

Menus Banquets de fin d'année

SUISSISSIME & LIVE YODLE

Pour des offres personnalisées, des cocktails et pour réserver veuillez contacter :

Camille Hidalgo Diaz, Coordinatrice F&B

T : +41 22 544 51 51 / 544 51 71
edelweiss.FB@manotel.com

Hôtel Edelweiss
2 place de la Navigation, 1201 Genève
www.hoteledelweissgeneva.com

MENUS BANQUET

Un menu unique pour l'ensemble des convives

LE CHALET REVISITÉ

- Assiette de viande séchée de la Boucherie Crettaz à Ayens
- Fondue moitié-moitié de la Fromagerie Marsens, pain Clovis, pommes de terre grenailles
(1 verre de Kirsch)
- Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges

CHF 59.-

LE TERROIR

- Assiette de Malakoff servie avec une salade
- Trou Valaisan
- Fricassée de chapon à l'absinthe, poêlée de spätzli et bolets
- Assiette gourmande, meringue à la double crème, strudel aux pommes maison, moelleux au chocolat

CHF 54.-



LES 3 FONDUES

- Fondue Edelweiss moitié-moitié de la Fromagerie Marsens, pain et pomme de terre
- Fondue à la viande de bœuf au choix : bacchus, chinois ou bourguignonne servie avec des frites maisons et ses quatre sauces
- Fondue au chocolat , brochettes de fruits frais

CHF 65.-

LA DÉGUSTATION

- Gougère au gruyère et canapé de saumon fumé
- Mesclun à la Tomme de Genève panée et viande séchée du Valais
- Filet de perche en tarte fine et caviar d'aubergine
- Magret de canard au miel, gratin de cardon
- Café Gourmand

CHF 72.-

MENUS SPÉCIAUX

MENU SANS GLUTEN, SANS LACTOSE OU VÉGÉTARIEN

- Salade de crudités du moment
- Filet de truite sauce vierge, frites de patates douces

Ou

- Roesti végétarien, œuf au plat, fromage et légumes
- Salade de fruits frais

CHF 50.-

MENU VEGAN

- Salade de crudités du moment
- Fondue végane à base de noix de cajou (Genève)
- Salade de fruits frais

CHF 47.-



NOS APÉRITIFS

LE VERRE DE BIENVENUE

1 verre de vin blanc ou rouge
ou
1 verre de jus de fruits

Cacahuètes et chips

CHF 5.-

LE SUISSISSE

Vin blanc et vin rouge de Genève, jus de fruits, sodas, minérales & bières

Charcuterie suisse, viande séchée, saucisse sèche du Valais et jambon cru des Grisons

Fromages suisses (Gruyère et Tête de Moine)

CHF 25.- (par pers.) pour 30 minutes

CHF 35.- (par pers.) pour 1 heure



LE LEMAN

(pour 45 minutes)

Apéritif «Le Genevois»

+

Vermouth, Anisés, Porto, Suze

5 canapés par personne

4 assortiments de feuilletés par personne

CHF 45.-

ANIMATION MUSICALE COMPRISE

L'animation est assurée par un musicien tout au long de votre repas.

Au programme, des airs typiques mais aussi le fameux yodel qui servait autrefois aux bergers à communiquer d'une colline à l'autre

FORFAITS BOISSONS

LA DÉSALPE

Une bouteille de vin pour 3 personnes
Vin blanc de Genève AOC
Vin rouge de Genève AOC
Domaine des 3 Etoiles ou
50cl de bière Feldschlösschen
1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes
1 café ou thé par personne

CHF 18.- (par pers.)

L'ÉDELWEISS

½ demi-bouteille de vin par personne
Vin blanc de Genève AOC
Vin rouge de Genève AOC
Domaine des 3 Etoiles
1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes
1 café ou thé par personne

CHF 22.- (par pers.)

LE GENEVOIS

½ demi-bouteille de vin par personne
Vin blanc : Chardonnay
Domaine des Grands Buissons
Vin rouge : Pinot Noir
Domaine des Grands Buissons
1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes
1 café ou thé par personne

CHF 32.- (par pers.)

LE VALAISAN

½ demi-bouteille de vin par personne
Vin blanc : Petite Arvine AOC
Vin rouge : Humagne rouge AOC
Domaine de Varone
1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes
1 café ou thé par personne

CHF 35.- (par pers.)

LE VAUDOIS

½ demi-bouteille de vin par personne
Vin blanc : Aigle les Murailles AOC Chablais
Vin rouge : Aigle les Murailles Rouge AOC
Chablais
Domaine Henri Badoux
1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes
1 café ou thé par personne

CHF 36.- (par pers.)

LE NEUCHÂTELOIS

½ demi-bouteille de vin par personne
Vin blanc : Pinot Gris
Vin rouge : Pinot Noir 1 Litre d'eau minérale
pour 3 personnes
1 café ou thé par personne

CHF 37.- (par pers.)

COURS ET DÉGUSTATION

Cours de fondue au fromage

Dégustation de la fondue

1 boisson au choix (1 kir ou 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge, ou 1 verre de jus de fruits)

CHF 50.- (par pers.)

COURS, DÉGUSTATION ET DÎNER

Cours de fondue au fromage

Dégustation de la fondue en entrée

Plat au choix

Fondue Bourguignonne et ses quatre sauces,

pommes frites maison

ou Roestis Végétarien

ou Filets de perches et frites maison

Dessert

Meringue à la double crème de Gruyère

1 boisson au choix (1 kir ou 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 verre de jus de fruits)

CHF 85.- (par pers.)

Durée

De 30 à 45 min. pour le cours, puis 30 min pour la dégustation

Horaires

A 17h00, avant le service

Nombre de participants

Par groupe de 2 personnes en cuisine ou groupe plus grand dans la salle du restaurant



**COURS DE
FONDUE**

End of year Suggestions

SUISSISSIME & LIVE YODLE

For customised offers, cocktails and reservations please contact :

Camille Hidalgo Diaz, Coordinator F&B

T : +41 22 544 51 51 / 544 51 71
edelweiss.FB@manotel.com

Hotel Edelweiss
2 place de la Navigation, 1201 Geneva
www.hoteledelweissgeneva.com

BANQUET MENUS

The same menu for the whole group

CHALET REVISITÉ

- Dried beef from Valais, Boucherie Crettaz, Ayens
- Cheese fondue « moitié-moitié » from Marsens, clovis bread, « grenailles » potatoes (one glass of Kirsch)
- Meringue with double cream from Gruyère, red berries coulis

CHF 59.-

THE GENEVA TERROIR

- Malakoff fried cheese, served with salad
- Valaisan sorbet
- Absinthe flavored Capon fricassée, sauted homemade Spätzli and porchini mushrooms
- Meringue & double cream, apple strudel & chocoale cake

CHF 54.-



TRIO OF FONDUES

- Edelweiss cheese fondue
- Meat fondue as per your choice : Bacchus (wine) Burgundy or chinese, beef fondue served with french-fries and four sauces
- Chocolate fondue seasonal fruit

CHF 65.-

THE TASTING

- Gruyère pastry puff ans smoked salmon canapé
- Breaded Tomme cheese from Geneva with Mesclun salad and dried meat
- Perch fillets in thintart and aubergine caviar
- Honey glazed duck breast, gratinated cardons
- Gourmet coffee

CHF 72.-

SPECIAL MENU

MENU WITHOUT GLUTEN, WITHOUT LACTOSE OR VEGETARIAN

- Seasonal vegetables salad
- Trout fillets virgin sauce and herbs, sweet potatoes in french fries

Or

- Vegetarian roesti with fried egg, cheese and vegetables
- Fresh fruits salad

CHF 50.-

VEGAN MENU

- Seasonal vegetables salad
- Vegan fondue made with cashew nust (Geneva)
- Fresh fruits salad

CHF 47.-



OUR COCKTAILS

WELCOME DRINK

1 glass of white or red wine
or
1 glass of fruit juice

Peanuts and crisps

CHF 5.-

THE SUISSISSIME

White and red wine from Geneva, fruit juice, soft drinks, mineral water & beer

Selection for dried meats and sausages from Valais and Gruyère & Tête de Moine cheese

CHF 25.- for 30 minutes

CHF 35.- for 1 hour



THE LEMAN

(for 45 minutes)

Cocktail « Le Genevois»

+

Vermouth, Anisés, Porto, Suze

5 toasts per person

5 feuilletés per person

CHF 45.-

INCLUDING MUSICAL ENTERTAINMENT

Entertainment is provided by a musician throughout your meal.

he programme includes both typical swiss songs as well as the famous yodel which was used by shepherds to communicate with each other from one hill to the next in former times.

DRINKS PACKAGES

LA DÉSALPE

One bottle of wine for 3 persons
White wine from Genève AOC
Red wine from Geneva AOC
Domaine des 3 Etoiles
or
50cl Felschlösschen beer
1 Liter of mineral water for 3 persons
1 coffee or tea per person

CHF 18.- (per pers.)

L'ÉDELWEISS

½ bottle of wine per person
White wine from Genève AOC
Red wine from Geneva AOC
Domaine des 3 Etoiles
1 Liter of mineral water for 3 persons
1 coffee or tea per person

CHF 22.- (per pers.)

LE GENEVOIS

½ bottle of wine per person
White wine : Chardonnay
Domaine des Grands Buissons
Red wine : Pinot noir
Domaine des Grands Buissons
1 Liter of mineral water for 3 persons
1 coffee or tea per person

CHF 32.- (per pers.)

LE VALAISAN

½ bottle of wine per person
White wine : Petite Arvine AOC
Red wine : Humagne rouge AOC
Domaine de Varone
1 Liter of mineral water for 3 persons
1 coffee or tea per person

CHF 35.- (per pers.)

LE VAUDOIS

½ bottle of wine per person
White wine : Aigle les Murailles AOC Chablais
Red wine : Aigle les Murailles AOC Chablais
Domaine Henri Badoux
1 Liter of mineral water for 3 persons
1 coffee or tea per person

CHF 36.- (per pers.)

LE NEUCHÂTELOIS

½ bottle of wine per person
White wine : Pinot Gris
Red wine : Pinot Noir
1 Liter of mineral water for 3 persons
1 coffee or tea per person

CHF 37.- (par pers.)

COOKING CLASS AND FONDUE TASTING

Cheese fondue cooking class
Taste your fondue and choose one drink
(1 glass of wine, red or white, or a soft drink
or a glass of fruit juice)

CHF 50.- (per person)

COURS, DÉGUSTATION ET DÎNER

Cooking class, tasting and dinner
Cheese Fondue cooking class
Taste your fondue as the starter
Main dish of your choice between:
*Beef fondue «Bourguignonne», french fries and
a variety of sauces
or Roestis Végétarien
or Roesti with bacon, cheese & egg
or Perch filets with french fries and a green
salad*
Dessert
*Meringue and double cream fro Gruyère, with
red berries coulis*
One glass of wine, red or white, or a soft drink
or a glass of fruit juice

CHF 85.- (per person)

Duration

From 30 to 45 min for the cooking class, then 30 min for the tasting

Time

At 5.00 pm before the service

Number of participants

Group of 2 guests in the kitchen or in the Chalet, bigger groups in the big dining room



FONDUE CLASS