



Menu banquet fin d'année 2023

Year-end banquet menu 2023

59 CHF.-

par pers / per pers

Velouté de topinambours à l'huile aromatisée à la truffe

Jerusalem artichoke soup with truffle-flavored oil

Dos de saumon poêlé, purée de panais et mini légumes rôtis Beurre blanc citron vert

Seared salmon back, parsnip purée and roasted
baby vegetables
White butter with lime

Cheesecake, sorbet fruit de la passion

Cheesecake with passion fruit sorbet

Contact : Alba Gjakova, F&B Manager

Tel : + 41 22 544 66 71 / agjakova@manotel.com



Menu banquet fin d'année 2023

Year-end banquet menu 2023

79 CHF.-

par pers / per pers

Carpaccio de saint jacques et radis noirs, vinaigrette combava

Carpaccio of scallops and black radish,
combava vinaigrette

Suprême de volaille cuit en basse température, Purée de patates douces, minis poireaux au four Jus de volaille réduit

Chicken supreme cooked at low temperature,
Sweet potatoes purée, mini baked leeks
Reduced poultry juice

Choux noisette mandarine

Hazelnut mandarin stuffed choux

Contact : Alba Gjakova, F&B Manager
Tel : + 41 22 544 66 71 / agjakova@manotel.com



Menu banquet fin d'année 2023

Year-end banquet menu 2023

109 CHF.-

par pers / per pers

**Terrine de foie gras, gelée d'hibiscus,
purée de poires vanillées**

Toast

Foie gras terrine, hibiscus jelly, vanilla pear purée

Toast

**Saint jacques poêlées, mousse
de panais au café
Crumble noisette**

Pan-fried scallops, parsnip mousse with coffee

Hazelnut crumble

**Filet de bœuf poêlé, purée de
carottes, chips de salsifis
Sauce au poivre**

Pan-fried fillet of beef, carrot purée, salsify chips

Pepper sauce

**Moelleux au chocolat, glace
vanille**

Chocolate cake with vanilla ice cream

Contact : Alba Gjakova, F&B Manager

Tel : + 41 22 544 66 71 / agjakova@manotel.com

Hôtel N'vY ★★★★★

Rue de Richemont 18, 1202 Genève - Suisse

Tél : +41 22 544 66 66 - nvy@manotel.com