



INTERCONTINENTAL®
GENÈVE

BRUNCH À EMPORTER

17 JANVIER 2021

CHF 69 .-

par personne (minimum 2 personnes par commande)
per person (minimum of 2 people per order)

Homard glacé, mayonnaise de crustacés
Glazed lobster with shell mayonnaise

Salade César et cromesquis de volaille
Cesar salad & poultry cromesquis

Assortiment de dim sum
Dim sum assortment

Soupe de courge et croûtons de pain
Squash soup with croutons

Moutabal
Moutabal

Chich taouk
Chich taouk

Bœuf bourguignon, pommes de terre tournées
Bourguignon beef, potatoes « tournées »

Saumon grillé, purée de panais, chips & sauce fumet
Grilled salmon, parsnip purée, chips & fish fumet sauce

Pâtes fraîches du jour faites maison
Home made fresh pasta

Sablé chocolat cannelle
Chocolate & cinnamon shortbread

Crumble pomme
Apple crumble

Douceur fruits rouges & chocolat blanc
Red fruits & white chocolate entremets

Brunoise d'ananas à la menthe
Pineapple & mint brunoise

COMMANDER

Mail : gvaha.restaurant@ihg.com

Tél : 022 919 39 39

CONSEILS DE DÉGUSTATION

TASTING TIPS

Homard glacé

Faites-vous plaisir, dressez le homard sur assiette et ajoutez la mayonnaise de crustacés. Dégustez.

Salade César

Mélangez la salade avec la vinaigrette César, réchauffez les cromesquis de volaille au four à 180°C environ 10 mins puis faites-vous plaisir en ajoutant les pluches de cerfeuil et dégustez.

Soupe de courge

Chauffez la soupe de courge à la casserole ou 2 minutes au micro-ondes, puis ajoutez les croûtons de pain et dégustez.

Assortiment de dim sum

Chauffez les dim sum 1 minute au micro-ondes puis faites-vous plaisir en ajoutant la sauce et dégustez.

Moutabal

Déposez le moutabal dans un bol, le lisser avec le dos d'une cuillère chaude, puis ajoutez un filet d'huile d'olive ainsi que les graines de grenade et dégustez.

Chich taouk

Chauffez la volaille dans un four à 180°C environ 10 minutes, ajoutez les tomates ainsi que les pluches de coriandre puis dégustez.

Bœuf bourguignon

Chauffez le bœuf bourguignon à la casserole à feu doux ou environ 3 minutes au micro-ondes dans son contenant, réchauffez les pommes de terre au micro-ondes 2 minutes puis réalisez votre dressage et dégustez.

Saumon grillé

Chauffez le saumon à 160°C environ 5 minutes ou 1 minute au micro-onde, chauffez la purée de panais au micro-onde 2 minutes, chauffer la sauce dans son contenant 1 minute, puis réalisez votre dressage et dégustez.

Pâtes

Réchauffez les pâtes à la poêle avec un fond d'eau et de beurre ou 2 minutes au micro-ondes, réalisez le dressage avec le reste des éléments et dégustez.

Desserts

Pensez à sortir les desserts du frigo en avance, ils se dégusteront mieux à température ambiante.

Glazed lobster

Treat yourself, serve the lobster on a plate adding the shell mayonnaise as you wish.

Ceasar salad

Mix the salad with Ceasar dressing, heat up the poultry cromesquis in the oven at 180°C during 10 minutes then treat yourself adding the sprigs of chervil & enjoy.

Squash soup

Heat up the soup in a pot or 2 minutes with the microwave, then add the croutons & enjoy.

Dim sum assortment

Heat up the dim sum 1 minute with the microwave then treat yourself adding the sauce & enjoy.

Moutabal

Put the moutabal in a bowl, smooth it with the back of a hot spoon, then add a drizzle of olive oil and the pomegranate seeds and enjoy.

Chich taouk

Heat up the poultry in the oven at 180°C during 10 minutes, add the tomatoes & the sprigs of coriander & enjoy.

Bourguignon beef

Gently heat up the Bourguignon beef in a pot or about 3 minutes with the microwave in its bowl, heat up the potatoes 2 minutes with the microwave then arrange your plate & enjoy.

Grilled salmon

Heat up the salmon 5 minutes at 160°C or 1 minute with microwave, heat up the parsnip purée 2 minutes with microwave, heat up the sauce 1 minute in its bowl then arrange your plate & enjoy.

Homemade fresh pasta

Heat the pasta in a pan with a little water and butter or 2 minutes in the microwave, dress with the rest of the items and enjoy.

Desserts

Remember to take the desserts out of the fridge in advance, they will taste best at room temperature.

THANK YOU FOR YOUR ORDER!

MERCI POUR VOTRE COMMANDE !

N'hésitez pas à partager vos dressages sur les réseaux sociaux
Do not hesitate to share your table dressing on social networks



@intercontinentalgeneva

@eustachefrancois