



TRANSFORMEZ VOTRE ÉVÉNEMENT DE FIN D'ANNÉE EN UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE!

MENUS FÊTES DE NOËL & NOUVEL AN

Notre talentueux chef et son équipe dévouée vous proposent une sélection de menus exclusifs pour rassembler vos équipes autour de délices raffinés, parfaits pour célébrer Noël et accueillir la nouvelle année avec votre personnel, amis ou collègues.



LAKE
GENEVA
HOTEL

Boas Experience

Menu Découverte
CHF 55.- sans boissons

ENTRÉE

Carpaccio d'espadon fumé vinaigrette à l'orange,
flan au potimarron et gingembre, knackebrot
*Smoked swordfish carpaccio with orange vinaigrette,
pumpkin and ginger flan, crispbread*

PLAT

Pavé de bœuf sauce aux morilles,
pommes duchesse et bouquet de légumes d'hiver
*Thick steak with morel mushrooms sauce,
duchesse potatoes and vegetables*

DESSERT

Bûche de Noël au chocolat
Chocolate Yule log



Pour tout complément d'information :

Maxime Sifferlin
Responsable évènements

+ 41 (0)22 907 81 14
events@lakegenevahotel.ch



Menu Saveurs
CHF 75.- sans boissons

ENTRÉES

Velouté de topinambour,
châtaignes et magret de canard fumé

*Creamy Jerusalem artichoke soup,
chestnuts and smoked duck breast fillet*

Raviole au foie gras, mousseline de champignons,
Parmigiano Reggiano croustillant et amandes torréfiées

*Foie gras ravioli, mushroom mousseline,
crispy Parmesan cheese and roasted almonds*

PLAT

Loup de mer farci à la mousse de Saint-Jacques,
sauce champagne et bouquet de légumes d'hiver

*Sea bass stuffed with scallop mousse,
champagne sauce and vegetables*

DESSERT

Tartelette façon Mont-Blanc et coulis au chocolat

Mont-Blanc style tartlet with chocolate coulis



Pour tout complément d'information :

Maxime Sifferlin
Responsable évènements

+ 41 (0)22 907 81 14
events@lakegenevahotel.ch



Menu Gourmand
CHF 95.- sans boissons



APÉRITIF

Tartare de magret de canard fumé,
châtaignes et piment d'Espelette

*Tartar of smoked duck breast fillet,
chestnuts and Espelette pepper*

Ceviche de Saint-Jacques,
clémentine et cerfeuil

*Scallop ceviche with clementine
and chervil flavours*

Beignet de légumes et sauce aigre-douce
Vegetables fritters, sweet and sour sauce

Perles de melon d'hiver et mozzarella
au vinaigre balsamique

*Winter melon and mozzarella balls
with balsamic vinegar*

Houmous à la carotte et harissa, pain pita
Carrot and harissa hummus, pita bread

ENTRÉE

Risotto crémeux à la truffe noire et Parmigiano reggiano
Creamy black truffle risotto with Parmesan cheese



PLAT

Filet de bœuf Wellington, sauce madère,
échalotes et baby carottes au sel

Beef Wellington, Madeira wine sauce, shallots and baby carrots

DESSERT

Dôme à la vanille du Madagascar et cœur fondant au chocolat noir
Madagascar vanilla dome with melting dark chocolate heart



Pour tout complément d'information :

Maxime Sifferlin
Responsable évènements

+ 41 (0)22 907 81 14
events@lakegenevahotel.ch



Menu Buffet
CHF 55.- sans boissons



LE SALÉ FROID

Tartare de magret de canard fumé, châtaignes et piment d'Espelette
Tartar of smoked duck breast fillet, chestnuts and Espelette pepper

Houmous à la carotte et harissa, pain pita
Carrot and harissa hummus, pita bread

Ceviche de Saint-Jacques, clémentine et cerfeuil
Scallop ceviche with clementine and chervil flavours

Perles de melon d'hiver et mozzarella au vinaigre balsamique
Winter melon and mozzarella balls with balsamic vinegar

Bouchée de légumes, noodles, champignons shiitakes et cacahuètes
Glass noodle salad with shiitake mushrooms, peanuts and vegetables

Mini-croissant aux jambon cru de Parme et sauce cocktail
Mini-croissant with Parma ham and cocktail sauce

LE SALÉ CHAUD

Beignet de légumes et sauce aigre-douce
Vegetables fritters, sweet and sour sauce

Escalope de foie gras, pain d'épices et confiture d'oignons rouges
Foie gras, gingerbread and red onion jam

Mini-cheeseburger
Mini-cheeseburger

Mini-burger végétarien
Mini veggie burger

Risotto à la truffe noire et œuf de caille parfait
Black truffle risotto with 63-degree quail egg

Brochette de queue de gambas aux agrumes
King prawn skewer with citrus fruits

Velouté aux morilles et croûtons
Creamy morel soup and croutons



Pour tout complément d'information :

Maxime Sifferlin
Responsable évènements

+ 41 (0)22 907 81 14
events@lakegenevahotel.ch



Menu Buffet
CHF 55.- sans boissons

LE SUCRÉ

Tartelette au citron meringué
Lemon meringue tartlet

Verrine façon Mont-Blanc
Mont-Blanc style verrine

Pavé au chocolat et caramel
Chocolate and caramel cake

Cannolo siciliano
Cannolo siciliano

Brochette de fruits
Fruits skewer



Pour tout complément d'information :

Maxime Sifferlin
Responsable évènements

+ 41 (0)22 907 81 14
events@lakegenevahotel.ch

