



Hotel Restaurant de l'Agneau

à PFAFFENHOFFEN

Anne Ernwein, Maître Cuisinier de France
Vous présente les Menus à Thème
« Automne –Hiver 2017-2018»

Dimanche 15.10 à Midi

« **Tous en Cuisine** » Buffet d'Entrées à discrétion, puis venez chercher vos plats et desserts directement en cuisine

Dimanche 12.11 à Midi :

Nos Grandes Cochonnailles avec notre fameux Grumberewurscht, animé par le Duo « Excellence »

Samedi 2. 12 en Soirée et Dimanche 3.12 à Midi :

"Spécialités du Pays du Père Noël" : Buffet d'Entrées Nordiques à Discrétion, Choix de Plats et Desserts Scandinaves.

Le 31.12 :Notre Menu du Réveillon « Hommage à la Gastronomie Française »

Lundi 1.01 à Midi : Brunch – Buffet du Nouvel An animé par le Duo « Excellence »

Samedi 20.01 en Soirée et Dimanche 21.01 à Midi :

Menu « Saveurs Océanes » : Buffet Fruits de Mer et Crustacés , la Pêche de la Semaine et le Dessert Afin de garantir un maximum de fraîcheur et de prévoir au mieux les approvisionnements, ce type de menu n'est possible qu'avec une réservation ferme 10 jours avant la date. Merci de votre compréhension.

Les 1^{er} vendredis du mois à midi les « Mijotés de Grand-Mère »

6.10 : La Tête de Veau Gribbiche

3.11 : Nos Grumbeereknepfles - Les Tripes à la Mode de Caen

1.12 : Le Grumberewurscht de Tatïe

5.01 : Le Festival de Dampfnüdle en version salées et sucrées

2.02 : Le Pot au Feu de Bœuf Simmenthal

Pour les **déjeuners d'affaire**, notre nouvelle équipe en cuisine vous proposera nos formules du marché

Ainsi que nos **journées d'études** dans **une salle de séminaire** et chambres d'hôtel rénovées aux ambiances **zen feng-shui**

Et au Printemps

Nos Menus sur le thème de : Noces Alsaciennes (4.03)

La Méditerranée (29.04) et Retour des Iles (17.06)

Consultez nos actualités et spécialités sur notre site internet :

www.hotel-restaurant-delagneau.com



3, Rue de Saverne F. 67 350 Pfaffenhoffen

Tel : 03 88 07 72 38 - Fax: 03 88 72 20 24

anne.ernwein@wanadoo.fr

