

# CATERING



# Melting Pot

THE YOUTH HOSTEL'S RESTAURANT

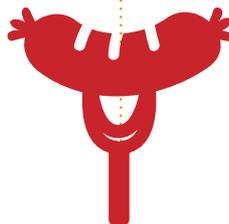
LUXEMBOURG  
YOUTHHOSTELS  
.lu





04

EAT & MEET

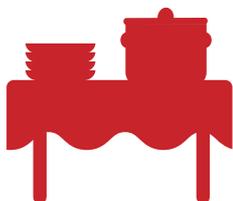


08

BARBECUES

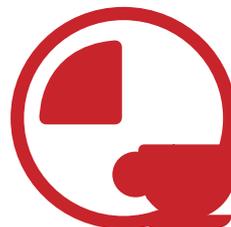
12

BUFFETS



16

COFFEE  
BREAKS



**LEGEND**

€+ Prix membre, Mitgliedspreis, Member's price

€ Prix standard, Standardpreis, Standard price

## 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.

## 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.

## 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 GROßEN 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.**

## 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 Bolognaise
- Chili con carne
- Panierter 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.

**i** 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.

## 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.

ℹ 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

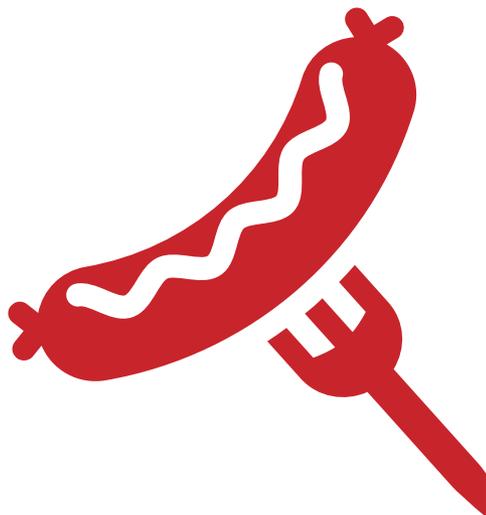
Burger végétarien • Saucisse végétarienne  
• Épi de maïs • Brochette de légumes  
• Pomme de terre au four avec sa crème  
épaisse • Salade verte • Carottes râpées  
• Petits pains

### 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.

 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.**

## 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 spaghettini 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  
(« Feiersténgszalat ») • Jambon cuit et cru • Crudités et salades de la saison

### Entrées chaudes

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

### Les plats principaux

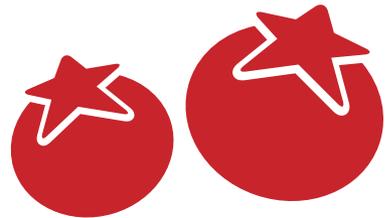
Collet de porc aux fèves des marais avec pommes de terre au lard (« Judd mat Gaardebounen ») **OU** Choucroute garnie à la Luxembourgeoise **OU** Bouchée à la reine, frites, salade **OU** Saucisses au vin à la sauce moutarde, purée de pommes de terre et haricots verts **OU** Gratin de chou-fleur, œufs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

👤 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

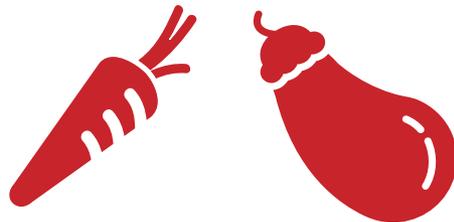
- Schweinenacken mit Saubohnen und Speckkartoffeln („Judd mat Gaardebounen“) **ODER**
- Sauerkrautplatte nach Luxemburger Art **ODER**
- Königinnenpastete, Pommes Frites und Salat **ODER**
- Weißwein-Bratwürste mit Senfsauce, Kartoffelpüree und grüne Bohnen **ODER**
- Überbackener Blumenkohl mit Eiern 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 spaghetti 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 ('Feiersténgszalot')  
• Cooked and cured ham • Raw vegetables and seasonal salads

### Hot starters

Onion soup **OR** lentil soup

### Main dishes

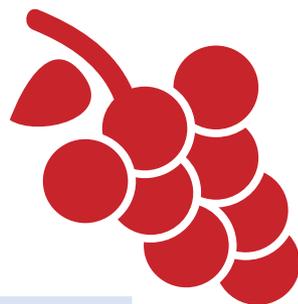
Pork neck with broad beans and bacon potatoes ('Judd mat Gaardebounen') **OR** Sauerkraut with meat **OR** chicken vol-au-vent, French Fries and salad **OR** wine sausage in mustard sauce, mashed potatoes and green beans **OR** cauliflower, eggs and potato gratin (vegetarian alternative)

### 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 AUSGEDEHTEN  
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

Prix à partir de 10 personnes.

 A réserver à l'avance.

 Café à 100% certifié Fairtrade :  
[www.fairtrade.lu](http://www.fairtrade.lu)

## 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

## 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

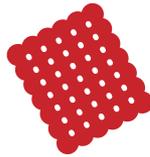
€ 8,00 € pro Person

### 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

Preise ab 10 Personen.

☎ Reservierung erforderlich.



Kaffee zu 100% Fairtrade zertifiziert:  
[www.fairtrade.lu](http://www.fairtrade.lu)

## 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



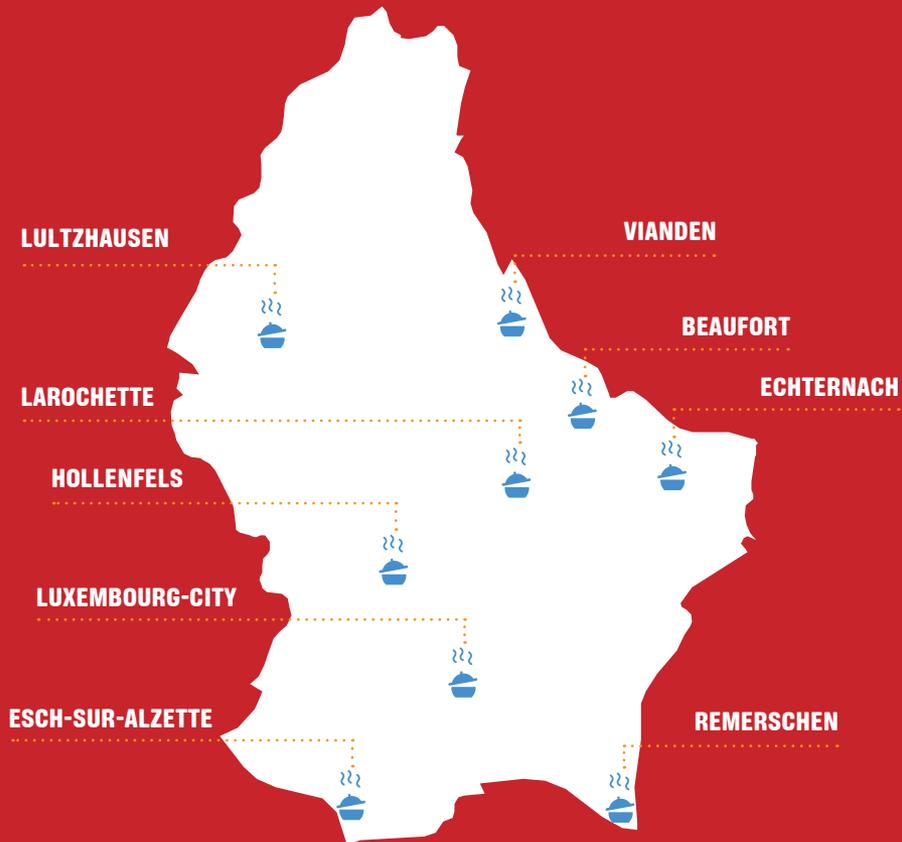
Prices from 10 persons.

☎ Please book in advance.

 100% fairtrade certified  
coffee: [www.fairtrade.lu](http://www.fairtrade.lu)

# MELTING POT

the youth hostel's restaurant



FSC logo



[www.meltingpot.lu](http://www.meltingpot.lu)  
[info@youthhostels.lu](mailto:info@youthhostels.lu)  
T. (+352) 26 27 66 200