



Bühne frei für Ihren Auftritt



In unserem Veranstaltungsraum mit Bühne wird Ihr Anlass zum unvergesslichen Ereignis.

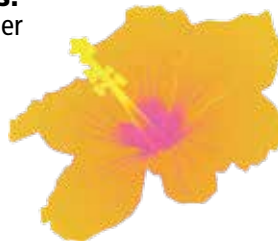
Unser Veranstaltungsraum mit Bühne kann je nach Bedarf eingerichtet werden und eignet sich für Familien- oder Firmenanlässe, Tagungen, Schulungen, Vereinsnässe, Ausstellungen und Verkaufsanlässe aller Art, Lesungen, Talkrunden, Musikvorträge, Proberaum ...

Möchten Sie mehr Informationen, dann fragen Sie uns.

Wir beraten Sie gerne. Am besten bei uns im «lever du soleil» bei einer feinen Tasse Kaffee aus der Karibik.

Restaurant
lever du soleil
Karibische Spezialitäten

Güterstrasse 102, 4053 Basel, Tel. 061 271 51 81
office@leverdusoleil.ch, www.leverdusoleil.ch,



Menus für GRUPPEN

Wir verwöhnen Sie mit vielen exotischen Menus.
Kombinieren Sie nach Lust und Laune.

Geniessen Sie den
Duft der Karibik



Restaurant
lever du soleil
Karibische Spezialitäten





Hier finden Sie einige Menuvorschläge, die Sie nach Wunsch kombinieren können.

Menus mit Fisch, Fleisch und Crevetten

- ❖ **Plat national:** haricots rouges, noirs et coco rose dazu Kalbsragout und/oder Fischragout (Dorade Royale, Loup de Mer, etc.)
- ❖ Polenta aux haricots noirs ou rouges, dazu Fischragout oder Ratatouille mit Fleisch, Crevetten und Crabes
- ❖ Bulgur aux haricots, dazu Fisch oder Gemüse mit Crevetten, Crabes und Fleisch
- ❖ Riz djon-djon aux champignons noirs mit pois d'Angole (Erbsen), dazu Ziegen-Ragout, Kalbsragout oder Poulet
- ❖ Kochbanane, Igname, Süsskartoffeln, Maniok, dazu Fischragout, Kalbsragout, Rindsragout, Ziegenragout, Ratatouille mit Crabes, Fleisch, Crevetten und Poulet, etc.
- ❖ Okra-Ragout mit Poulet
- ❖ Okra mit Rindsragout
- ❖ Tassot de boeuf (Rindfleisch geschneuzelt und grilliert)
- ❖ Piklisse (Nationalsalat: geraffelter Kohl, Karotten, div. Peperoni, karibische Gewürze)
- ❖ Griot (porc)
- ❖ Tassot de boeuf oder tassot de cabri oder Griot mit Bananes pesées und Piklisse
- ❖ Frittiertes Fisch mit frittierten Bananen, dazu Piklisse
- ❖ Fricassé de Lambi (Meeresfrucht-Ragout) à l'haïtienne
- ❖ Fisch mit Nüssen an Tomatensauce, dazu div. Reissorten
- ❖ Naturreis mit grillierten Crevetten an Champignons-Tomatensauce
- ❖ Poisson papillote mit diversen Gemüsen, dazu Kochbananen
- ❖ Poisson braisé mit pikant gewürztem Tomatensalat, dazu Naturreis, Maniok oder Igname
- ❖ Hackfleisch-Boulettes an pikanter Tomatensauce, dazu Reis
- ❖ Poulet-Curry, dazu Reis
- ❖ Foie de veau aux pommes et oignons
- ❖ Foie de boeuf grillé, sauce à la fleur d'ail et à l'oignon rouge
- ❖ Foie de veau aux échalotes

Die klassische Variante

Reichhaltiges karibisches Buffet mit:

- ❖ Fisch ❖ Fleisch ❖ Reis ❖ Gemüse ❖ Salat oder Suppe ❖ Hausgemachter exotischer Fruchtsalat

Vegetarisch

- ❖ Dombrés aux haricots (karibische «dicke Spätzli» mit Bohnen)
- ❖ Riz au trio de poivrons grillés, décoré d'olives
- ❖ Macaroni à l'haïtienne
- ❖ Aubergines gratinées
- ❖ Gemüse-Lasagne
- ❖ Risotto mit Kürbisragout
- ❖ Okra an Tomatensauce mit Peperoni
- ❖ Karibisches Ratatouille mit Naturreis oder Polenta
- ❖ Mangocurry mit Süsskartoffeln, Erbsen und Karotten, dazu Reis
- ❖ Spinatragout mit Champignons an Tomatensauce, dazu Reis

Wir verwöhnen Sie mit weiteren exotischen Menus – auch aus anderen Ländern.

Fragen Sie uns.

«Cuisine sur demande»



Sie träumen vielleicht von einem exotischen Menu, das Sie in den Ferien genossen oder von dem Sie schon gehört haben? Dann sprechen Sie mit uns - Wir kochen für Sie auch spezielle Leckerbissen und erfüllen Ihnen Ihre Wünsche gerne (ab 6 Personen).

Catering



Mit unserem Catering-Service erleben Sie den Hauch Karibik, wo immer Sie es wünschen.

Verlagern Sie den speziellen Flyer «Catering»

Wir beraten Sie gerne

Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für gelungene Anlässe in unserem Restaurant oder für Ihren Auftritt in unserem Veranstaltungsraum. Mailen oder telefonieren Sie uns. Telefon +41 61 271 51 81, office@leverdusoleil.ch, www.leverdusoleil.ch