

Baptêmes, communions, anniversaires

*Offrez à vos invités une expérience mémorable,
où convivialité et excellence se rencontrent.*

Célébrez les moments les plus précieux de votre vie dans l'élégance et le raffinement des hôtels Goeres.

Que ce soit pour un baptême, une communion ou un anniversaire, nous mettons à votre disposition des salles de réception adaptées à vos envies, offrant un cadre chaleureux et sophistiqué pour réunir vos proches.

De la décoration à la gastronomie, chaque élément est soigneusement pensé pour faire de votre événement une réussite.

Nos chefs élaborent des menus sur mesure, alliant saveurs et finesse, tandis que notre équipe veille à chaque détail pour vous garantir une organisation fluide.



Les extras

AMBIANCE

Nous sommes heureux d'offrir une approche collaborative dans la création d'événements sur mesure grâce à notre réseau de partenaires : blues, acoustique, tango, chansons françaises, piano, DJ, magicien, etc

MARCELLO

Rendez vos événements inoubliables grâce à nos chariots à glaces sublimes. Ils ajouteront une touche particulière à votre événement : du style, de l'amusement et de la gourmandise, pour le plus grand plaisir de vos invités.

DECORATION

Nous travaillons en étroite collaboration avec divers partenaires spécialisés dans la mise en valeur de vos événements. Ambiances bohèmes, élégantes ou modernes : nous vous accompagnons dans la création d'un univers visuel cohérent.





Menu à la carte

Merci de choisir les plats qui vous intéressent et nous vous établirons un menu sur mesure.

Chaque menu comprendra une mise en bouche du chef.

ENTREE

Jambon melon, croustillant de parmesan
 Tomate mozzarella au basilic
 Salade de scampis et sucrose aux agrumes
 Carpaccio de bœuf du terroir, pousses de roquette et parmesan
 Duo de tomates et burrata crémeuse, basilic frais
 Vitello tonnato
 Filet de rouget glacé à l'aubergine, tartare de tomates
 Mille-feuille de légumes du soleil, feta, basilic
 Salade de homard, tartare de mangue au poivre de Sichuan
 Gravlax de saumon à la lavande, toast de pain grillé
 Velouté d'asperges blanches à la ciboulette
 Feuilleté de girolles, crème aux herbes
 Bouneschlupp
 Gromperkischelcher & saumon

SORBET (AVEC OU SANS ALCOOL)

Sorbet citron, framboise, fraise, melon, mirabelle, mangue-passion, etc.

PLAT

Poire de bœuf au poivre vert
 Filet de saumon grillé, sauce vierge aux olives vertes
 Suprême de volaille rôtie à l'estragon
 Beignets de fleurs de courgette, houmous au citron et coriandre
 Médaillon de sole et saumon au riesling
 Filet de bœuf grillé, jus au porto
 Carré de veau basse température, crème de pleurotes
 Risotto aux deux asperges
 Complicité de mignons de veau et bœuf aux deux sauces (porto et forestière)
 Carré d'agneau rôti à la fleur de thym
 Queue de lotte en robe de poireaux, sauce champagne
 Tian de légumes, burrata crémeuse, huile de truffe
 Bouchée à la reine
 Wainzoossiss

DESSERT

Sorbet ou Glace et fruits frais
 Moelleux au chocolat, glace vanille
 Charlotte aux fraises
 Vacherin glacé vanille-fraise
 Tartelette à la rhubarbe, crème vanille
 Royal chocolat
 Choux framboise-pistache
 Cheesecake au pamplemousse
 Tartelette aux fraises, sorbet basilic
 Tarte maison aux fruits de saison