

GROUP MENU

Soup of the day and salad buffet

THE YOUTH HOSTEL CLASSICS

Chicken legs in a tomato sauce, potatoes au gratin, vegetables of the season
Stewed ham with Madeira sauce, two different purees
Three different types of pasta
Bolognese lasagne
Hamburger in green pepper sauce, baked potatoes, Provençal tomato
Hungarian goulash, noodles, red cabbage
Zurich style sliced pork, mushroom cream, Rösti potatoes
Turkey-Curry with rice and vegetables
Moroccan couscous with chicken drumsticks and merguez
Scallop in mushroom cream, croquettes, peas and carrots
Stuffed breast of veal, fried potatoes, carrots Vichy
Beef rolls, steamed potatoes, vegetables of the season
Roast pork, pommes Dauphines, cauliflower au gratin
Chinese minced beef with vegetables and rice
Baked endives with ham
Pâté of mixed seafood with rice
Bread fish in tartar sauce, boiled potatoes, Provençal tomato
Salmon scallop in dill sauce, Ebly, vegetables of the season

VEGETARIAN MENUS

Vegetarian lasagne
Stuffed pancakes with vegetables
Tagliatelle with fresh vegetables
Pasta au gratin with cheese
Cheese omelet, fried potatoes, vegetables of the season
Paprika filled with bulgur, garnishing of the day

LUXEMBOURG SPECIALTIES

Wine sausages in a mustard sauce, mashed potatoes, green beans
Chicken vol-au-vent with rice and peas
Salt pork with broad beans, potatoes and bacon (Judd mat Gaardebounen)

Fruit pie • Apple crumble • Fresh fruits • Yoghurt • Chocolate pudding
• Fruit salad • Ice cream

Each group has to decide between one meat menu, one vegetarian and one dessert.

2011 Member's price: **9 euros**
Standard price: **10 euros**

2012 Member's price: **9,40 euros**
Standard price: **10,40 euros**

Réservations et informations :
Contactez votre auberge de jeunesse préférée!
Reservierung und Informationen:
Kontaktieren Sie ihre Lieblingsjugendherberge!
Reservation and information:
Contact your favourite youth hostel!

www.youthhostels.lu
info@youthhostels.lu
Tel: (+352) 26 27 66 40

© CAJL, 2011/2012



LUXEMBOURG
YOUTH HOSTELS
.lu



MENU DE GROUPE

Potage du jour et buffet de salades

LES CLASSIQUES DES AUBERGES DE JEUNESSE

Cuisses de poulet à la Provençale, gratin de pommes de terre, légumes de saison
Jambon braisé, sauce Madère, duo de purées
Tris de pâtes
Lasagne bolognaise
Steak haché sauce poivre vert, pommes au four, tomate à la Provençale
Goulasch de boeuf à la Hongroise, nouilles, chou rouge
Emincé de porc à la Zurichoise aux champignons, galette de pommes de terre,
Curry de dinde, riz aux légumes
Couscous Marocain aux pilons de poulet et merguez
Escalope crème champignons, croquettes, petits pois et carottes
Poirine de veau farcie, pommes rissolées, carottes Vichy
Roulade de bœuf, pommes à la vapeur, légumes de saison
Rôti de porc, pommes Dauphines, gratin de choux-fleurs
Emincé de bœuf chinois aux riz et légumes
Gratin de chicons au jambon
Bouchée de fruits de mer, riz Pilaf
Poisson pané, sauce rémoulade, pomme de terre cuites, tomate à la Provençale
Pavé de Saumon à l'aneth, Ebly, légumes de saison

MENUS VÉGÉTARIENS

Lasagne végétarienne
Crêpes farcies aux légumes
Tagliatelle aux légumes frais
Gratin de pâtes aux fromages
Omelette au fromage, pommes rissolées, légumes de saison
Poivron farci au bulgure, garniture du jour

SPÉCIALITÉS LUXEMBOURGEOISES

Saucisses au vin à la sauce moutarde, purée de pommes de terre, haricots verts
Bouchée à la Reine, riz aux petits pois
Collet de porc fumé aux fèves des marais, pommes au lard (Judd mat Gaardebounen)

Tarte aux fruits de la saison • Streusel aux pommes • Fruits frais
• Yaourt • Flan au chocolat • Salade de fruits • Pot de glace

Par groupe maximum un menu viande, un menu végétarien et un dessert
à choisir parmi notre offre.

2011 Prix membre : **9 euros**
Prix standard: **10 euros**

2012 Prix membre: **9,40 euros**
Prix standard: **10,40 euros**

GRUPPENMENUS

Tagessuppe und Salatbuffet

JUGENDHERBERGSKLASSIKER

Provenzalische Hähnchenschenkel, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison
Geschmorter Schinken in Madeirasauce, zweierlei Püree
Pasta-Trilogie
Lasagne Bolognaise
Hacksteak mit grüner Pfeffersauce, Ofenkartoffel, provenzalische Tomate
Rindergulasch nach ungarischer Art, Nudeln, Rotkohl
Züricher Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Rösti
Putencurry mit Reis und Gemüse
Marokkanisches Couscous mit Hähnchenkeule und Merguez
Schnitzel mit Rahmchampignons, Kroketten, Erbsen und Karotten
Gefüllte Kalbsbrust, Bratkartoffeln, Karotten Vichy
Rinderroulade, gekochte Kartoffeln, Gemüse der Saison
Schweinebraten, Pommes Dauphines, Blumenkohlgratin
Rindergeschnetzeltes nach chinesischer Art mit Reis und Gemüse
Chicoreegratin mit gekochtem Schinken
Königinnenpastete mit Meeresfrüchten und Pilaf Reis
Panierter Fisch mit Remouladensauce, gekochte Kartoffeln, provenzalische Tomate
Lachs in Dillsauce, Ebly, Gemüse der Saison

VEGETARISCHE MENÜS

Vegetarische Lasagne
Pfannkuchen mit Gemüsefüllung
Tagliatelle mit frischem Gemüse
Nudelgratin mit 4 verschiedenen Käsesorten
Käseomelett mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
Gefüllte Paprika mit Bulgur, Tagesbeilagen

LUXEMBURGER SPEZIALITÄTEN

Würstchen mit Weißwein in Senfsauce, Kartoffelpüree, grüne Bohnen
Königinnenpastete mit Reis und Erbsen
Geräuchertes Schweinefleisch mit Saubohnen und Bratkartoffeln mit Speck
(Judd mat Gaardebounen)

Obsttorte • Apfelstrudel • Frisches Obst • Joghurt • Schokoladenpudding
• Obstsalat • Eisbecher

Je Gruppe kann maximal ein Fleisch, ein vegetarisches Menü und
ein Dessert aus unserem Angebot gewählt werden.

2011 Prix membre : **9 euros**
Prix standard: **10 euros**

2012 Prix membre: **9,40 euros**
Prix standard: **10,40 euros**