

BANQUETS & MORE 2024

ARTY COSY TRENDY

Pour des offres personnalisées veuillez
contacter:

Anne-Laure Dietrich

Hôtel N'vY

18 Rue de Richemont

1201 Genève

T: +41 22 544 66 66 / +41 22 544 66 71

aldietrich@manotel.com

www.hotelinvygeneva.com

Hôtel **N'vY** 

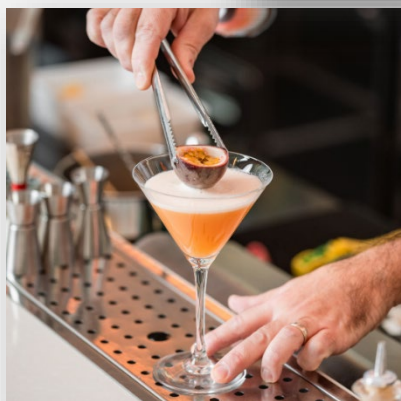
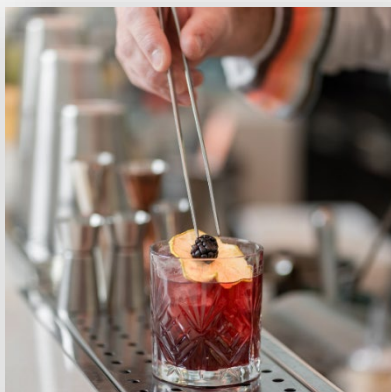


COCKTAILS

&

APERITIFS

FORFAITS BOISSONS



Hôtel **N'vY** ^{★★★★★}

Broadway

Vin blanc et rouge de Genève
Bières
Jus de fruits, sodas
Eaux minérales
Salés et olives.

CHF 20.- par personne

Big Apple

Champagne Perrier Jouët,
Vin blanc et rouge de Genève,
Bières
jus de fruits, sodas
Eaux minérales
Salés et olives.

CHF 40.- par personne

Brooklyn

Cocktails au choix de notre
barman
Vin blanc et rouge de Genève,
Bières
Jus de fruits, sodas
Eaux minérales
Salés et olives.

CHF 35.- par personne

Rockefeller

Prosecco, vin blanc et rouge de
Genève
Bières
Jus de fruits, sodas
Eaux minérales
Salés et olives.

CHF 30.- par personne

Nos forfaits cocktail sont élaborés par personne et pour 1 heure.

COCKTAILS & APERITIFS

FORFAITS PIÈCES COCKTAIL



Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson

Forfait 6 pièces

- 3 pièces froides
- 2 pièces chaudes
- 1 pièce sucrée

CHF 24.- par personne

4.- chf pièce (possibilité de décliner en 6 pièces végétarien)

Forfait 9 pièces

- 4 pièces froides
- 3 pièces chaudes
- 2 pièces sucrées

CHF 36.- par personne

4.- chf pièce (possibilité de décliner en 9 pièces végétarien)

Forfait 12 pièces

- 5 pièces froides
- 4 pièces chaudes
- 3 pièces sucrées

CHF 48.- par personne

4.- chf pièce (possibilité de décliner en 12 pièces végétarien)

COCKTAILS & APERITIFS

FORFAITS PIÈCES COCKTAIL



Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson

Pièces froides

- Crevettes marinées gingembre citron vert
- Cabillaud mariné au citron combava
- Tataki de bœuf aux graines de sésame
- Cubes de thon, vinaigrette à la mangue
- Salade de volaille thaï
- Crème de potiron, graines de courge
- Crémeux de chou fleur à l'huile de truffe
- Salade quinoa, feta
- Ravioles de betterave, vinaigre de xérès
- Focaccia tomate, mozzarella
- Finger concombre

Pièces chaudes

- Mini N'vY Burger
- Risotto parmesan aux champignons
- Brochette de bœuf, sauce vin rouge
- Crevettes sautées à la coriandre
- Poulet mariné citron, romarin
- Samossa légumes

Pièces sucrées

- Palet chocolat noir caramel
- Assortiment de macarons
- Mousse au chocolat
- Finger ananas coco
- Mini sablés aux fruits rouges
- Assortiment de choux (chocolat, caramel, vanille, framboise, citron et pistache)

COCKTAILS USA



**CHF 30.-
par personne**

Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson

6 pièces

Mini hot dog

Mini cheeseburger

Mini club sandwich

Pop corn

Cinnamon rolls

Donut's marschmallow

5.-chf pieces

COCKTAILS USA



**CHF 45.-
par personne**

Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson

9 pièces

Salade coleslaw

Mini hot dog

Mini cheeseburger

Mini club sandwich

Brochettes de poulet sauce BBQ

Pop corn

Cinnamon rolls

Donut's marschmallow

Pecan pie

5 -chf pièces

BUFFET USA

AUTOMNE - HIVER



**CHF 59.-
par personne**

Le choix du buffet doit contenir
4 entrées,
1 burger et 3 desserts.
Une alternative végétarienne peut être
proposée.

Salade coleslaw
Salade César poulet
Salade américaine (laitue, tomate, noix de pecan, bacon)
Salade verte, vinaigrette moutardée

Compose ton burger

Steak, fish, vegan

Pain

Pain brioche, pain complet, pain aux céréales

Sauces

Sauce du chef, sauce cajun, sauce vegan, guacamole

Condiments

Tomates, concombres, oignons rouges, chips d'oignons,
laitue, cornichons, pickles légumes, olives, jalapenos, maïs,
cheddar

Garnitures

Frites steak house, potatoes aux herbes, légumes du moment

Cookies
Donut's
Cinamonrolls

BUFFET

AUTOMNE - HIVER



**CHF 65.-
par personne**

Le choix du buffet doit contenir
5 entrées,
1 poisson, 1 viande,
4 accompagnements
et 3 desserts.

Une alternative végétarienne peut être
proposée pour le plat principal

Salade verte
Crevettes marinées au citron vert
Saumon fumé
Velouté de potiron, graines de courge
Salade César, volaille ou crevette
Crèmeux de chou fleur à l'huile de truffe
Emincé de volaille aux épices
Salade de bœuf thai

Suprême de volaille grillé
Emincé de dinde au curry

Filet de Bar
Pavé de saumon

Accompagnements

Pommes de terre grenaille, Quinoa
Wok de légumes, Fondue de poireaux
Riz basmati, Brocolis
Courgettes poêlées

Salade de fruits
Financier framboise
Assortiment de macarons
Palet chocolat
Meringue et fruits rouges

MENU

AUTOMNE - HIVER



**CHF 49.-
par personne**

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives. Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.

Salade mêlée

ou

Velouté du moment

N'vY cheeseburger, pommes allumettes

ou

Fish and chips, pommes allumettes, sauce tartare

Cheesecake, coulis de mangue, sorbet passion

ou

Brioche perdue, sirop d'érable, glace vanille

Option végétarien : Burger du chef vegan

MENU

AUTOMNE - HIVER



**CHF 79.-
par personne**

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives. Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.

Amuse-bouche

Poireaux cuits en basse température, vinaigrette moutardée,
coulis de cresson

ou

Tartare de bar aux agrumes, croquant de radis noir

Suprême de volaille poêlée, purée de carottes au gingembre, mini
légumes rôtis, sauce au poivre

ou

Dos de saumon poêlé, purée de carottes au gingembre, mini
légumes rôtis, beurre blanc citron vert

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou

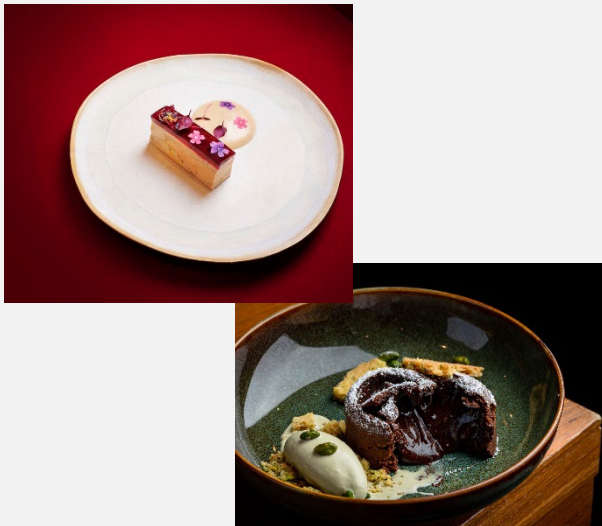
Crème double, meringues, fruit frais

Option végé

Risotto végétarien du moment

MENU

AUTOMNE - HIVER



**CHF 109.-
par personne**

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives. Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.

Amuse-bouche

Saint jacques poêlées, déclinaison autour du chou, sauce porto

Foie gras de canard en terrine, gelée d'hibiscus, purée de poire vanillée

Filet de bœuf poêlé, purée d'oignons caramélisés, carottes fanes colorées, sauce truffe

Moelleux au chocolat, crumble et glace pistache

servis uniquement au restaurant pour 30 à 40 personnes maximum

Ce menu peut être décliné en menu végétarien

FORFAITS BOISSONS

AUTOMNE - HIVER



N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins
et/ ou boissons sans alcool.

Forfait Vin

Eau pétillante
Eau plate
Vin blanc de Genève
Vin rouge de Genève
Boissons sans alcool
Thé et Café

CHF 20.- par personne

Forfait Vin de Star

Eau pétillante
Eau plate
Vins de Star
Boissons sans alcool
Thé et Café

CHF 35.- par personne