



VISITEZ
LIÈGE.be

RESTAURANTS
MENÜ GRUPPEN

Maison du tourisme du pays de Liège
Office du tourisme de Liège
Réservation groupes
4 rue de la Boucherie, 4000 Liège, Belgique
Tél. +32 (0)4 221 93 03
reservation@visitezliege.be
www.visitezliege.be



Für nur 4,50 €

Beginnen Sie Ihren Tag in Lüttich entspannt
mit einem Kaffee-Empfang !



RESTAURANTS

Viele Menüs ab 9 €

Sie haben die Wahl zwischen einem,
zwei oder drei Gängen von einfachen bis
gastronomischen Restaurants

Das Lütticher Fremdenverkehrsamt kümmert sich um die Reservierung Ihres Mittag- oder Abendessens für Gruppen von mindestens 15 Personen.

Die Menüpreise gelten pro Person, die Getränke sind nicht im Preis mit inbegriffen außer wenn Sie eine Getränkepauschale gewählt haben.

Alle Teilnehmer müssen das gleiche Menü und die gleichen Gerichte auswählen.

ZENTRUM

LÜTTICHER TELLER

9 €

Kaltes Gericht

Aufschnitt (Beinschinken, Ardenner Wurst, Weißwurst, Landleber-Terrine),
Zwiebelkonfitüre, Toast mit Herver Käse und Lütticher Sirup, kleiner frischer Salat mit
Zwiebelvinaigrette, hartgekochtes Ei, Brot und Butter

ZENTRUM
+
BAHNHOFSVIERTEL

REGIONALES MENÜ

16 €

Fleischklößchen Lütticher Art mit Pommes Frites
oder

Salade liégeoise

(lauwarmer Salat aus Prinzessbohnen, Kartoffeln, Sahnevinaigrette und Speck)



Im Backofen gebackene Birne
oder

Café liégeois (Eiskaffee)

ZENTRUM
+
BAHNHOFSVIERTEL

TRADITIONELLES MENÜ

21 €

Landpastete
oder

Tagessuppe



Kaninchenkeule an Lütticher Sirup, Tagesgemüse und Krokette
oder

Zanderfilet gebraten auf der Haut mit Meeressalz an Schnittlauch
und Lauchkartoffelpüree



Im Backofen gebackene Birne
oder

Café liégeois (Eiskaffee)

Bistro des Museums Grand Curtius

(Dienstags geschlossen, ausschließlich Mittags geöffnet)

SCHMORGERICHT

15 €

Lammragout auf Gemüse

oder

Kaninchenfilet mit Oliven

oder

Hähnchen Ossobuco



Tiramisu

oder

Zitronencreme

oder

Misérable

Bistro des Museums Grand Curtius

(Dienstags geschlossen, ausschließlich Mittags geöffnet)

LÜTTICHER MENÜ

15 €

Kalbsbuletten nach Lütticher Art mit Kartoffelpüree

oder

Salade liégeoise

(lauwarmer Salat aus Prinzessbohnen, Kartoffeln, Sahnevinaigrette und Speck)

oder

Karotteneintopf und Landwurstchen



Café liégeois (Eiskaffee)

oder

lauwarme Lütticher Waffel mit Mokka Eis

oder

Brot mit Herver Käse und Lütticher Sirup

oder

gebackene Birne mit Vanilleeis

56 PLACES

ZENTRUM

Bistro des Museums Grand Curtius

(Dienstags geschlossen, ausschließlich Mittags geöffnet)

BELGISCHES MENÜ

15 €

Genter Waterzooi (Hähncheneintopf)

oder

Rindfleisch mit Trappistenbier und Lebkuchen zubereitet

oder

Fischtopf mit Nordseefisch



Spekulatiuseis *oder* Mousse au chocolat *oder* Reiskuchen und Macarons

70 PLACES

ZENTRUM

Curtius Brauerei

In einer authentischen handwerklichen Brauerei

CURTIUS MENÜ

26,50 € Vorspeise / Hauptgericht / Dessert

24 € Vorspeise / Hauptgericht ◆◆◆ Hauptgericht / Dessert

Friséesalat mit Speckwürfeln, Blumenvinaigrette auf Curtiusart

oder

Tagessuppe

oder

Lœuf cocotte (Ei aus dem Ofen) mit knusprigem saisonalem Gemüse



Lütticher Fleischkloß auf Curtiusart, gemischter Salat
und mit Kräutern gebratene Drillinge (Kartoffeln)

oder

Pengasius Roulade, beurre blanc nach Curtius-Art (französische Buttersauce) und
Schnittlauch, zartes Gemüse, cremiges Kartoffelpüree (Genutzte Kartoffelsorte: Charlotte)



Café liégeois (Eiskaffee, ohne Alkohol)

oder

Tarte tatin (französischer Apfelkuchen)

FÜR VEGETARIER

Tagessuppe – Püree mit Gemüse mit Kräutern und Tomaten, Polenta – Dessert

Le Cloître

(Montags geschlossen, ausschließlich mittags geöffnet)

MENÜ 1**14 €**

Zwei hausgemachte Lütticher Bouletten, Salat mit Vinaigrette, handgeschnittene
Pommes

oder

Vol-au-Vent mit Hühnerragout, Salat mit Vinaigrette, handgeschnittene Pommes
oder

Fischfiletstäbchen, Sauce Tartare, Kartoffelstampf



Apfel-Ratafia

Pfannkuchen mit Zucker

*Le Cloître***MENÜ 2****17 €**

Gemüsesuppe nach Jahreszeit



Fischfiletstäbchen, Sauce Tartare, Kartoffelstampf
oder

Vol-au-Vent mit Hühnerragout, Salat mit Vinaigrette, handgeschnittene Pommes
oder

Zwei hausgemachte Lütticher Bouletten, Salat mit Vinaigrette, handgeschnittene
Pommes



Pfannkuchen mit Schokolade

oder

Pfannkuchen mit Zucker

Getränkepauschale

Stilles Wasser, Sprudelwasser, Orangensaft, Kaffee: 6 €/Person
oder

Kir, Weißwein, Rotwein, stilles Wasser, Sprudelwasser, Kaffee: 14 €/Person
oder

Getränkete Karte

Le Cloître

(Montags geschlossen, ausschließlich mittags geöffnet)

MENÜ 3

20 €

Frisée-Salat mit Speckwürfeln, Croûtons, Lütticher Sirup und grobkörnigem Senf
oder
Linsensalat mit Räucherlachs



Fischfiletstäbchen, Sauce Tartare, Kartoffelstampf
oder
Vol-au-Vent mit Hühnerragout, Salat mit Vinaigrette, handgeschnittene Pommes
oder
Zwei hausgemachte Lütticher Bouletten, Salat mit Vinaigrette, handgeschnittene
Pommes



Schokoladentörtchen mit Vanillesauce
oder
Crème brûlée

Getränkepauschale

Stilles Wasser, Sprudelwasser, Orangensaft, Kaffee: 6 €/Person
oder

Kir, Weißwein, Rotwein, stilles Wasser, Sprudelwasser, Kaffee: 14 €/Person
oder
Getränkekarte

*Le vin sur vin***MENÜ 1****22 € Hauptgericht / Dessert**

Bouletten Lütticher Art, Pommes frites, Salat oder Kompott

oder

Scampi-Salat

oder

Salat mit warmem Ziegenkäse



Café liégeois

oder

Tiramisu mit roten Früchten

oder

Mousse au chocolat

*Le vin sur vin***MENÜ 2****24 € Vorspeise/Hauptgericht**

Scampi-Töpfchen

oder

Froschschenkel

oder

Burgunder Weinbergschnecken



Bouletten Lütticher Art, Pommes frites, Salat oder Kompott

oder

Hähnchen-Mango-Salat

*Le vin sur vin***MENÜ 3: REGIONALEN SPEZIALITÄTEN****26 € Vorspeise / Hauptgericht / Dessert**

Garnelenkroketten mit grauen Nordseegarnelen

oder

Terrine aus Mozzarella, Tomaten und Basilikum



Bouletten Lütticher Art, Pommes frites, Salat oder Kompott

oder

Ravioli mit grünem Spargel



Café liégeois

oder

Tiramisu mit roten Früchten

oder

Mousse au chocolat

*Le vin sur vin***MENÜ 4****30 € Vorspeise / Hauptgericht / Dessert**

Scampi-Töpfchen

oder

Tartar aus zweierlei Lachs, frisch und geräuchert



Salat mit geaschtem Ziegenkäse

oder

Entenbrust an Orangensauce, Kartoffelkroketten



Mousse au chocolat

oder

Dame blanche

Getränkepauschalen

Zwei Gläser Wein (rot, weiß oder Rosé), zwei Softgetränke oder zwei Glas Bier vom Fass
(Leffe oder Jupiler): 7€

Aperitif des Hauses (Sangria oder Kir oder Bier vom Fass), zwei Getränke nach Wahl
(Softgetränk, Bier oder Wein): 10€

Aperitif des Hauses, zwei Getränke nach Wahl, Kaffee/Tee: 12€

La table de François

(dienstags geschlossen)

MENU LIÉGEOIS**27 € Vorspeise/Hauptgericht/dessert****22 € Vorspeise/Hauptgericht**

Friséesalat mit Speckwürfeln und pochiertem Ei

oder

Hausgemachte Geflügelkroketten

oder

Hausgemachte Tagessuppe



Bouletten Lütticher Art mit Pommes frites

oder

Seelachsfilet Ostender Art mit Kartoffelpüree

oder

Grillschinken Béarnaise mit Kartoffelkroketten



Café liégeois

oder

Crème brûlée

oder

Eisbecher mit frischen Früchten

mit Kaffee/Tee

Getränkepauschalen

Wasser, Softgetränk, Jupiler oder Wein: 3 Getränke nach Wahl 6€ oder 2 Getränke 5€
+ Aperitif des Hauses (Kir Royal) 8€

La table de François

(dienstags geschlossen)

MENU LUNCH

22 € plat / dessert

Königinpastetchen mit hausgemachtem Hühnerfrikassee, dazu Pommes frites
oder

Tagliatelle Carbonara

oder

Brotzeit Ardenner Art (Bauernpastete, Äpfel und Salat mit Himbeeressig)

oder

Salat „Parma“ (mit Serrano-Schinken, Melone, Zwiebeln, rotem Portwein und Balsamico-Essig) von Juni bis September oder Salat „Tropical“ (mit paniertem Hähnchenschnitzel, Ananas, Honig-Vinaigrette)



Café liégeois

oder

Crème brûlée

oder

Eisbecher mit frischen Früchten

+ Kaffee/Tee

Getränkepauschalen

Wasser, Softgetränk, Jupiler oder Wein: 3 Getränke nach Wahl 6€ oder 2 Getränke 5€
+ Aperitif des Hauses (Kir Royal) 8€

*Bar à Bœuf***MENÜ 1****26 € Vorspeise / Hauptgericht / Dessert****23 € Vorspeise / Hauptgericht****21 € Hauptgericht / Dessert***Der Appetithappen*

Große knusprige Garnelen mit knackigem Gemüse auf einer süß-sauerer Soße
oder

Nase, Fuß und Ohr vom Schwein als Salat, wie der Fleischer der Halle es so gut machte



Stück vom Rind « AOCAubrac » aus der Lende und mit schwarzem Pfeffer ummantelt,
kandierte Karotten (AOC = kontrollierte Herkunftsbezeichnung)
und la Ratte (französische Kartoffelsorte) mit Schale

oder

Ferkellendchen an mildem Herve (Käse aus der Stadt Herve) und eigenem Sirup,
kleine salade liégeoise als Beilage (lauwarmer Salat aus Prinzessbohnen,
Kartoffeln, Sahnevinaigrette und Speck)



Echter café liégeois (Eiskaffee)

oder

Backpflaumensuppe und Conference-Birne an Peket (Lütticher Schnaps),
Eis mit Nugatgeschmack

FÜR VEGETARIER

Mit Haut gebratener Lachsrücken auf Lauchpüree,
beurre blanc (französische Buttersoße)

Getränkepauschale

Das Getränkeangebot beinhaltet: einen hauseigenen Aperitif – Softgetränk, Wasser,
Bier, Weiß- und Rotwein nach Belieben – ein Kaffee oder Tee: 18 €

Das gleiche Angebot ohne Wein : 12,50 €

*Bar à Bœuf***MENÜ 2****34 € Vorspeise / Hauptgericht / Dessert****30 € Vorspeise / Hauptgericht****28 € Hauptgericht / Dessert***Der Appetithappen*

Frischkäse mit feinen Kräutern und roten Radieschen in einer Hülle
aus geräuchertem Lachs, Pesto-in-Ölivenöl Emulsion

oder

Das feinste Stück des weißblauen Belgier (belgische Rinderrasse) in dünne Scheiben
geschnitten und mit Lardo di colonnata gesalzen, Tapenade mit schwarzen Oliven
Apfelcroquant (genutzte Sorte: Granny Smith) und saure Sahne mit Madras-currypulver



Großes gegrilltes Steak des irischen Black Angus (250 g) auf einer Gemüsepfanne
angerichtet, Fritten mit Schale und Bar à Bœuf Soße

oder

Nussgroße Stücke der Kalbswange geschmorrt in gesalzener Butter, Linsen mit Speck
und Zwiebeln, alles übergossen mit einer Senfsoße an Zitrusfrüchten



Crème brûlée mit Bourbonvanillegeschmack, Pistazieneis

oder

Gefrorener Nugat auf einem Boden roter Früchte durch das Getränk « eau de Villée »
aromatisiert (Ein alkoholisches Getränk mit Zitronengeschmack)

FÜR VEGETARIER

Gebratener Kabillaudrücken mit einer Kruste des Käses bouquet des moines,
Püree mit Lauchzwiebeln und Garnelensauce

Das Dessert kann durch einen café liégeois (Eiskaffee) ersetzt werden

Getränkepauschale

Das Getränkeangebot beinhaltet: einen hauseigenen Aperitif – Softgetränk, Wasser,
Bier, Weiß- und Rotwein nach Belieben – ein Kaffee oder Tee: 18 €

Das gleiche Angebot ohne Wein : 12,50 €

*Bar à Bœuf***MENÜ 3****42 € Vorspeise / Hauptgericht / Dessert****37 € Vorspeise / Hauptgericht****34 € Hauptgericht / Dessert***Der Appetithappen*

Hummer, Taschenkrebs, Nordseegarnelen, Knollensellerie und das alles in Blätterteigschichten angerichtet, Mayonnaise mit Thunfisch und Pesto mit eingelegten Tomaten

oder

Pastete mit halb garer Entenstopfleber mit natürlich sanftem Wein mariniert, In Orangen eingelegte Zwiebeln, lauwarmes Rosinenbrot



Geflügelbrust (Geflügel mit schwarzen Füßen) gefüllt mit Färsenfleisch und Flusskrebsestrichen mit Lauch und geräuchertem hauchdünnen Speck und einer Soße mit Krebsen welche mit Armagnac aromatisiert ist

oder

Entrecote AOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung) aus Uruguay in der Pfanne gebraten, Durch reduzieren hergestellte Soße mit Butter geschlagenem Vacqueyras, Markknochen, ein paar Sojasprossen und Macaire-Kartoffeln



Belgische Schokolade in Ehren : Schokoladenkuchen « noir de noir Galler » und Schokoladeneis

oder

« Pain perdu au cramique » an exotischen Früchten und Vanilleeis.

FÜR VEGETARIER

Zwei Seezungen „schöne Müllerin“ und ein mit der Gabel zerstampftes Püree
Das Dessert kann durch einen café liégeois (Eiskaffee) ersetzt werden

Getränkepauschale

Das Getränkeangebot beinhaltet: einen hauseigenen Aperitif – Softgetränk, Wasser, Bier, Weiß- und Rotwein nach Belieben – ein Kaffee oder Tee: 18 €

Das gleiche Angebot ohne Wein : 12,50 €

*La Taverne Valaisanne***WALLISER MENÜ****22 € plat / dessert**

Walliser Käsefondue mit einer beliebigen Menge Salat

*oder*Walliser Raclette (Käse, verschlagenes Ei, Champignons, Knochenschinken,
Ofenkartoffel)

Warmschmelzender Schokokuchen

oder

Crème brûlée