



Instantants de fêtes au Château d'Isenbourg



Sublimez vos fêtes de fin d'année dans le cadre enchanteur et insolite du Château d'Isenbourg.

Organisez votre déjeuner ou dîner dans notre majestueuse salle des Princes Evêques, ancienne cave voûtée du XIIème siècle.
Possibilité d'ambiance musicale et dansante, jusqu'à 180 personnes.



Menus boissons comprises

1 verre de vin par plat
et 1/2 eau minérale par personne.

Menu à 78 €

Foie gras cuit au naturel,
chutney de saison et brioche tiède

Filet de bar, risotto aux morilles et lait fumé

Pièce de boeuf grillé,
polenta truffée et butternut rôti

Galet au chocolat et crème brûlée,
glace straciatella

Café et chocolats

Menu à 70 €

Saumon mariné au thé,
crème montée à la carotte et pickles

Pavé de merlu, sommités de chou-fleur,
émulsion curry-coco

Filet de canard aux épices,
condiment mûre-Porto, pak-choï

Ananas cuit basse température,
parfait glacé miel - vanille, meringue croquante

Café et chocolats

Menu à 56 €

Mousseline de sandre
et chou chinois au chorizo basque

Suprême de volaille fermière confit au sapin,
céleri en croûte de sel et patate douce

Transparence griotte tiramisu,
crumble noisettes, sorbet framboise

Café et chocolats

Votre apéritif :

Formule à 7€ / personne :

une coupe de Crémant ou un verre de Muscat ou
un soft accompagné de 3 feuilletés par personne

Pour l'agrémenter :

Bière au litre : 12 € / litre

Supplément coupe de Champagne : 10€ / pers.

Canapés : 2,5 € pièce

Kougelhopf salé 20 parts : 26€

Pain surprise 40 parts : 35€

Votre contact : Anastasia ZUCCA - 03.89.78.58.90

commercial.isenbourg@grandesetapes.fr

Château d'Isenbourg - 68250 ROUFFACH - www.isenbourg.fr

Au delà de 2h du matin, pour vos soirées dansantes : chaque 1/2 heure supplémentaire de service sera facturée 110 € et le volume sonore devra être réduit.