

Happy VALENTINE'S Day

MENÜS

1

Roméo

45,00€/P.P.

AMUSE-BOUCHE

Rose aus rosa Garnelen mit Avruga-Kaviar auf Brioche und Toast aus iberischem Schinken mit Paprikabutter

Rosace de crevettes roses au caviar d'avruga en brioche et toast de jambon ibérique au beurre de paprika

VORSPEISE | ENTRÉE

Bunter Gemüsemix in süß-sauer Soße, hausgeräucherete Lachsstreifen, Wasabi-Creme

Méli mélo de légumes aigre doux, lamelles de saumon fumé maison, crème de wasabi

HAUPTGERICHT | PLAT

Filet vom Petersfisch mit Flusskrebs-Soufflé, Lauchrisotto und Brokkoliröschen

Filet de saint pierre soufflé aux écrevisses, risotto aux poireaux et fleurettes de brocolis

DESSERT

Herz aus weißer Schokolade, gefüllt mit flüssigem Himbeer und Pistazienkern

Cœur fondant chocolat blanc, framboises et pistaches

2

Juliette

45,00€/P.P.

AMUSE-BOUCHE

Rose aus rosa Garnelen mit Avruga-Kaviar auf Brioche und Toast aus iberischem Schinken mit Paprikabutter

Rosace de crevettes roses au caviar d'avruga et toast de jambon ibérique au beurre de paprika

VORSPEISE | ENTRÉE

Rindercarpaccio-Rolle mit Rucola-Artischocken-Tapenade, Parmesanmousse und -späne

Rouleau de carpaccio de boeuf, tapenade de roquette et artichauts, mousse de parmesan et copeaux

HAUPTGERICHT | PLAT

Kalbsgrenadine nach Rossini-Art, Kartoffelrösti mit Pilzen und Karottenmousseline

Grenadin de veau façon rossini, rosti de pomme de terre aux champignons et mousseline de carottes

DESSERT

Herz aus weißer Schokolade, gefüllt mit flüssigem Himbeer und Pistazienkern

Cœur fondant chocolat blanc, framboises et pistaches



ABHOLUNG | ENLÈVEMENT
13.02.-15.02.

BESTELLUNGEN | COMMANDES

24H VOR GEWÜNSCHTEM ABHOLDATUM
24H AVANT ENLÈVEMENT

Comptoir traiteur traiteur@massen.lu
Traiteurtheke +352 26 901-999

GRATIS*

1x Prosecco Brut
«I heart Prosecco»
75CL | 11% VOL.

*Bei einer Bestellung
von zwei Menüs nach Wahl

*Pour toute commande
de deux menus au choix

