sausages
- Chicken thighs Provençal and potato gratin
- Lasagna Bolognese
- Chili con carne
- Breaded fish with remoulade sauce, potatoes and tomatoes Provençal
- Salmon in dill sauce, fair trade rice and seasonal vegetables
- Cod brandade



VEGETARIAN MENUS

- Vegetarian lasagna with goat cheese
- Tagliatelle with fresh vegetables
 - Vegetable curry with fair trade rice • Cheese omllet, fried potatoes and seasonal vegetables • Neapolitan Spaghetti
 - Vegetable-filled pancakes

LUXEMBOURG SPECIALTIES

- Wine sausages in mustard sauce, mashed potatoes and green beans
- Chicken vol-au-vent with fair trade rice and peas • Pork roast 'Prince Orloff' with mushroom sauce and potatoes • Cauliflower, eggs and potato gratin

DESSERTS

- Fruit pie • Cheese cake • Fresh fruit
- Curd cheese • Chocolate mousse
 - Fruit salad • Ice cream

€ 11 € per person

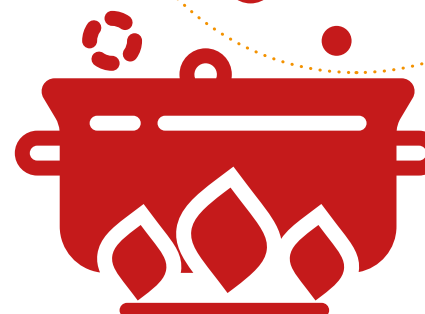
€ 12 € per person

Prices from 10 persons.

☎ Please book in advance.

📄 Each group has to choose between one classic or Luxembourg menu as well as one vegetarian option and one dessert. Included in the price are the soup of the day, the salad buffet, one dish and one dessert. Other menus and details of the allergens are available on request.

Groups and schools with children up to grade 6 included will receive a 10% discount on complete meals.





BARBECUES

FR

**LES RETROUVAILLES
ENTRE AMIS AUTOUR
D'UNE GRILLADE AVEC
LES MEILLEURES VIANDES
VOUS LAISSERONT
D'AGRÉABLES SOUVENIRS.**

DE

**JEDES GRILLFEST
UNTER FREUNDEN MIT
SORGSAM AUSGEWÄHLTEN
FLEISCHSORTEN, IST
VERBUNDEN MIT SCHÖNEN
ERINNERUNGEN.**

EN

**REUNITING WITH YOUR
FRIENDS AROUND A
BARBECUE IS ALWAYS A
MEMORABLE EXPERIENCE,
AND WE'LL DO OUR PART
BY PROVIDING YOU WITH
THE BEST MEAT.**

FR

BBQ TRADITIONNEL

Côtelette de porc • Saucisse grillée
• Salade de pâtes • Carottes râpées
• Salade verte • Petits pains

Dessert

Glace

€ 13,00 € par personne

€ 14,00 € par personne

BBQ LUXEMBOURGEOIS

Brochette de viande mixte • Lard
• Saucisse fumée • Salade de pommes
de terre • Salade de concombres • Salade
verte • Petits pains

Dessert

Salade de fruits frais

€ 16,00 € par personne

€ 17,00 € par personne

BBQ MAROCAIN

Couscous aux légumes • Harissa • Pilon
de poulet • Viande d'agneau ou de bœuf
• Merguez • Salade verte • Petits pains

Dessert

Mousse au chocolat

€ 17,00 € par personne

€ 19,00 € par personne

Prix à partir de 15 personnes.

☎ À réserver à l'avance.

📄 D'autres formules de barbecues
et les détails sur les allergènes
sont disponibles sur demande.

BBQ TERRE ET MER

Pavé de saumon • Côtelette de porc
• Saucisse grillée • Hamburger • Pommes
de terre au four • Salade verte • Salade de
tomates • Carottes râpées • Céleris râpés
• Petits pains

Desserts

Mousse au chocolat • Tarte aux fruits

€ 25,00 € par personne

€ 27,00 € par personne

BBQ VÉGÉTARIEN

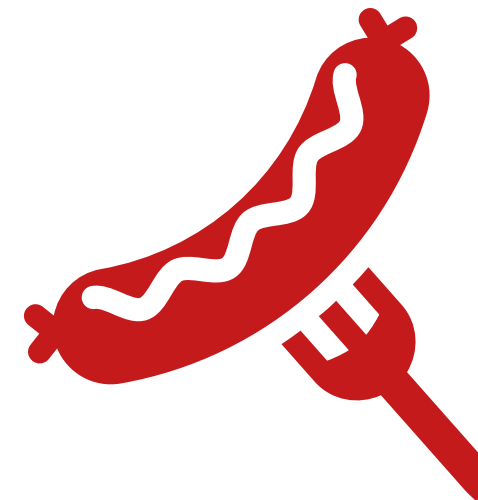
Burger végétarien • Saucisse végétarienne
• Épi de maïs • Brochette de légumes
• Pomme de terre au four avec sa crème
épaisse • Salade verte • Carottes râpées
• Petits pains

Dessert

Salade de fruits frais

€ 13,00 € par personne

€ 14,00 € par personne



TRADITIONELLES BBQ

Schweinekotelett • Grillwurst • Nudelsalat
• Möhrensalat • Grüner Salat • Brötchen

Nachspeise
Eisbecher

€ 13,00 € pro Person

€ 14,00 € pro Person

LUXEMBURGISCHES BBQ

Gemischter Fleischspieß • Grillspeck
• Mettwurst • Kartoffelsalat • Gurkensalat
• Grüner Salat • Brötchen

Nachspeise
Frischer Obstsalat

€ 16,00 € pro Person

€ 17,00 € pro Person

MAROKKANISCHES BBQ

Couscous mit Gemüse • Harissa
• Hähnchenkeule • Lamm oder Rindfleisch
• Merguez • Grüner Salat • Brötchen

Nachspeise
Schokoladenmousse

€ 17,00 € pro Person

€ 19,00 € pro Person



BBQ „LAND UND MEER“

Lachssteak • Schweinekotelett • Grillwurst
• Hamburger • Ofenkartoffeln • Grüner
Salat • Tomatensalat • Möhrensalat
• Selleriesalat • Brötchen

Nachspeisen

Schokoladenmousse • Obstkuchen

€ 25,00 € pro Person

€ 27,00 € pro Person

VEGETARISCHES BBQ

Veggie Burger • Vegetarische Wurst
• Maiskolben • Gemüsespieß
• Ofenkartoffel mit Sauerrahm • Grüner
Salat • Möhrensalat • Brötchen

Nachspeise
Frischer Obstsalat

€ 13,00 € pro Person

€ 14,00 € pro Person

Preise ab 15 Personen.

☎ Reservierung erforderlich.

ℹ Weitere Barbecue-Angebote
sowie Details zu Allergenen sind
auf Anfrage erhältlich.

TRADITIONAL BBQ

Pork chop • Sausage • Pasta salad
• Carrot salad • Green salad • Bread rolls

Dessert
Ice cream

€ 13,00 € per person

€ 14,00 € per person

LUXEMBOURGISH BBQ

Mixed meat skewer • Bacon • Sausage
(‘Mettwurst’) • Potato salad
• Cucumber salad • Green salad
• Bread rolls

Dessert
Fresh fruit salad

€ 16,00 € per person

€ 17,00 € per person



Prices from 15 persons.

☎ Please book in advance.

ℹ Other alternatives and details
of the allergens are available on
request.



MOROCCAN BBQ

Couscous with vegetables • Harissa
• Chicken drumstick • Lamb or beef
• Moroccan sausage (‘Merguez’)
• Green salad • Bread rolls

Dessert

Chocolate mousse

€ 17,00 € per person

€ 19,00 € per person

SURF AND TURF BBQ

Salmon steak • Pork chop • Sausage
• Hamburger • Baked potatoes • Green
salad • Tomato salad • Carrot salad
• Celery salad • Bread rolls

Desserts

Chocolate mousse • Fruit pie

€ 25,00 € per person

€ 27,00 € per person

VEGETARIAN BBQ

Veggie burger • Vegetarian sausage
• Corncob • Vegetable skewer • Baked potato
with sour cream • Green salad
• Carrot salad • Bread rolls

Dessert

Fresh fruit salad

€ 13,00 € per person

€ 14,00 € per person



BUFFETS



FR

NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE VOUS PROPOSE UNE GRANDE VARIÉTÉ DE BUFFETS ALLANT DE SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES AUX CUISINES DU MONDE.

DE

UNSER KÜCHENTEAM BIETET IHNEN EINE VIELZAHL VON BÜFFETS VON TRADITIONELLEN SPEZIALITÄTEN BIS ZU DEN KÜCHEN DER WELT AN.

EN

OUR KITCHEN STAFF OFFERS A LARGE SELECTION OF BUFFETS RANGING FROM TRADITIONAL SPECIALITIES TO WORLD CUISINES.

FR

BUFFET HOSTELLING INTERNATIONAL

Les entrées

Potage aux légumes frais • Salade de tomates à la mozzarella • Œuf à la Russe
• Jambon cuit • Crudités et salades de la saison

Les plats principaux

Lasagne maison **OU** Curry de dinde et riz créole « fair trade » **OU** Cannelloni végétariens

Les desserts

Tarte aux fruits • Glace

€ 16,00 € par personne

€ 17,00 € par personne

BUFFET ITALIEN

Entrées froides

Antipasti mixtes (aubergines, courgettes, poivrons, champignons, salami)
• Tomates-mozzarella • Salade de pâtes
• Salade de riz « fair trade » aux crevettes
• Melon au jambon

Entrée chaude

Minestrone

Les plats principaux

Piccata milanese aux spaghetti et brocolis **OU** Penne alla carbonara

Les desserts

Tiramisu • Salade de fruits frais

€ 22,00 € par personne

€ 23,00 € par personne

BUFFET LUXEMBOURGEOIS

Entrées froides

Saumon fumé • Salade de pommes de terre • Salade d'haricots verts au lard
• Salade de viande de bœuf (« Feierstängsalot ») • Jambon cuit et cru • Crudités et salades de la saison

Entrées chaudes

Soupe à l'oignon **OU** Potage aux lentilles

Les plats principaux

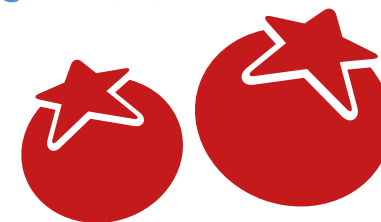
Collet de porc aux fèves des marais avec pommes de terre au lard (« Judd mat Gaardebounen ») **OU** Choucroute garnie à la Luxembourgeoise **OU** Bouchée à la reine, frites, salade **OU** Saucisses au vin à la sauce moutarde, purée de pommes de terre et haricots verts **OU** Gratin de chou-fleur, œufs et pommes de terre (alternative végétarienne)

Les desserts

Salade de fruits frais • Tarte aux fruits
• Mousse au chocolat

€ 31,00 € par personne

€ 32,00 € par personne



Prix à partir de 20 personnes.

À réserver à l'avance.

i Vous devez choisir un plat principal. D'autres formules de buffets (poisson, asiatique, végétarien, ...) et les détails sur les allergènes sont disponibles sur demande.

HOSTELLING INTERNATIONAL BÜFFET

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

Hausgemachte Lasagne **ODER**
Puten-Curry mit Fairtrade-Reis
ODER Vegetarische Cannelloni

Nachspeisen

Obsttorte • Eisbecher

€ 16,00 € pro Person

€ 17,00 € pro Person

ITALIENISCHES BÜFFET

Kalte Vorspeisen

Gemischte Antipasti (Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Salami)
• Tomaten-Mozzarella-Salat • Nudelsalat
• Fairtrade-Reissalat mit Garnelen
• Melone mit Schinken

Warme Vorspeise

Minestrone

Hauptgerichte

Piccata Milanese mit Spaghettini und Brokkoli **ODER** Penne alla carbonara

Nachspeisen

Tiramisu • Frischer Obstsalat

€ 22,00 € pro Person

€ 23,00 € pro Person

LUXEMBURGISCHES BÜFFET

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs • Kartoffelsalat
• Bohnensalat mit Speck • Fleischsalat („Feiersténgsalot“)
• Roher und gekochter Schinken • Rohkost und Salate der Saison

Warme Vorspeisen

Zwiebelsuppe **ODER** Linsensuppe

Hauptgerichte

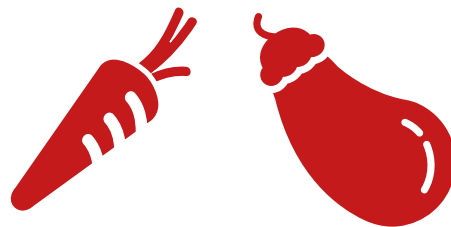
Schweinenacken mit Saubohnen und Speckkartoffeln („Judd mat Gaardebounen“) **ODER** Sauerkrautplatte nach Luxemburger Art **ODER** Königinnenpastete, Pommes Frites und Salat **ODER** Weißwein-Bratwürste mit Senfsauce, Kartoffelpüree und grüne Bohnen **ODER** Überbackener Blumenkohl mit Eiern und Kartoffeln (vegetarische Alternative)

Nachspeisen

Frischer Obstsalat • Obsttorte
• Schokoladenmousse

€ 31,00 € pro Person

€ 32,00 € pro Person



Preise ab 20 Personen.

☎ Reservierung erforderlich.

👤 Sie müssen ein Hauptgericht auswählen. Weitere Büffet-Angebote (Fisch, asiatisch, vegetarisch,...) sowie Details zu den Allergenen sind auf Anfrage erhältlich.

HOSTELLING INTERNATIONAL BUFFET

Starters

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

Main dishes

Home-made lasagna **OR** Turkey curry with fair trade rice **OR** Vegetarian cannelloni

Desserts

Fruit pie • Ice cream

€ 16,00 € per person

€ 17,00 € per person

ITALIAN BUFFET

Cold starters

Antipasti mix (aubergines, courgettes, peppers, mushrooms, salami) • Tomato mozzarella salad • Pasta salad • Fair trade rice salad with shrimps • Melon with ham

Hot starters

Minestrone

Main dishes

Piccata milanese with spaghettini and broccoli **OR** Penne alla carbonara

Desserts

Tiramisu • Fresh fruit salad

€ 22,00 € per person

€ 23,00 € per person

LUXEMBOURGISH BUFFET

Cold starters

Smoked salmon • Potato salad • Bean salad with bacon • Special Luxembourgish beef salad („Feiersténgsalot“)
• Cooked and cured ham • Raw vegetables and seasonal salads

Hot starters

Onion soup **OR** lentil soup

Main dishes

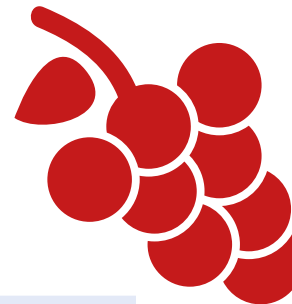
Pork neck with broad beans and bacon potatoes (‘Judd mat Gaardebounen’) **OR** Sauerkraut with meat **OR** chicken vol-au-vent, French Fries and salad **OR** wine sausage in mustard sauce, mashed potatoes and green beans **OR** cauliflower, eggs and potato gratin (vegetarian alternative)

Desserts

Fresh fruit salad • Fruit pie
• Chocolate mousse

€ 31,00 € per person

€ 32,00 € per person



Prices from 20 persons.

☎ Please book in advance.

👤 You have to choose one main dish. Other alternatives (fish, Asian, vegetarian,...) and details of the allergens are available on request.



COFFEE BREAKS

FR

DE LA PETITE PAUSE-
CAFÉ AU PETIT-DÉJEUNER
COMPLET – TOUT EST
POSSIBLE !

DE

VON DER KLEINEN
KAFFEEPAUSE BIS HIN
ZUM AUSGEDEHNTEN
FRÜHSTÜCK – ALLES
IST MÖGLICH!

EN

BE IT A COFFEE BREAK
OR A FULL BREAKFAST –
EVERYTHING IS POSSIBLE!

FR

PAUSES-CAFÉ

Café-accueil
Café • Thé • Eau

€ 3,00 € par personne

€ 3,50 € par personne

Pause-café

Café • Thé • Eau
• Jus d'orange • Gâteau

€ 4,50 € par personne

€ 5,00 € par personne

Boissons conférence

Jus d'orange • Eau

€ 5,00 € par personne

€ 5,50 € par personne

Pause-café complète

Café • Thé • Jus d'orange
• Eau • Fruits frais
• Viennoiseries

€ 7,00 € par personne

€ 8,00 € par personne

Pause-fitness

Café • Thé • Jus d'orange • Eau • Fruits
frais • Sandwichs • Crudités de légumes
avec leurs dips

€ 8,00 € par personne

€ 9,00 € par personne

CANAPÉS MAISON

Assortiment de canapés froids
(6 pièces/personne)

Brochette tomates-mozzarella • Œufs
durs • Fromage blanc • Jambon cuit •
Salami

€ 6,00 € par personne

€ 7,00 € par personne

Assortiment de canapés froids
(6 pièces/personne)

Petit pâté au Riesling • Jambon cru
• Saumon fumé • Fromage • Tomates
aux crevettes

€ 6,60 € par personne

€ 7,60 € par personne

Assortiment de canapés chauds
(5 pièces/personne)

Petites quiches lorraines • Pizzetta • Petit
croque-monsieur • Feuilletés au fromage
• Pruneaux au lard

€ 6,50 € par personne

€ 7,50 € par personne

PAINS SURPRISE

Pains surprise farcis au jambon,
au saumon fumé et au fromage

30 pièces

€ 28,00 € 30,00

70 pièces

€ 65,00 € 68,00

DIPS DE LÉGUMES

Crudités de légumes avec leurs dips

€ 2,00 € par personne

€ 2,50 € par personne

Prix à partir de 10 personnes.

☎ A réserver à l'avance.

☘ Café à 100% certifié Fairtrade :
www.fairtrade.lu

KAFFEEPAUSE

Willkommenskaffee

Kaffee • Tee • Wasser

€ 3,00 € pro Person

€ 3,50 € pro Person

Kaffeepause

Kaffee • Tee • Wasser
• Orangensaft • Kuchen

€ 4,50 € pro Person

€ 5,00 € pro Person

Konferenzgetränke

Orangensaft • Wasser

€ 5,00 € pro Person

€ 5,50 € pro Person

Komplette Kaffeepause

Kaffee • Tee • Orangensaft • Wasser
• Frisches Obst • Teilchen

€ 7,00 € pro Person

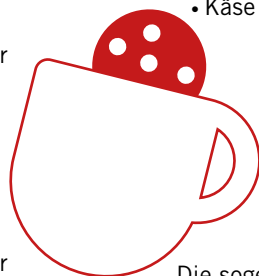
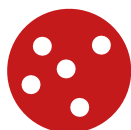
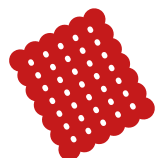
€ 8,00 € pro Person

Fitnesspause

Kaffee • Tee • Orangensaft • Wasser
• Frisches Obst • Belegte Brötchen
• Gemüsedips

€ 8,00 € pro Person

€ 9,00 € pro Person



HAUSGEMACHTE KANAPEES

Kalte Kanapees (6 Stück/Person)

Tomaten-Mozzarella-Spieß • Hartgekochte Eier • Quark • Kochschinken • Salami

€ 6,00 € pro Person

€ 7,00 € pro Person

Kalte Kanapees (6 Stück/Person)

Kleine Rieslingspastete • Rohschinken
• Räucherlachs • Käse • Tomaten mit Garnelen gefüllt

€ 6,60 € pro Person

€ 7,60 € pro Person

Heisse Kanapees (5 Stück/Person)

Kleine Speckkuchen („Quiche lorraine“)
• Pizzetta • Kleine „Croque-Monsieur“
• Käse im Blätterteigmantel • Pflaumen im Speckmantel

€ 6,50 € pro Person

€ 7,50 € pro Person

„PAINS SURPRISE“

Die sogenannten Überraschungsbrote mit Schinken, geräuchertem Lachs und Käse

30 Stück

€ 28,00 € 30,00

70 Stück

€ 65,00 € 68,00

GEMÜSEDIPS

Rohes Gemüse mit Dipsauce

€ 2,00 € pro Person

€ 2,50 € pro Person

COFFEE BREAKS

Welcome coffee

Coffee • Tea • Water

€ 3,00 € per person

€ 3,50 € per person

Coffee break

Coffee • Tea • Water
• Orange juice • Cake

€ 4,50 € per person

€ 5,00 € per person

Conference drinks

Orange juice • Water

€ 5,00 € per person

€ 5,50 € per person

Full coffee break

Coffee • Tea • Water • Orange juice
• Fresh fruits • Danish pastries

€ 7,00 € per person

€ 8,00 € per person

Fitness break

Coffee • Tea • Orange juice • Water • Fresh fruit • Sandwiches • Raw vegetable dip

€ 8,00 € per person

€ 9,00 € per person

HOME-MADE CANAPÉS

Variety of cold canapés (6 pieces/person)

Tomato-mozzarella-skewer • Hard boiled eggs • Curd cheese • Cooked ham
• Salami

€ 6,00 € per person

€ 7,00 € per person

Variety of cold canapés (6 pieces/person)

Little meat pies prepared with Riesling ('Pâté au Riesling') • Cured ham
• Smoked salmon • Cheese • Shrimp stuffed tomatoes

€ 6,60 € per person

€ 7,60 € per person

Variety of hot canapés (5 pieces/person)

Small bacon quiche ('Quiche lorraine')
• Pizzetta • Small 'Croque-Monsieur'
• Cheese-filled puff pastries • Plums wrapped in bacon

€ 6,50 € per person

€ 7,50 € per person

'PAINS SURPRISE'

Large country bread stuffed with ham, smoked salmon and cheese sandwiches

30 pieces

€ 28,00 € 30,00

70 pieces

€ 65,00 € 68,00

RAW VEGETABLE DIP

A choice of vegetables with dip sauce

€ 2,00 € per person

€ 2,50 € per person

Preise ab 10 Personen.

Reservierung erforderlich.

Kaffee zu 100% Fairtrade zertifiziert:
www.fairtrade.lu

Prices from 10 persons.

Please book in advance.

100% fairtrade certified coffee: www.fairtrade.lu

MELTING POT

the youth hostel's restaurant



www.meltingpot.lu

info@youthhostels.lu

T. (+352) 26 27 66 200