



Cassolette vum Séi

et sa grande variété culinaire
und ihre große kulinarische Vielfalt



GOURMET 

SPELZ 

GEBÄCK 

VÉI 

TÉI 

BLÉI 

BUTTIK 

Gruppenmenü / Menu pour groupes (ab 10 Personen / à partir de 10 personnes)

Dinkelsuppe nach traditionellem Rezept / *Crème d'épeautre suivant recette traditionnelle*
mit Dinkelreis „Spelz vum Séi“, Kräutern „Téi vum Séi“ und Kartoffeln von Bauern aus
dem Naturpark /
Avec du riz d'épeautre «Spelz vum Séi», des herbes «Téi vum Séi» et des pommes de terre
de nos fermiers du Parc

Geflügel nach Laune des Chefs / *Poularde suivant l'humeur de la brigade*
mit Beilage und Kräutern aus dem Kräutergarten Winseler /
aux herbes de Winseler et ses accompagnements

Dinkelkuchen mit Früchten der Saison / *Tarte à l'épeautre aux fruits de saison*
mit Dinkelmehl „Spelz vum Séi“ / *Farine d'épeautre «Spelz vum Séi»*

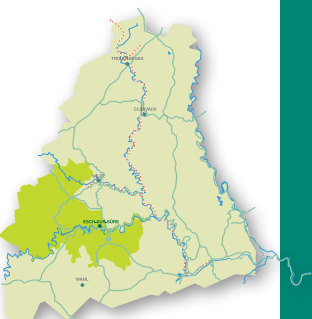
Ein „Téi vum Séi“ (16 Sorten zur Auswahl) mit einer Tasse als Geschenk /
Un «Téi vum Séi» (16 sortes de tisanes au choix) avec une tasse offerte

33 € / Person, Ermässigung von 10 € von Sonntagabend bis Freitagmittag
(ausser an Feiertagen)

33 € / personne, réduction de 10 € du dimanche soir au vendredi midi
(excepté jours de fête)

Mit dem Verzehr eines Cassolette-Gerichtes oder eines Gruppenmenüs
erhalten Sie freien Eintritt ins Naturparkzentrum und in die Tuchfabrik! /
Lors de la dégustation d'un plat «Cassolette» ou du menu pour groupes
vous recevrez une entrée gratuite à la Maison du Parc et à la draperie!

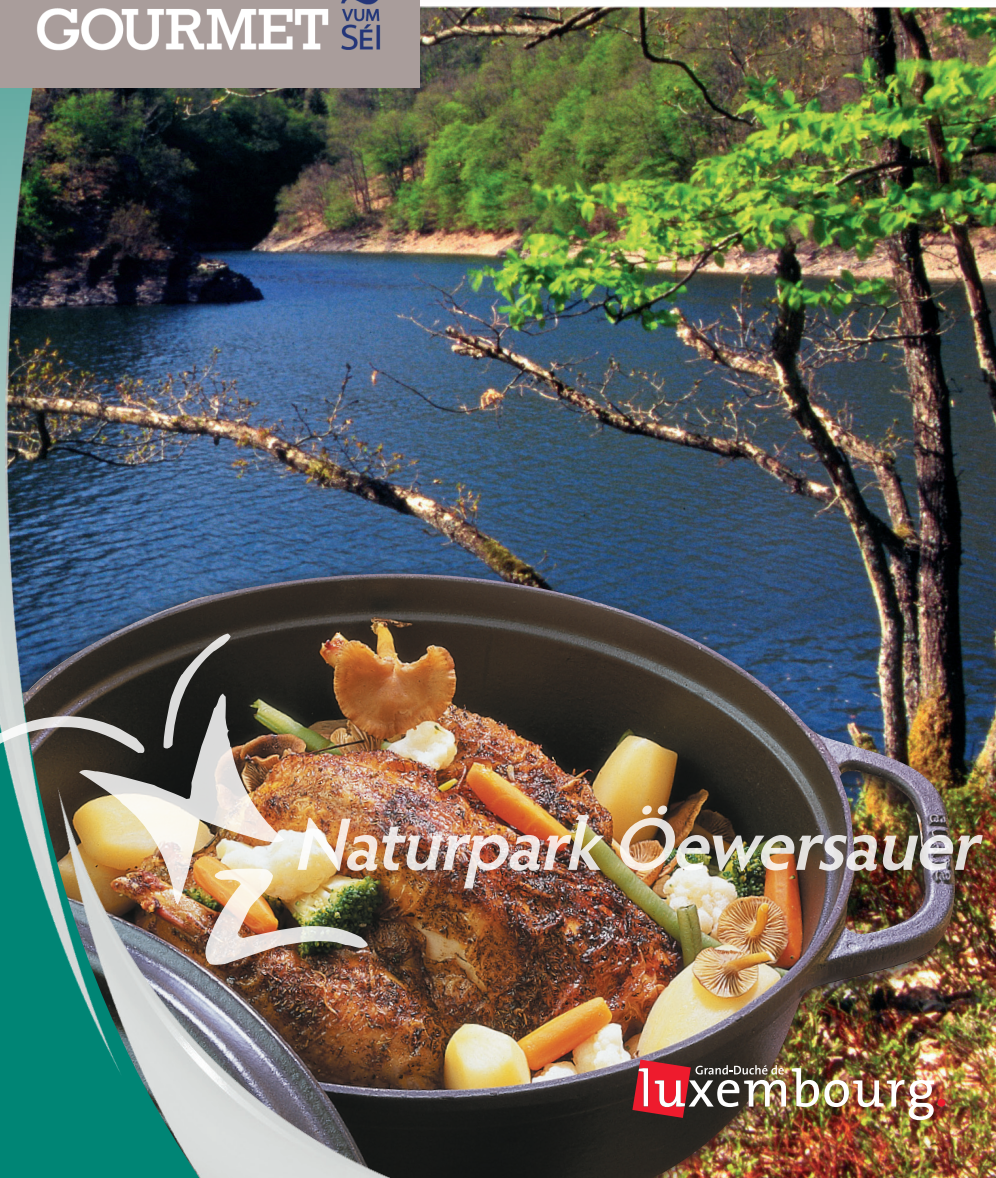
Weitere Informationen
Plus d'informations
www.vumsei.lu



15, route de Lultzhausen
L - 9650 Esch-sur-Sûre
Tél. +352 89 93 31-1
info@naturpark-sure.lu

© Photos: R. Clement, P. Haas, Naturpark Öewersauer - Conception: LARDOGRAPHIC

Ausgabe 2013/Edition 2013



Naturpark Öewersauer

Grand-Duché de
luxembourg

www.naturpark-sure.lu



Sämtliche „Cassolette“-Gerichte werden nicht nur nach alten luxemburgischen Rezepten hergestellt, sondern die eingesetzten Produkte stammen aus landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Naturpark Obersauer.

Die gesunden Lebensmittel aus umweltfreundlicher und kontrollierter Produktion, versehen mit dem Qualitätszeichen „vum Séi“ gelangen ohne Umwege in unsere Küchen und sind daher immer besonders frisch.

Gemeinsam mit der Metzgerei „Véi vum Séi“ bieten wir außerdem:

- täglich Gerichte auf Basis der regionalen Produkte aus dem Naturpark, die speziell auf der Karte gekennzeichnet sind;
- eine komplette gastronomische Betreuung von Festen, Familienfeiern, Kongressen oder anderen besonderen Anlässen, sei es in unseren Räumen, oder bei Ihnen zu Hause oder in der Firma;
- einen attraktiven Standort im Naturpark Obersauer zum Abhalten von Seminaren in Verbindung mit dem regionalen Küchenangebot und mit kulturellen Besichtigungen;
- ein einladendes „Buffet vum Séi“ für alle Gelegenheiten.

Durch unsere Zusammenarbeit untereinander, aber auch durch die Kooperation mit den Landwirten und dem Naturpark Obersauer eröffnen sich viele neue Möglichkeiten und unserer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Les menus «cassolette» se basent non seulement sur d'anciennes recettes luxembourgeoises, mais leurs ingrédients proviennent exclusivement des producteurs régionaux du Parc Naturel de la Haute-Sûre.

Grâce à une production contrôlée et respectant l'environnement, les produits munis du logo de qualité «vum Séi» arrivent sans détour dans les cuisines des restaurateurs du «Gourmet vum Séi» et sont déjà toujours bien frais.

Ensemble avec la boucherie «Véi vum Séi» nous vous offrons en plus :

- des plats journaliers sur base de produits régionaux du Parc Naturel de la Haute-Sûre qui sont spécialement indiqués sur nos cartes.
- des offres gastronomiques complètes pour vos soirées, fêtes de famille, congrès ou toutes autres occasions spéciales, que ce soit dans nos locaux ou chez vous à la maison ou dans une entreprise.
- un endroit attractif dans le Parc Naturel de la Haute-Sûre pour organiser des séminaires, combiné avec une offre culinaire régionale et des visites culturelles.
- un buffet «vum Séi» pour chaque occasion.

Grâce à notre collaboration et la coopération des agriculteurs de la région avec le Parc Naturel de la Haute-Sûre, de nouvelles voies se sont ouvertes ce qui offre des possibilités illimitées à notre créativité.

Catering service & Gruppenmenüs

Menus de groupe



Fragen Sie bitte für Empfänge, Vernissagen, Taufen, Kommunionen, Hochzeiten oder andere festliche Anlässe bei den teilnehmenden Restaurants nach.

Pour apéritifs, réceptions, vernissages, baptêmes, communions, mariages ou autres fêtes, demandez nos services en commun ou individuels à un des restaurants participants.



Cassolette vum Séi

Programm(e)

Januar / Janvier:

Gepökelter Schweinenacken / Collet de porc salé & fumé, sans os

Februar / Février:

Sauerkrautplatte / Choucroute garnie

März / Mars:

Rinderragout / Ragoût de boeuf

April / Avril:

Ardenner Schaf / Mouton Ardenais

Mai / Mai:

Geräucherter Ferkelschinken / Jambon de porcelet fumé

Juni / Juin:

Schweinerippen mit Schwarte / Carré de porc avec croute

Juli / Juillet:

Geflügeltopf (Cassolette) / Cassolette de Volaille

August / Août:

Rinderspikbraten mit Cassolette-Gemüse / Rôti de boeuf-Cassolette végétarienne

September / Septembre:

Alles rund um Damwild / Cassolette de daim

Oktober / Octobre:

Kalbsragout / Ragoût de veau

November-Dezember / Novembre-Décembre:

Wild mit Dinkelspezialitäten / Gibier et épeautre

Fragen sie nach unserem «Vum Séi»-Pass und nehmen sie am Preisausschreiben teil!
Demandez notre «Vum Séi»-Pass et participez au concours!



► Hôtel de la Sûre Restaurant Comte Godefroy

1, rue du Pont
L-9650 Esch/Sûre
Tél. ++352/83 91 10
Fax: ++352/89 91 01
info@hotel-de-la-sure.lu
www.hotel-de-la-sure.lu



► Auberge Restaurant du Lac

Maison, 10
L-9635 Bavigne
Tél. ++352/99 30 71
Fax: ++352/93 70 35
aubdulac@pt.lu
www.aubergedulac.lu



► Aux Anciennes Tanneries

42A, rue Joseph Simon
L-9550 Wiltz
Tél. ++352/95 75 99
Fax: ++352/95 75 95
tannerie@pt.lu
www.auxanciennestanneries.com
www.whw.lu

Reservieren Sie Ihren Tisch im Voraus, und erhalten Sie einen gratis Aperitif

En réservant votre table d'avance, un apéritif maison vous est offert.