



Au Savoy

Brussels landmark sinds 2018

Menus banketten en seminars
Winter 2020





Au Savoy

**Lunch of diner
Van 15 tot 30 gasten**

Menu n°1

(2 gangen)

Aperitief:

Een glas Kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of citroen) of een coupe blanc de blanc champagne Maison Gimonet 15 cl mits een supplement van 6,00 € of een glas Prosecco mits een supplement van 3,00 €.

•

Voorgerecht en hoofdgerecht OF hoofdgerecht en dessert



Soep van de dag

of

Huisbereide kaaskroket met gesmolten parmezaan, gefrituurde peterselie, citroen

of

Huisbereide grijze-garnaalkroket, gefrituurde peterselie, citroen (maximum 25 pers.)

of

Kleine verse Schotse zalmcarpaccio (Red Label) met toast

of

Toast Cannibale



Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)

of

Zeebrugs zeetongetje, gekookte aardappelen (+- 200 gr)

of

Kippenreepjes (hoevekip) met rode curry, witte rijst



Chocolademousse van Belgische chocolade

of

Dame blanche, vanille-ijs met slagroom, warme chocoladesaus (Belgische chocolade)

of

Huisbereide rijstpap (met speculoos)



Koffie/thee – zandkoekje



Wijnen

Sauvignon de Touraine MD 2018 (wit)

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2018 (wit), Picha

of

Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2018 (rosé)



Bordeaux J.P. Moueix Libourne MO 2015-16 (rood), H. Ancart

of

Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2015-16 (rood), Mannaerts-Dedobbeleer

of

Château Cambon, Beaujolais Bio nature, 2017-18 (rood)

of

Gamay de Touraine Marionnet MD 2018 J.-L. Moerman (rood)

Voor de prijs van 50,00 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.



(Algemene verkoopsvoorwaarden en info op p. 4)



Au Savoy

**Lunch of diner
Van 15 tot 30 gasten**

Menu n°2

(3 gangen)

Aperitief:

Een coupe Prosecco

of

Versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of citroen)



Warme geitenkaasjes uit Durbuy met honing, gemengde salade

of

Verse Schotse zalmcarpaccio (Red label), toast

of

Huisbereide grijze-garnaalkroket, gefrituurde peterselie, citroen (maximum 25 pers.)

of

Kleine tartaar van verse rode tonijn uit Gibraltar, toast

•

Vol-au-vent (met hoevekip), frietjes

of

Gegrilde verse Schotse zalmoot (Red label), bearnaisesaus, gekookte aardappelen

of

Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)

of

Lendenbiefstuk (lers rundvlees) bereid met rode Gamaywijn, gratin dauphinois



Huisgemaakt citroentaartje met meringue

of

Meringue glacée : vanille-ijs, schuimpjes, slagroom, warme saus van Belgische chocolade

of

Mousse van Belgische chocolade 'Melba' (geserveerd met een bol vanille-ijs)



Koffie/thee - zandkoekje



Wijnen

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2017-18 (wit)

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2018 (wit), Picha

of

Château Roubine, Cru Classé, Côtes de Provence 2018 (rosé)

•

Bourgogne Côte d'Or Pinot noir Vaudoisey-Creusefond MD 2017 (rood)

of

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2015 (rood)

of

Château Thivin, Côte de Brouilly 2018 (rood)

of

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2016-17 (rood)

Voor de prijs van 60,00 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.

2

(Algemene verkoopvoorwaarden en info op p. 4)



Menu n°3

(4 gangen)

Aperitief:

Een coupe blanc de blanc champagne Maison Gimmonnet 15 cl geserveerd met mini kaas- en garnaalkroketjes en mini toasts cannibale



Mini tonijn- of zalmsashimi op de wijze van Osaka
of
Kleine Cobb salade met hoevekip, bacon, blue cheese
of
Huisbereide grijze-garnaalkroket, citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 pers)
of
Tomaten gevuld met grijze garnalen, mayonaise



Tonijnsteak a la plancha
of
Lendenbiefstuk (Iers rundvlees) bereid met rode wijn (Gamay de Touraine), gratin dauphinois
of
Gefileerd haantje, bearnaisesaus, frietjes



Kaasassortiment (4 opties), kleine salade met walnotenolie, walnotenbrood



Crème brûlée met vanille uit Madagascar
of
Huisgemaakt citroentaartje met meringue
of
Meringue glacée: vanille-ijs, schuimpjes, slagroom, warme saus van Belgische chocolade



Koffie/thee met borrel (1 p.p.) – zandkoekjes



Wijnen

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2018 (wit)
of
Sancerre Bourgeois à Chavignol M.D. 2018 (wit)
of
Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne 2016 (wit)
•
Château Clauzet, Saint-Estèphe, MC, 2014 (rood)
of
Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2015-16 (rood)
of
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014 (rood)
of
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2016-17 (rood)

Voor de prijs van 70,00 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.

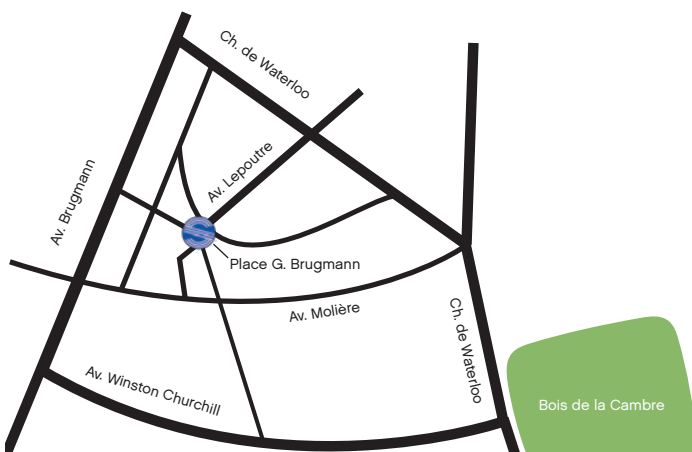


- Voor groepen van 15 tot 50 personen verwijzen we u graag door naar ons ander restaurant “**Au Vieux Saint Martin**”, Grote Zavel 38, 1000 Brussel.
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle weekdays tussen 08u30 en 17u00.
- Een reservatie is geldig wanneer deze bevestigd wordt per e-mail naar **info@ausavoy.be** of per fax op **+32 (0)2 513 71 87**.
- De prijzen worden vermeld inclusief btw en diensten (16% diensten, 12% btw op voeding en 21% op drank). Ze omvatten koude en warme dranken en het eten.
- De tarieven zijn van toepassing voor groepen van 15 tot 30 personen.
- De keuze van menu en gerechten **moet meegedeeld worden bij de reservatie ten laatste vijf kalenderdagen** voor het banket.
- Het gekozen menu moet identiek zijn voor alle gasten, behalve in geval van allergieën of voedingsmiddelen die verboden zijn door bepaalde religies.
- Wij kunnen voor u gepersonaliseerde menu's uitprinten om op tafel te zetten. Deze dienst kost 2€ extra per menu.
- Elke bestelling van producten die niet inbegrepen zijn in het menu zal u aangerekend worden aan de prijs in ons restaurant Au Savoy.
- In de prijs inbegrepen: 1/3 fles witte wijn en 1/3 fles rode wijn per persoon.
- Het aantal gasten moet ten laatste **72 uur** voor het banket meegedeeld worden: **dit aantal wordt gebruikt als basis om de eindfactuur op te stellen**.
- Indien het aantal werkelijk aanwezige personen lager ligt dan het aantal personen waarvoor gereserveerd werd, zullen de kosten 50% bedragen van het verschil tussen het bevestigde aantal en het aantal dat werkelijk gereserveerd werd, op basis van het afgesproken menu.
- Tenzij anders vooraf overeengekomen, geldt een voorschot van 50% van de totale prijs als bevestiging van de reservatie. U kunt het bedrag overschrijven op onze rekening van ING **BE03 3101 9885 9584 (BIC BBRUBEBB)**.
- Voor het resterend bedrag aanvaarden wij contante betaling, kredietkaarten van Visa, Mastercard, American Express, Maestro kaart of een bankoverschrijving op de dag van het event.
- Elke annulering die minder dan 48 uur voor de aankomst van de groep wordt gemeld, zal integraal worden aangerekend.
- Wij zijn niet verantwoordelijk voor verlies, diefstal of beschadiging van persoonlijke bezittingen van de klanten.
- Gratis WIFI.
- Mogelijkheid om ontbijt te bestellen (broodjes, toasts, viennoiseries, warme drank en vers geperst fruitsap).

Het restaurant bevindt zich aan:
35, Place Georges Brugmann
1050 Ixelles

Tel +32 (0)2 344 32 10
Fax +32 (0)2 513 71 87

info@ausavoy.be
www.ausavoy.be



We verwelkomen u ook graag
in onze restaurants:

Au Vieux Saint Martin
aan de Grote Zavel
www.auvieuxsaintmartin.be

en:

Au Grand Forestier
in Watermaal-Bosvoorde
www.augrandforestier.be

Join us on

