AUBERGE ROUGE

Festlich Genießen * Gemeinsam Feiern

Das Jahresende ist der perfekte Anlass, gemeinsam zurückzublicken, Erfolge zu feiern und das Jahr in besonderem Rahmen ausklingen zu lassen.

Erleben Sie mit Ihrem Team, Freunden oder Geschäftspartnern ein stimmungsvolles Weihnachtsdinner in der Auberge Rouge - mit feiner Küche, herzlichem Service, gemütlichem Ambiente und weihnachtlicher Atmosphäre am St. Arnualer Markt.

Damit Sie sich ganz auf Ihre Gäste und das gemeinsame Feiern konzentrieren können, gestalten wir den kulinarischen Rahmen passend zu Ihrer Gesellschaft:

- **Bis 10 Personen:** Wählen Sie ganz individuell aus unserer regulären Abendkarte.
- **11 bis 30 Personen:** Genießen Sie eines unserer Menüs mit einer Auswahl für jeden Geschmack: **Menü Saison** oder **Menü Classique**
- **Ab 31 Personen:** Gemeinsam mit Ihnen stellen wir ein festliches Menü zusammen, das auf Ihre Wünsche und den Anlass abgestimmt ist.



Menü Saison

Vorspeisen

* **Maronen-Creme-Suppe** (vegan)

* **Graved Lachs** hausgemacht I Blinis I Meerrettich-Crème

* **Entenbrust-Carpaccio** I Rote Bete I Orange

Hauptgerichte

* **Hähnchen-Roulade** I getrüffeltes Kartoffelgratin I glasiertes Wintergemüse I Jus

* **Skrei-Filet** I Gemüserisotto I Champagner-Espuma I Kräuteröl I Kresse

* **Gebackener Sellerie** I Kartoffel-Maronen-Püree I Pilze-Pickles I Trüffel-Sauce (vegan)

Desserts

* **Lebkuchen-Tiramisu**

* **Mandelmilchreis** I karamellisierte Birne I Mandel-Espuma I Karamell I Reiscracker (vegan)

59 € p.P

Auberge Rouge I Saargemünder Straße 167 I 66119 Saarbrücken
Tel: 0681 - 68 85 41 49 I info@aubergerouge.de I www.aubergerouge.de

Menü Classique

Vorspeisen

* **Barosso-Bruschetta** I Ziegenfrischkäse I Birne I Walnuss
* **Pâté maison** I Cognac I Grüner Pfeffer
* **Französische Fischsuppe** I Rouille I Gruyère I Crostini

Hauptgerichte

* **Cordon Bleu** I Rustico-Frites I Salat I Preiselbeeren
* **Moules Frites** I à la crème oder marinierères
* **Boeuf Bourguignon** I hausgemachte Spätzle
* **Gänsekeule** I Rotkraut I Klöße
* **„Zaâlouk"** – mit Schafskäse überbackenes Ratatouille-Gemüse I Minz-Joghurt I Granatapfel I Koriander I Tabouleh-Salat

Desserts

* **Crème Brûlée**
* **Hausgemachte Tarte des Tages** I Vanilleeis I Sahne
* **3er-Sorbet** I Zitrone I Mango I Cassis
* **Affogato** – Vanilleeis I Espresso

49 € p.P

Auberge Rouge I Saargemünder Straße 167 I 66119 Saarbrücken
Tel: 0681 - 68 85 41 49 I info@aubergerouge.de I www.aubergerouge.de

Ergänzendes Rahmenangebot

Zum Empfang

* **Winterlicher Aperitif**-Empfang (30 Minuten)
auf dem weihnachtlich geschmückten Marktplatz vor der Auberge Rouge
hausgemachter Glühwein und Früchtepunsch I Amuse bouche

oder

* **Klassischer Aperitif-**Empfang (30 Minuten)
Crémant d'Alsace und alkoholfreier Fruchtsecco I Amuse bouche

14 € p.P.

* **Austern** Fines de Claire

+ 4 € / Stück

Zum Abschluss

* **Käsevariation**

+ 7 € p.P.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Planung Ihrer Weihnachtsfeier – von der Menüauswahl über die passende Weinbegleitung bis hin zur individuellen Gestaltung Ihres Abends.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste in der Auberge Rouge willkommen zu heißen und gemeinsam mit Ihnen einen besonderen Jahresabschluss zu feiern.

Herzlichst

Ihr Auberge Rouge - Team

* Mit einem Gutschein von der Auberge Rouge schenken Sie Ihren Mitarbeitern oder Geschäftspartnern genussvolle Momente. Diese kleine Aufmerksamkeit, kann bei uns erworben oder Ihnen per Post zugestellt werden.

Auberge Rouge I Saargemünder Straße 167 I 66119 Saarbrücken
Tel: 0681 - 68 85 41 49 I info@aubergerouge.de I www.aubergerouge.de