

Menu banquet fin d'année 2024

End-of-year menu 2024

75 CHF.-

par pers / per pers

Saumon bio mariné, gravelax aux herbes
fraiches, pate de citron non traité, gel yuzu

Marinated organic Salmon with fresh herbs gravelax and
Bio lemon paste with yuzu gel

ou/or

Gambero rosa mariné aux agrumes, choux rave,
mangue au poivre noir sauvage

Gambero rosa marinated with citrus fruit, kohlrabi,
mango and wild black pepper

Suprême de volaille blanche GRTA*, cigare de
choux aux légumes d'antan, pommes fondantes

Local GRTA white poultry supreme, cabbage cigar with traditional
vegetables, potatoes « Fondantes »

ou/or

Lieu jaune doré sur peau confit d'échalote,
écrasé de pommes de terre au persil

Golden pollack roasted with skin, shallot confit, parsley mashed
potatoes

Bûche de Noël

ou/or

Entremet chocolat clémentine

*Genève Région - Terre Avenir

Contact :

Frédéric Boyer

Tel : +41 22 906 14 91

Aleksandra Soliwodzka

Tel : +41 22 906 14 71

royal.banquets@manotel.com

Rue de Lausanne 41, 1201 Genève - Suisse

Tél : +41 22 909 14 14 - royal@manotel.com



Menu banquet fin d'année 2024

End-of-year menu 2024

89 CHF.-

par pers / per pers

Foie gras de canard aux pommes caramélisées,
toast campagne

Duck foie gras with caramelized apples and brown bread toast

ou/or

Noix de St Jacques, mousseline de brocolis,
carpaccio de chou-fleur, semoule brocolis

Pan fried Scallops, broccoli purée, cauliflower carpaccio,
broccoli semolina

Quasi de Veau aux herbes en vapeur douce,
céleri rave glacé au jus, mousseline de céleri

Steamed veal loin with herbs, glazed celery, celery purée

ou/or

Filet de loup, potimarron rôti, fondue de
pousses d'épinard

Sea Bass fillet, roasted pumpkin with baby spinach fondue

Bûche de Noël

ou/or

Entremet chocolat clémentine

ou/or

Pavlova exotique

Contact :

Frédéric Boyer

Tel : +41 22 906 14 91

Aleksandra Soliwodzka

Tel : +41 22 906 14 71

royal.banquets@manotel.com

Rue de Lausanne 41, 1201 Genève - Suisse

Tél : +41 22 909 14 14 - royal@manotel.com

Menu banquet fin d'année 2024

End-of-year menu 2024

104 CHF.-

par pers / per pers

Demi-homard, crémeux marrons
à l'huile de truffe noire

Half lobster, creamy chestnuts with black truffle oil

ou/or

Betterave confite, chair de crabes de casier,
émulsion betterave au vinaigre de Xérès

Confit beetroot, crabmeat, beetroot emulsion with Xérès vinegar

Filet de bœuf Suisse, mousseline de pommes
de terre à la truffe, pleurotes du Panicaut

Swiss beef fillet with truffle mash potatoes, Panicaut oyster
mushroom

ou/or

Lotte de Roscoff glacée au ponzu, courge
butternut en palet, beurre battu lime quat

Monkfish from Roscoff glazed with ponzu, butternut squash with
lime quat melted butter

Bûche de Noël

ou/or

Biscuit noisette, mousse marron, glace vanille

Hazelnut Daquoise with chestnut mousse and vanilla ice cream

ou/or

Sablé chocolat yuzu, spéculos, sorbet cacao

Yuzu chocolate shortbread with speculos and cocoa sorbet

Contact :

Frédéric Boyer

Tel : +41 22 906 14 91

Aleksandra Soliwodzka

Tel : +41 22 906 14 71

royal.banquets@manotel.com

Rue de Lausanne 41, 1201 Genève - Suisse

Tél : +41 22 909 14 14 - royal@manotel.com