

Tradition & Elégance



CONTACTEZ NOUS :

Département Séminaires & Banquets
Aleksandra Soliwodzka / Frédéric Boyer

Hôtel Royal Manotel

41-43 Rue de Lausanne 1201 Genève

T: +41 22 906 14 71/92

royal.banquets@manotel.com

www.hotelroyalgeneva.com

Banquets & more

Imaginez 500m² baignés par une lumière naturelle, un cadre feutré, une personne de contact dédiée à la personnalisation de votre événement, la cuisine inspirée du chef Armel Bedouet et son équipe.

Ajoutez la flexibilité et le savoir-faire d'une équipe rôdée à vos enjeux.

Soyez en toute confiance que ce soit pour vous réunir, vous restaurer ou encore vous divertir.



SOMMAIRE

Brochure Automne-hiver

Package Carte Blanche	P 3
Nos Cocktails	P 4
Menu et buffet	P 5
Nos forfaits boissons	P 6
Finger food lunch	P 7
Options et divers	P 8



ROYAL CARTE BLANCHE

De 109.-
à
Chf 119.-

Les prix affichés sont par personne,
TVA et service compris.
Dès 25 personnes

Laissez-nous Carte Blanche pour l'organisation de votre event avec ce package

- 1 verre d'accueil «Mont Blanc»
- 4 pièces cocktail
- 1 menu 3 plats ou 1 buffet
- 3 dl de vin / personne
- Eaux minérales à discrétion
- Café et Mignardises

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.
Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal



Composez votre apéritif à la carte



Salève
30 minutes
Jus, eaux, softs

15.-

Les boissons
Mont Blanc
30 minutes
1 dl vin blanc, rouge ou rosé
Jus, eaux, softs

19.-

Jura
60 minutes
2 dl vin blanc, rouge ou rosé
Bières
Jus, eaux, softs

29.-

Léman
60 minutes
2 dl vin blanc, rouge
ou rosé
Prosecco
Bières
Jus, eaux, softs

39.-

Tous nos forfaits boissons apéritifs sont accompagnés de feuilletés, crackers salés et olives.

Les pièces salées et sucrées

5 Pièces

- 1 canapé
- 2 pièces froides
- 1 pièce chaude
- 1 pièce sucrée

20.-

7 Pièces

- 2 canapés
- 2 pièces froides
- 2 pièces chaudes
- 1 pièce sucrée

26.-

9 Pièces

- 2 canapés
- 3 pièces froides
- 2 pièces chaudes
- 2 pièces sucrées

34.-

12 Pièces

- 2 canapés
- 4 pièces froides
- 3 pièces chaudes
- 3 pièces sucrées

42.-

15 Pièces

- 3 canapés
- 5 pièces froides
- 4 pièces chaudes
- 3 pièces sucrées

52.-

Quelques exemples de nos pièces cocktail – liste complète sur demande

Canapés

- saumon fumé
- foie gras
- fromage frais & ciboulette
- tapenade
- concombre philadelphia
- ...

Pièces froides

- soupe glacée de tomates
- tartare de poissons blanc
- tataki de boeuf
- cube de thon en céviche
- salpicon de homard aux herbes
- tartare de crevettes ginger-lime
- tartine de légumes grillés
- ...

Pièces chaudes

- samossa de légumes aux épices douces
- dim sum de crevettes
- brochette de volaille au miel et gingembre
- crevette torpedo chapelure japonaise
- gyoza de légumes
- risotto avorio crémeux à l'huile de truffe
- mini rouleau de printemps légumes
- beignet de morue au piment doux
- crevette en tempura
- ...

Desserts

- compote de pomme en crumble
- baba chantilly
- chou ganache chocolat
- dacquoise sablée pistache
- panna cotta praliné
- tartelette citron
- mousse chocolat équateur
- mille-feuille aux fruits de saison
- ...

MENU

AUTOMNE - HIVER



3 Plats dès CHF 69.-

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Les prix affichés sont par personne, TVA et service compris.

NOS FORMULES BUFFET

ENTREE :

Velouté crémeux de courge butternut, potimarron rôti

ou

Dos de cabillaud mariné façon gravlax, gel agrumes, betterave shiogga en vinaigrette

ou

Betterave GRTA confite au sel marin, gaspacho de betterave au vinaigre de Xeres **VG**

PLAT :

Suprême de volaille GRTA, endive rôti, mousseline de patate douce

ou

Lasagne d'épinard, mesclun vinaigrette balsamique **VG**

ou

Saumon doré sur peau, pomme de terre à la fourchette au persil, choux pakchoy

DESSERT :

Entremet exotique, sorbet ananas

ou

Biscuit dacquoise crème pralinée

ou

Pavlova poire, crème vanille sorbet poire

FORFAITS BOISSON

FORFAIT "LE SOFT"

Eau pétillante Eau plate
Café ou Thé
Coca-cola, sprite, fusetea

CHF 14.- par personne



FORFAIT "VINS GENEVOIS"

vin blanc et rouge 3 dl/pers

Vin blanc suisse de Genève
Vin rouge suisse de Genève
Bière 0,33 l
Eaux minérales plates et gazeuses
Café, thé

CHF 29.- par personne

Notre carte des vins est à votre disposition, notre sommelier se fera un plaisir de vous conseiller pour vous aider à composer un nouveau forfait .

Les prix affichés sont par personne,
TVA et service compris.

LUNCH ON THE GO



CHF 60.-

Les prix affichés sont par personne, TVA et service compris.



SANDWICHES

4 pièces au choix :

- Focaccia romani tomates mozzarella pesto
- Focaccia romani beurre jambon noix roquette
- Mini burger royal (chaud)
- Buns blancs sésame au fromage frais
- Mni delice saumon fumé
- Mini club sandwich blanc de dinde
- Finger concombre philadelphia
- Tartine de légumes grillés copeaux de parmesan
- Mini baguette beurre viande séchée de bœuf
- Mini club végétarien
- Tartine de brocolis, choux fleurs en carpaccio

SALADES, ACCOMPAGNEMENTS

7 pièces au choix dont un chaud :

- Dips de légumes, assortiment de sauces
- Salade caesar poulet ou crevette copeaux de parmesan
- Soupe froide ou chaude suivant la saison
- Rapé de carottes, huile olive citron
- Salade de quinoa tomates concombres
- Saladine de saison
- Tranches de pastèque ou melon suivant saison

- Risotto Avorio crémeux au Granado Padano (chaud)
- Dim sum crevette sauce satay (chaud)

Assortiment de poissons fumés

Plateau de fromages suisse et francais

DESSERTS

3 desserts au choix

- Compote de pomme crumble
- Baba chantilly
- Choux ganache chocolat
- Dacquoise pistache sablé
- Fruits au sirop de saison vanillé
- Sablé panna cotta praliné
- Tartelette citron
- Mousse chocolat équateur
- Tartelette fruits de saison
- Mille feuille aux fruits de saison

A VOTRE SERVICE !



Hôtel Royal - 41-43 Rue de Lausanne - 1201 Genève - T:+41 22 906 14 14
www.hotelroyalgeneva.com - www.manotel.com