



La Cassolette vum Séi

et sa grande variété culinaire
und ihre große kulinarische Vielfalt



Gruppenmenü / Menu pour groupes (ab 15 Personen / à partir de 15 personnes)

Dinkelsuppe nach traditionellem Rezept / *Crème d'épeautre suivant recette traditionnelle*
mit Dinkelreis „Spelz vum Séi“, Kräutern „Téi vum Séi“ und Kartoffeln von Bauern aus dem Naturpark /
Avec du riz d'épeautre «Spelz vum Séi», des herbes «Téi vum Séi» et des pommes de terre de nos fermiers du Parc

Geflügel nach Laune des Chefs / *Poularde suivant l'humeur de la brigade*
mit Beilage und Kräutern aus dem Kräutergarten Winseler /
aux herbes de Winseler et ses accompagnements

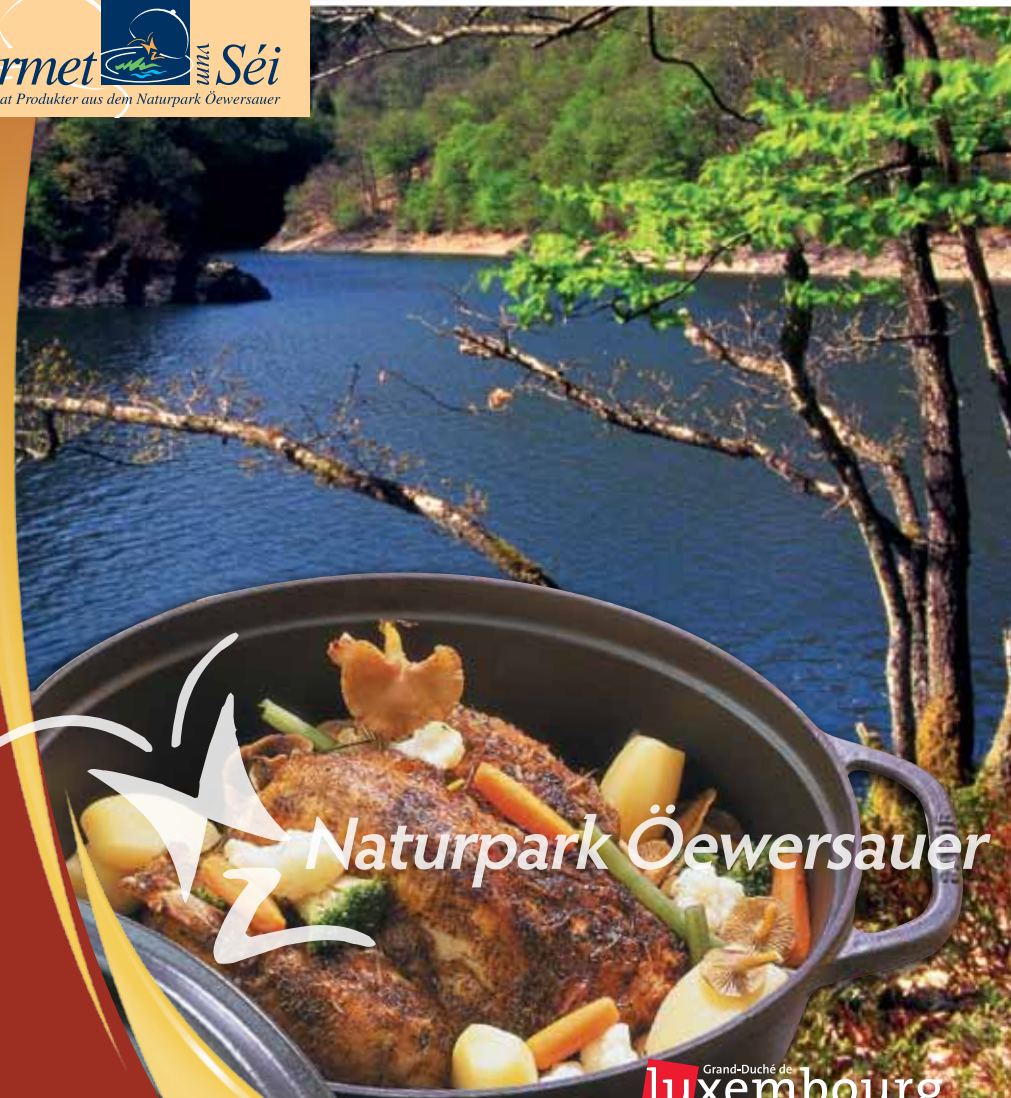
Dinkelkuchen mit Früchten der Saison / *Tarte à l'épeautre aux fruits de saison*
mit Dinkelmehl „Spelz vum Séi“ / *Farine d'épeautre «Spelz vum Séi»*

Ein „Téi vum Séi“ (12 Sorten zur Auswahl) mit einer Tasse als Geschenk /
Un «Téi vum Séi» (12 sortes de tisanes au choix) avec une tasse offerte

22,90 € / Person (Montag bis Freitagmittag) und 30,00 € /
Person (Freitag- bis Sonntagabend, Feiertage)/

22,90 € / personne (du lundi au vendredi midi) et 30,00 € /
personne (du vendredi soir au dimanche et jours fériés)

Mit dem Verzehr eines Cassolette-Gerichtes oder eines Gruppenmenüs
erhalten Sie freien Eintritt ins Naturparkzentrum und in die Tuchfabrik! /
*A la consommation d'un plat «Cassolette» ou du menu pour groupes
vous recevrez une entrée gratuite à la Maison du Parc et à la draperie!*



Naturpark Öewersauer

© Photos: R. Clement, P. Haas, Naturpark Öewersauer - Conception: LARDOGRAPHIC
Ausgabe 2011/Édition 2011

15, route de Lultzhausen
L - 9650 Esch-sur-Sûre
Tél. +352 89 93 31-1
Fax +352 89 95 20
info@naturpark-sure.lu

www.naturpark-sure.lu

Grand-Duché de
luxembourg



Sämtliche „Cassolette“-Gerichte werden nicht nur nach alten luxemburgischen Rezepten hergestellt, sondern die eingesetzten Produkte stammen aus landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Naturpark Obersauer.

Die gesunden Lebensmittel aus umweltfreundlicher und kontrollierter Produktion, versehen mit dem Qualitätszeichen „vum Séi“ gelangen ohne Umwege in unsere Küchen und sind daher immer besonders frisch.

Gemeinsam mit der Metzgerei „Véi vum Séi“ bieten wir außerdem:

- täglich Gerichte auf Basis der regionalen Produkte aus dem Naturpark, die speziell auf der Karte gekennzeichnet sind;
- eine komplette gastronomische Betreuung von Festen, Familienfeiern, Kongressen oder anderen besonderen Anlässen, sei es in unseren Räumen, oder bei Ihnen zu Hause oder in der Firma;
- einen attraktiven Standort im Naturpark Obersauer zum Abhalten von Seminaren in Verbindung mit dem regionalen Küchenangebot und mit kulturellen Besichtigungen;
- ein einladendes „Buffet vum Séi“ für alle Gelegenheiten.

Durch unsere Zusammenarbeit untereinander, aber auch durch die Kooperation mit den Landwirten und dem Naturpark Obersauer eröffnen sich viele neue Möglichkeiten und unserer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Les menus «cassolette» se basent non seulement sur d'anciennes recettes luxembourgeoises, mais leurs ingrédients proviennent exclusivement des producteurs régionaux du Parc Naturel de la Haute-Sûre.

Grâce à une production contrôlée et respectant l'environnement, les produits munis du logo de qualité «vum Séi» arrivent sans détour dans les cuisines des restaurateurs du «Gourmet vum Séi» et sont delà toujours bien frais.

Ensemble avec la boucherie «Véi vum Séi» nous vous offrons en plus :

- des plats journaliers sur base de produits régionaux du Parc Naturel de la Haute-Sûre qui sont spécialement indiqués sur nos cartes.
- des offres gastronomiques complètes pour vos soirées, fêtes de famille, congrès ou toutes autres occasions spéciales, que ce soit dans nos locaux ou chez vous à la maison ou dans une entreprise.
- un endroit attractif dans le Parc Naturel de la Haute-Sûre pour organiser des séminaires, combiné avec une offre culinaire régionale et des visites culturelles.
- un buffet «vum Séi» pour chaque occasion.

Grâce à notre collaboration et la coopération des agriculteurs de la région avec le Parc Naturel de la Haute-Sûre, de nouvelles voies se sont ouvertes ce qui offre des possibilités illimitées à notre créativité.

Catering Service



Fragen Sie bitte für Empfänge, Vernissagen, Taufen, Kommunionen, Hochzeiten oder andere festliche Anlässe bei den teilnehmenden Restaurants nach unserem Catering-Service!

Pour apéritifs, réceptions, vernissages, baptêmes, communions, mariages ou autres fêtes, demandez nos services en commun ou individuels à un des restaurants participants.

Gruppenmenüs auf Anfrage

Menus pour groupes sur demande

Cassolette vum Séi

Programm(e)

Januar / Janvier:

Gepökelter Schweinenacken / Collet de porc salé & fumé, sans os

Februar / Février:

Sauerkrautplatte / Choucroute garnie

März / Mars:

Rinderragout / Ragoût de boeuf

April / Avril:

Ardenner Schaf / Mouton Ardennais

Mai / Mai:

Geräucherter Ferkelschinken / Jambon de porcelet fumé

Juni / Juin:

Schweinerippen mit Schwarte / Carré de porc avec crouste

Juli / Juillet:

Geflügeltopf (Cassolette) / Cassolette de Volaille

August / Août:

Rinderspikbraten mit Cassolette-Gemüse / Rôti de boeuf-Cassolette végétarienne

September / Septembre:

Alles rund um Damwild / Cassolette de daim

Oktober / Octobre:

Kalbsragout / Ragoût de veau

November-Dezember / Novembre-Décembre:

Wild mit Dinkelspezialitäten / Gibier et épeautre

Reservieren Sie bitte im Voraus Ihren Tisch.

Mit dem Verzehr eines «Cassolette-Gerichtes» erhalten Sie freien Eintritt in das Naturparkzentrum und die Tuchfabrik

Merci de bien vouloir réserver votre table.

Avec le plat «Cassolette» vous obtenez une entrée gratuite à la maison du parc et la draperie

Fragen Sie nach unserem **Gourmetpass** und sichern Sie sich damit eine Überraschung!
Demandez-nous notre «Gourmet-Pass» et obtenez une surprise!



Hôtel de la Sûre Restaurant Comte Godefroy

1, rue du Pont
L-9650 Esch/Sûre
Tél. ++352/83 91 10
Fax: ++352/89 91 01
info@hotel-de-la-sure.lu
www.hotel-de-la-sure.lu



Auberge Restaurant du Lac

Maison, 10
L-9635 Bavigne
Tél. ++352/99 30 71
Fax: ++352/93 70 35
aubdulac@pt.lu
www.aubergedulac.lu



Aux Anciennes Tanneries

42A, rue Joseph Simon
L-9550 Wiltz
Tél. ++352/95 75 99
Fax: ++352/95 75 95
tannerie@pt.lu
www.auxanciennestanneries.lu