

CATERING

Welcome to the MELTING POT
the YOUTH HOSTEL'S restaurant

Melting Pot

THE YOUTH HOSTEL'S RESTAURANT





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.



7

EAT & MEET

11

BBQ

15

BUFFETS

19

COFFEE BREAKS



Follow us:



#youthhostelsluxembourg

PAS DE GASPI DANS MA VIE!

ACHETEZ UNE FOIS – UTILISEZ POUR TOUJOURS !



5€

Mangez bon, local, sain et fairtrade

Si le plat est trop copieux,
emportez simplement vos
restes dans l'Ecobox afin
d'éviter tout
gaspillage alimentaire.

Aux restaurants Melting Pot

Pensez global

L'eau du robinet
est gratuite, fraîche,
naturelle et potable.
Apportez vos propres bouteilles
ou faites le plein avec
nos bouteilles
à usage multiple !



7€

Buvez local

LUXEMBOURG
YOUTHHOSTELS
.LU



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 as we focus on both local and fair-trade products. Our dishes are freshly prepared in our fully equipped, in-house kitchens.



Par groupe, il est possible de choisir au maximum un menu classique ou luxembourgeois ainsi qu'un menu végétarien et un dessert parmi notre offre. Le prix comprend la soupe du jour, le buffet de salades, un plat et un dessert. D'autres menus ainsi que des détails sur les allergènes sont disponibles sur demande.

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 (supplément de 4 €)
- Brandade de cabillaud gratinée

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

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
- Spaghettis napolitaines
- Crêpes farcies aux légumes

délicieux 😊



Prix par personne (à partir de 10 personnes)

- Membres : 14 €
- Standard : 16 €

À réserver à l'avance.

- Les groupes d'enfants et les écoles jusqu'à la sixième année scolaire (12 ans) inclus, bénéficient d'une réduction de 10 % sur les repas complets.

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 erhältlich.

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 Hähnchenschinken und Kartoffelauflauf
- Lasagne Bolognaise
- Chili con carne
- Panierter Fisch mit Remouladensauce, Kartoffeln und provenzialische Tomaten
- Lachs an Dillsauce, Fairtrade-Reis und Saisongemüse (Aufpreis von 4 €)
- Kabeljau-Brandade

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

hu... lecker 😊



Preis pro Person (ab 10 Personen)

- Mitglied: 14 €
- Standard: 16 €

Reservierung erforderlich.

- Gruppen mit Kindern und Schulen bis zur 6. Klasse inklusive (12 Jahre), erhalten eine Ermäßigung von 10 % auf den kompletten Mahlzeiten.

Each group must choose either between one classic or Luxembourgish 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.

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 Provençale and potato gratin
- Lasagne Bolognese
- Chili con carne
- Breaded fish with remoulade sauce, potatoes and tomatoes Provençal
- Salmon in dill sauce, fair trade rice and seasonal vegetables (surcharge of 4€)
- Cod brandade

VEGETARIAN MENUS

- Vegetarian lasagne with goat cheese
- Tagliatelle with fresh vegetables
- Vegetable curry with fair trade rice
- Cheese omelette, fried potatoes and seasonal vegetables
- Neapolitan spaghetti
- Vegetable-filled pancakes

LUXEMBOURGISH

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



... yummy 

Price per person (from 10 persons)



Member: 14 €
Standard: 16 €

Please book in advance.



Groups and schools with children up to grade 6 (12 years) included will receive a 10 % discount on complete meals.

BBQ

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 will do our part by providing you with the best meat.



Avous de choisir la formule de grillade qui vous convient le mieux. Il y en a pour tous les goûts. D'autres formules de barbecues et les détails sur les allergènes sont disponibles sur demande.



BBQ TRADITIONNEL

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

Dessert :

Glace

Prix pour membres: 16 €
Prix standard: 17 €



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

Prix pour membres: 19 €
Prix standard: 20 €



BBQ MAROCAIN

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

Dessert :

Mousse au chocolat

Prix pour membres: 20 €
Prix standard: 22 €

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

Dessert :

- Mousse au chocolat
- Tarte aux fruits

Prix pour membres: 30 €
Prix standard: 32 €

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

Prix pour membres: 16 €
Prix standard: 17 €



Prix par personne
(à partir de 15 personnes)

À réserver à l'avance.

Sie haben die Wahl, das beste Grillangebot auszuwählen. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Weitere Grillarrangements sowie Details zu den Allergenen sind auf Anfrage erhältlich.

TRADITIONNELLES BBQ

- Schweinekotelett
- Bratwurst
- Nudelsalat
- Möhrensalat
- Grüner Salat
- Brötchen

Nachspeise:

Eiscreme

Mitgliedspreis: 16 €
Standardpreis: 17 €



LUXEMBURGISCHES BBQ

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

Nachspeise:

Frischer Obstsalat

Mitgliedspreis: 19 €
Standardpreis: 20 €



MAROKKANISCHES BBQ

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

Nachspeise:

Schokoladenmousse

Mitgliedspreis: 20 €
Standardpreis: 22 €

LAND UND MEER BBQ

- Lachssteak
- Schweinekotelett
- Bratwurst
- Hamburger
- Ofenkartoffeln
- Grüner Salat
- Tomatensalat
- Möhrensalat
- Selleriesalat
- Brötchen

Nachspeise:

- Schokoladenmousse
- Obstkuchen

Mitgliedspreis: 30 €
Standardpreis: 32 €



VEGETARISCHES BBQ

- Vegetarischer Burger
- Vegetarische Wurst
- Maiskolben
- Gemüsespieß
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Grüner Salat
- Möhrensalat
- Brötchen

Nachspeise:

Frischer Obstsalat

Mitgliedspreis: 16 €
Standardpreis: 17 €



Preise pro Person
(ab 15 Personen)

Reservierung erforderlich.





It's up to you to select the most suitable barbecue option. There's something for absolutely every taste. Other barbecue offers and details of the allergens are available on request.

TRADITIONAL BBQ

- Pork chop
- Grilled sausage
- Pasta salad
- Carrot salad
- Green salad
- Bread rolls

Desserts:

Ice cream

Member price: 16 €
Standard price: 17 €



LUXEMBOURGISH BBQ

- Mixed meat skewer
- Bacon
- Sausage ('Mettwurst')
- Potato salad
- Cucumber salad
- Green salad
- Bread rolls

Desserts:

Fresh fruit salad

Member price: 19 €
Standard price: 20 €



MOROCCAN BBQ

- Couscous with vegetables
- Harissa
- Chicken drumsticks
- Lamb or beef
- Moroccan sausage ('Merguez')
- Green salad
- Bread rolls

Desserts:

Chocolate mousse

Member price: 20 €
Standard price: 22 €



SURF AND TURF BBQ

- Salmon steak
- Pork chop
- Grilled sausage
- Hamburger
- Baked potatoes
- Green salad
- Tomato salad
- Carrot salad
- Celery salad
- Bread rolls

Desserts:

- Chocolate mousse
- Fruit pie

Member price: 30 €
Standard price: 32 €

VEGETARIAN BBQ

- Vegetarian burger
- Vegetarian sausage
- Corn cob
- Vegetable skewer
- Baked potato with sour cream
- Green salad
- Carrot salad
- Bread rolls

Desserts:

Fresh fruit salad

Member price: 16 €
Standard price: 17 €



Prices per person
(from 15 persons)
Please book in advance.



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 große Auswahl an Buffets, die von traditionellen Spezialitäten bis hin zu Weltküchen reichen.

EN

Our kitchen team offers a wide variety of buffets ranging from traditional specialities to world cuisine.

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

BUFFET HOSTELLING INTERNATIONAL

Entrées froides :

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

Plats principaux :

1. Lasagne maison OU
2. Curry de dinde et riz créole « fair trade » OU
3. Cannellonis végétariens

Desserts :

- Tarte aux fruits
- Glace

Prix pour membres: 18 €
Prix standard: 19 €

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

Plats principaux :

1. Piccata milanese aux spaghetti et brocolis OU
2. Penne alla carbonara

Faites le plein
de saveurs

Desserts :

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

Prix pour membres: 25 €
Prix standard: 26 €

BUFFET LUXEMBOURGEOIS

Entrées froides :

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

Entrées chaudes :

1. Soupe à l'ognion OU
2. Potage aux lentilles

Plats principaux :

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

Desserts :

- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat

Prix pour membres: 35 €
Prix standard: 37 €



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



HOSTELLING INTERNATIONAL BÜFFET

Vorspeisen:

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

Hauptgerichte:

1. Hausgemachte Lasagne ODER
2. Puten-Curry mit Fairtrade-Reis ODER
3. Vegetarische Cannelloni

Nachspeisen:

- Obstkuchen
- Eiscrème

Mitgliedspreis: 18 €
Standardpreis: 19 €

ITALIENISCHES BÜFFET

Kalte Vorspeisen:

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

Warue Vorspeise:

- Minestrone

Hauptgerichte:

1. Piccata Milanese mit Spaghettini und Brokkoli ODER
2. Penne alla carbonara

Nachspeisen:

- Tiramisu
- Frischer Obstsalat

Mitgliedspreis: 25 €
Standardpreis: 26 €

LUXEMBURGISCHES BÜFFET

Kalte Vorspeisen:

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

Warue Vorspeisen:

1. Zwiebelsuppe ODER
2. Linsensuppe

Hauptgerichte:

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

Nachspeisen:

- Frischer Obstsalat
- Obstkuchen
- Schokoladenmousse

Mitgliedspreis: 35 €
Standardpreis: 37 €



Guten
Appetit

Prix par personne
(à partir de 20 personnes)

À réserver à l'avance.

Preise pro Person
(ab 20 Personen)

Reservierung erforderlich.

You must choose one main dish.
Other buffet offers (fish, Asian, vegetarian, etc.)
and details of the allergens are available on request.

HOSTELLING INTERNATIONAL

BUFFET

Starters:

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

Main dishes:

1. Home-made lasagne OR
2. Turkey curry with fair trade rice OR
3. Vegetarian cannelloni

Desserts:

- Fruit pie
- Ice cream

Member price: 18 €
Standard price: 19 €

*Enjoy
your meal*

ITALIAN BUFFET

Cold starters:

- Antipasti mixed (aubergines, courgettes, peppers, mushrooms, salami)
- Pasta salad
- Fair trade rice salad with shrimps
- Melon with ham

Hot starter:

- Minestrone

Main dishes:

1. Piccata Milanese with spaghetti and broccoli OR
2. Penne alla carbonara



Desserts:

- Tiramisu
- Fresh fruit salad

Member price: 25 €
Standard price: 26 €

LUXEMBOURGISH BUFFET

Cold starters:

- Smoked salmon
- Potato salad
- Bean salad with bacon
- Special Luxembourgish beef salad ('Feierstengzalot')
- Cooked and cured ham
- Raw vegetables and seasonal salads



Hot starters:

1. Onion soup OR
2. Lentil soup

Main dishes:

1. Pork neck with broad beans and bacon potatoes ('Judd mat Gaardebounen') OR
2. Sauerkraut with meat OR
3. Chicken vol-au-vent, French fries and salad OR
4. Wine sausage in mustard sauce, mashed potatoes and green beans OR
5. Cauliflower, eggs and potato gratin (vegetarian alternative)

Desserts:

- Fresh fruit salad
- Fruit pie
- Chocolate mousse

Member price: 35 €
Standard price: 37 €

Prices per person
(from 20 persons)

Please book in advance.



FR

De la pause café au petit-déjeuner
complet – tout est possible !

DE

Von der kleinen Kaffeepause bis
zum ausgedehnten Frühstück -
alles ist möglich!

EN

From a small coffee break to an
extended breakfast - everything is
possible!

COFFEE BREAKS

Faites votre choix en fonction de vos préférences et de vos besoins !

PAUSES-CAFÉ

Café-accueil :

Café, thé, eau

Prix pour membres: 4 €
Prix standard: 4,50 €

Pause-café :

Café, thé, eau, jus d'orange, gâteau

Prix pour membres: 5,50 €
Prix standard: 6 €

Boissons conférence :

Jus d'orange, eau

Prix pour membres: 5,50 €
Prix standard: 6 €

Pause-café complète :

Café, thé, eau, jus d'orange, fruits frais, viennoiseries

Prix pour membres: 7,50 €
Prix standard: 8,50 €

Pause fitness :

Café, thé, eau, jus d'orange, fruits frais, sandwichs, crudités de légumes avec leurs dips

Prix pour membres: 9,50 €
Prix standard: 10,50 €

Prix par personne
(à partir de 10 personnes)

À réserver à l'avance.



Café à
100%
certifié Fairtrade:
fairtrade.lu

CANAPÉS MAISON

Assortiment de canapés froids :

(6 pièces/personne)

Brochette tomates-mozzarella, œufs durs, fromage, jambon cuit, salami

Prix pour membres: 9 €
Prix standard: 10 €

Assortiment de canapés froids :

(6 pièces/personne)

Petit pâté au Riesling, jambon cru, saumon fumé, fromage, tomates aux crevettes

Prix pour membres: 10,80 €
Prix standard: 11,80 €

Assortiment de canapés chauds :

(5 pièces/personne)

Petites quiches lorraines, Pizzetti, petit croque-monsieur, feuilletés au fromage, pruneaux au lard

Prix pour membres: 8 €
Prix standard: 9 €

PAINS SURPRISE

Pains surprise farcis au jambon, saumon fumé et fromage (70 pièces)

Prix pour membres: 75 €/pain
Prix standard: 78 €/pain

DIPS AUX LÉGUMES

Crudités de légumes avec leurs dips

Prix pour membres: 3 €
Prix standard: 3,50 €



Wählen Sie die perfekte Kaffeepause, ganz nach Ihren Vorlieben und Bedürfnissen!

KAFFEEPAUSEN

Willkommenskaffee:

Kaffee, Tee, Wasser

Mitgliedspreis: 4 €
Standardpreis: 4,50 €

Kaffeepause:

Kaffee, Tee, Wasser, Orangensaft, Kuchen

Mitgliedspreis: 5,50 €
Standardpreis: 6 €

Konferenzgetränke:

Orangensaft, Wasser

Mitgliedspreis: 5,50 €
Standardpreis: 6 €

Komplette Kaffeepause:

Kaffee, Tee, Wasser, Orangensaft, frisches Obst, Backwaren

Mitgliedspreis: 7,50 €
Standardpreis: 8,50 €

Fitnesspause:

Kaffee, Tee, Wasser, Orangensaft, frisches Obst, belegte Brötchen, Gemüsedips

Mitgliedspreis: 9,50 €
Standardpreis: 10,50 €

Preise pro Person
(ab 10 Personen)

Reservierung erforderlich.

HAUSGEMACHTE KANAPEES

Kalte Kanapees:

(6 Stück/Person)

Tomaten-Mozzarella-Spieß, hart gekochte Eier, Quark, Kochschinken, Salami

Mitgliedspreis: 9 €
Standardpreis: 10 €



Kalte Kanapees:

(6 Stück/Person)

Kleine Rieslingspastete, roher Schinken, Räucherlachs, Käse, Tomaten mit Garnelen gefüllt

Mitgliedspreis: 10,80 €
Standardpreis: 11,80 €

Warme Kanapees:

(5 Stück/Person)

Kleine Speckkuchen („Quiches lorraines“), Pizzetti, Kleine Croque-Monsieur, Käse im Blätterteigmantel, Pflaumen im Speckmantel

Mitgliedspreis: 8 €
Standardpreis: 9 €

PAINS SURPRISE

Die sogenannten Überraschungsbrote mit Schinken, geräuchertem Lachs und Käse (70 Stück)

Mitgliedspreis: 75 €/Brot
Standardpreis: 78 €/Brot



GEMÜSEDIPS

Rohes Gemüse mit Dipsauce

Mitgliedspreis: 3 €
Standardpreis: 3,50 €

Kaffee zu
100%
Fairtrade
zertifiziert

FAIRTRADE
INTERNATIONAL
fairtrade.lu



Make your choice according to your preferences and needs!



COFFEE BREAKS

Welcome coffee:

Coffee, tea, water

Member price: 4 €
Standard price: 4,50 €



Coffee break:

Coffee, tea, water, orange juice, cake

Member price: 5,50 €
Standard price: 6 €

Conference drinks:

Orange juice, water

Member price: 5,50 €
Standard price: 6 €



Full coffee break:

Coffee, tea, water, orange juice, fresh fruit, Danish pastries

Member price: 7,50 €
Standard price: 8,50 €

Fitness break:

Coffee, tea, water, orange juice, fresh fruit, sandwiches, raw vegetable dip

Member price: 9,50 €
Standard price: 10,50 €

Prices per person
(from 10 persons)

Please book in advance.

HOME-MADE CANAPÉS

Variety of cold canapés:

(6 pieces/person)

Tomato-mozzarella-skewer, hard boiled eggs, cheese, cooked ham, salami

Member price: 9 €
Standard price: 10 €

Variety of cold canapés:

(6 pieces/person)

Little meat pies prepared with Riesling ('Pâté au Riesling'), cured ham, smoked salmon, cheese, shrimp stuffed tomatoes

Member price: 10,80 €
Standard price: 11,80 €

Variety of warm canapés:

(5 pieces/person)

Small bacon quiche ('Quiches lorraines'), Pizzetta, small croque-monsieur, cheese-filled puff pastries, plums wrapped in bacon

Member price: 8 €
Standard price: 9 €

PAINS SURPRISE

Large country bread stuffed with ham, smoked salmon and cheese sandwiches (70 pieces)

Member price: 75 €/bread
Standard price: 78 €/bread

RAW VEGETABLE DIP

A choice of vegetables with dip sauce

Member price: 3 €
Standard price: 3,50 €



Time for a
coffee break



ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE

ALIMENTAIRE EN UTILISANT LES FRIGOS
À SELF-SERVICE À TUNTANGE ET AU CAMPUS HELPERKNAPP !



BUT

- Réduire la quantité des déchets organiques de façon considérable en donnant aux repas cuisinés une deuxième chance de consommation.
- Offrir à des personnes vivant ou travaillant à proximité des plats cuisinés de qualité et à un bon prix.
- Offrir une alternative d'achat intelligente issue de circuits courts.

PORTEUR DU PROJET

Cette initiative a été réalisée par l'auberge de jeunesse de Hollenfels avec le soutien de l'Administration Communale Helperknapp et du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural.

LIEUX

4, rue de Hollenfels à côté du « Veräinsbau » à Tuntange et au Campus Helperknapp

FONCTIONNEMENT

L'auberge de jeunesse de Hollenfels et le Campus Helperknapp mettent à disposition des plats frais, mais non vendus, aux utilisateurs du frigo :

- Choisissez votre repas préféré !
- Ouvrez le frigo et servez-vous !
- Payez en jetons ! Les jetons d'une valeur unitaire de 3 € sont disponibles à la mairie de Helperknapp (espèces uniquement) et à l'auberge de jeunesse Hollenfels.
- Bon appétit !

100%
Fairtrade
certified coffee

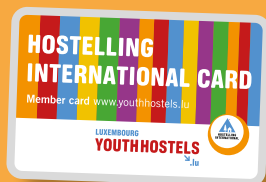


fairtrade.lu



MELTING POT

the YOUTH HOSTEL'S restaurant



YOU WANT TO SAVE MONEY? THEN ORDER YOUR MEMBERSHIP!

Your membership will help you save money on all our activities and many other interesting things. Every resident of Luxembourg can become a member of our association. Those who are not yet members can apply for membership in advance and save a lot. The card can be applied for directly online on the website: youthhostels.lu