PROPOSITIONS DE MENU POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

Entrées froides / *Kalte Vorspeisen*

Saumon fumé maison *Räucherlachs*	66,00.-€ / kg
Pâté au Riesling maison *Rieslingpastete*	4,40.-€ / Tranche

On accepte les commandes des plats préparés jusqu'au **19.12.26** pour Noël et jusqu'au **28.12.26** pour le réveillon de nouvel an

Entrées chaudes / *Warme Vorspeisen*

Amuse bouches mix *Appetithäppchen*	1,55.-€ / pièce
Coquilles St Jacques *Jakobsmuscheln*	22,00.-€ / pièce
Gratin de poisson *Fischgratin*	23,00.-€ / pers
Soupe de poisson(350ml) *Fischsuppe*	12,00.-€ / pers

Plats à chauffer / *Ofenfertige Gerichte*

Gratin de poisson *Fischgratin*	29,00.-€ / pers
Filet de soles sce safranée au scampis *Gefüllte Schollenfilets mit Scampis*	28,00.-€ / pers
Filet de saumon sce au Riesling *Lachsfilet in Rieslingsauce*	25,00.-€ / pers
Prince Orloff de veau *Kalbsbraten „Orloff"*	18,00.-€ / pers
Prince Orloff de porc *Schweinebraten „Orloff"*	15,00.-€ / pers
Prince Orloff de dinde *Putenbraten „Orloff"*	17,00.-€ / pers
Civet de marcassin *Wildschweinragout*	19,00.-€ / pers
Civet de biche *Hirschragout*	20,00.-€ / pers
Civet de chevreuil *Rehragout*	21,00.-€ / pers

Nos croûtes / *Teiggerichte*

Jambon prétranché en croûte *Schinken im Teig*	12,00.-€ / pers
Jambon de porcelet prétranché en croûte *Ferkel im Teig*	13,00.-€ / pers
Mignon de porc en croûte *Schweinefilet im Blätterteig*	20,00.-€ / pers
Mignon de veau en croûte *Kalbsmedaillons im Blätterteig*	32,00.-€ / pers
Filet de boeuf en croûte *Rinderfilet im Blätterteig*	32,00.-€ / pers
Saumon en croûte *Lachsfilet im Blätterteig*	25,00.-€ / pers

MADE IN LUXEMBOURG
Osweiler
seit 1969
BOUCHERIE • CHARCUTERIE
PARTYSERVICE

20, rue Hoovelek
L-6447 Echternach
Tel: 720213

22, Rue Trèves
L-6793 Grevenmacher
Tel: 750053

www. boucherie-osweiler.lu
info@boucherie-osweiler.lu

Toute l'équipe de la Boucherie Osweiler vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et une heureuse année 2027