

Brasserie du Hohlandsbourg

Les Grillades du Hohlandsbourg
Formule Signature

2026

A partir de 30 personnes
Service en buffet sur la base de 2 h 00 de prestations

L'Apéritif

Les minis bretzels aux graines
Les planches de charcuteries de campagne sur pics
Huile d'olives, pain de campagne et sel de Guérande

Le choix du Grillardin :

Les araignées de poulet aux herbes et épices douces
La poitrine de porc grillée aux épices et aux aromates
Les pièces de boeuf maturées et marinées
Les tranches de gigot marinées
L'assortiment de saucisses à griller : merguez, chipolatas, paysanne
Les filets de truite grillés
Les pommes de terres rôties, sauce fromage blanc et ciboulette

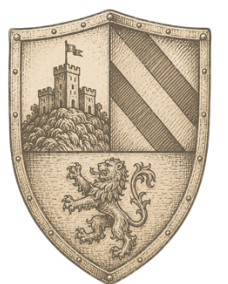
Les crudités variées :

Le taboulé à la menthe fraîche, concombres au fromage blanc,
tomate et mozzarella au basilic, salade de carottes, salade de céleri,
salade de penne à l'italienne

Moutardes variées et condiments :
Sauce béarnaise, sauce tartare, sauces classiques

Les desserts :

Les tartes aux fruits de saison
La salade de fruits frais
Les crèmes brûlées
Le moelleux au chocolat
Les brochettes de guimauve grillées (chamallow)



*Inclus : 1 coupe de Crémant d'Alsace ou 1 Kir ou 1 bière pression
1 verre de Pinot Blanc ou 1 verre de Pinot Noir d'Alsace
Jus de fruits ou soda local
Eaux minérales plates ou gazeuses en litre
1 café ou 1 thé (à discrétion)



Prix par personne :
53.80 €

Enfant - 12 ans
23.00 €

Inclus : Menu + boissons

(choix d'un menu unique pour l'ensemble du groupe)

Réservation et information :

Maison Geismar - Geismar Traiteur
21 Grand Rue - Turckheim



03 89 27 14 12



hohlandsbourg.brasserie@gmail.com

Siret : 381 525 419 000 28



Maison Geismar

Terroir alsacien depuis 1784



CHÂTEAU DU
HOHLANDSBOURG