



Lëtzebuurger **Guiden a Scouten**

# Benefiziessen Keltenhaus

Apéritif um 19:00 Auer am Centre Culturel zu Uespelt

Umeldung: [nativevillage.lgs.lu/benefiziessen-keltenhaus](https://nativevillage.lgs.lu/benefiziessen-keltenhaus)

# invita tioun

Samschdes, 12.10.2024



## 150€

Ënnerstëtzt och Dir eise Projet a mellt iech bis den 4. Oktober un. De Präis vum Menü ass 150€, alles abegraff (Apero, lessen, Gedréinks, Kaffi an Digestif) .

## Menu

Apéritif accompagné des délices d'amuse-bouche des chefs de cuisine.

### Le traditionnel

Oxtail claire accompagné de cèpes frais des bois luxembourgeois  
\*\*\*\*\*

Tartare de boeuf classique garni de sa moutarde de Meaux glacée  
\*\*\*\*\*

Millefeuille de saumon et son espuma au Crémant 1921  
\*\*\*\*\*

Sorbet aux mûres arosées  
\*\*\*\*\*

Suprême de pintade farci et son jus corsé de Fleur des Rochers, sticks de polenta croustillants et jardinière de légumes  
\*\*\*\*\*

Assortissement de fromages au libre choix  
\*\*\*\*\*

Surprise du pâtissier

### Le végétarien

Consommé de légumes accompagné de cèpes frais des bois luxembourgeois  
\*\*\*\*\*

Tartare de betteraves rouges garni de sa moutarde de Meaux glacée  
\*\*\*\*\*

Millefeuille du jardin de Neiheisgen accompagné d'un confit de tomates  
\*\*\*\*\*

Sorbet aux mûres arosées  
\*\*\*\*\*

Portobello farci au fromage frais avec son jus, sticks de polenta croustillants et jardinière de légumes  
\*\*\*\*\*

Assortissement de fromages au libre choix  
\*\*\*\*\*

Surprise du pâtissier

Chaque plat est accompagné de son vin des Caves Bernard-Massard

Pour terminer en douceur, le café sera accompagné de spiritueux du Clos du Fourschenhaff Dolizy & Guillon



Den Erléis vun dësem Benefiziessen ass fir den Daach vum Keltenhaus ze erneieren. Eist Keltenhaus ass zanter bal 20 Joer e wichtege Pillier vun eiser pädagogescher Aarbecht. Hei léiere mir d'Kanner a Jugendlecher duerch praktesch Erfarunge de Respekt an d'Veantwortung vis-à-vis vun onser Ëmwelt.