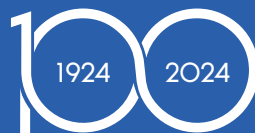




Au Savoy

Brussels landmark sinds 2018

Menus banketten en seminars
Herfst 2024





Menu n°1

(2 gangen)

Aperitief:

Een glas Kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of citroen) of een glas champagne Maison Gimonnet 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



Onze huisbereide kaaskrokot met gesmolten parmezaan, gefrituurde peterselie, citroen
of
Onze huisbereide grijze-garnaalkrokot uit Ostende, gefrituurde peterselie, citroen (maximum 25 pers.)

of
Kleine verse Schotse zalmcarpaccio (Red Label) met toast

of
Onze Toast Cannibale (specialiteit)

•
Onze Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924 🇧🇪🇳🇱)

of
Het Zeebrugs zeetongetje, gekookte aardappelen (+- 200 gr)

of
De Vol-au-vent (hoevekip) met frietjes



De Smakelijke Kleine Chocolademousse van Belgische chocolade, huisbereid

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

of
Sorbet van de dag, frambozencoulis



Koffie/thee – koekje



Wijnen

Bordeaux blanc sauvignon 2023 (● wit), N. Party

of
Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2023 (● wit), Picha

of
La Rosée de Provence, Gilardi, 2023 (● rosé), R. Van de Velde

•
Bordeaux rouge Siozard 2022 (● rood), N. Party

of
Château Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2020-21 (● rood), Mannaerts-Dedobbeleer

of
Gamay de Touraine Marionnet MD 2023 J.-L. Moerman (● rood)

of
Saint-Nicolas-de-Bourgueil MD Loire 2022 (● rood)

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




Menu n°2
(3 gangen)

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



Warme geitenkaasjes uit Durbuy met honing, gemengde salade
of
Gevulde Avocado met Oostendse garnalen
of
Huisbereide grijze-garnaalkroketten uit onze kust, citroen, gefrituurde peterselie (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
Onze Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924 )
of
Lendenbiefstuk (Iers rundvlees) bereid met rode Gamaywijn, gratin dauphinois



Fruittaart van de dag met frambozen-coulis
of
Meringue glacée : vanille-ijs, schuimpjes, slagroom, frambozen-coulis
of
Mousse van Belgische chocolade 'Melba' (geserveerd met een bol vanille-ijs)



Koffie/thee - koekje



Wijnen

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2021-22 (●wit)
of
Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2023 (●wit), Picha
of
Bourgogne, Vieilles Vignes, Domaine Masse MD 2022-23 (●wit)
of
La Rosée de Provence, Gilardi, 2023 (●rosé), R. Van de Velde
●
Chiroubles, Dominique Piron 2022 (●rood)
of
Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (●rood)
of
Chinon Cabernet franc Loire, Bertrand Couly 2022-23 (●rood)
of
Givry, Millebuis, Bourgogne 2022 (●rood)

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





Menu n°3

(4 gangen)

Aperitief:

Een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl geserveerd met mini kaas- en garnaalkroketjes en mini toasts cannibale



Zalmtartaar (Red Label), avocado, mango, toasts

of

Kleine Cobb salade (hoevekip, blauwe kaas, bacon)

of

Huisbereide grijze-garnaalkroketten uit onze kust, citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 pers)

of

Carpaccio van rundvlees met truffelolie, herfstslaatje



Tartaar van rode tonijn met frietjes

of

Gesneden kip met rode kerrie, basmatirijst

of

Lendenbiefstuk (Iers rundvlees) bereid met rode wijn (Gamay de Touraine), gratin dauphinois

of

Onze gefileerd Haantje (crapaudine), bearnaisesaus, frietjes



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



Crème brûlée met vanille uit Madagascar

of

Onze Grote vlaai met karamel, huisbereid

of

De lekkere Poire Belle-Hélène



Koffie/thee – koekjes



Wijnen

Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes-de-Provence 2022-23 (● rosé)

of

Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2022-23 (● wit)

of

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol MD 2022-23 (● wit)



Vino Nobile di Montepulciano, MD Toscana 2018 (● rood)

of

Château Simard, St Emilion Grand Cru MC 2020 (● rood)

of

Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol MD 2020 (● rood)

of

Bourgogne Côte-d'Or Pinot noir "Clos Margot" MD 2022-23 (● rood)

Voor de prijs van 80,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen



Au Savoy

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



Kindermenu

(-10 jaar)



Kroket met Oostendse grijze garnalen, citroen, gefrituurde peterselie

of

Parmezaanse kaas fondu, citroen, gefrituurde peterselie

•

Entrecote, jus, verse frietjes

of

1 Zeebrugse solette meunière, gestoomde aardappelen (+- 200 gr)



Belgische chocolademousse, chocoladeschaafsel

of

Kleine Dame Blanche, slagroom, warme Belgische chocolade

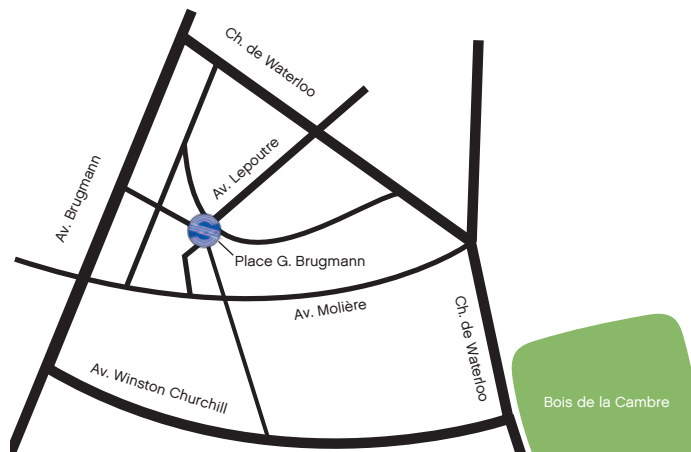


Non-alcoholische drank naar keuze

Voor de prijs van 30€ per kind, BTW en dienst inbegrepen.



- Voor groepsreserveringen kunnen we ook ons andere restaurants aanraden: "**Au Vieux Saint Martin**" (15-50 personen) 38 Grote Zavelplein, 1000 Brussel – www.auxieuxsaintmartin.be, "**Au Grand Forestier**" (8-40 personen) 2 Woudmeesterlaan, 1170 Watermaal-Bosvoorde – www.augrandforestier.be, of "**Claridge**" (15-40 personen) gelegen Chaussée de Bruxelles 128A, 1410 Waterloo – www.leclaridge.be .
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle werkdagen (van maandag tot vrijdag) tussen 08u00 en 17u00.
- Een reservatie is geldig wanneer het voorschot betaald is.
- 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 werkdagen** (van maandag tot vrijdag) 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. Maximaal twee verschillende keuzes per dienst.
- Wij kunnen voor u gepersonaliseerde menu's uitprinten om op tafel te zetten. Deze dienst kost 4€ 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. Fles Belgisch bruisend en plat water (of Bru) ter beschikking.
- Het aantal gasten moet ten laatste **vijf werkdagen** (van maandag tot vrijdag) 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 72 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:
**35, Georges Brugmannplein
1050 Elsene**

Tel +32 (0)2 344 32 10
info@ausavoy.be
www.ausavoy.be

Join us on

