



Menu pour groupes

COMPOSEZ VOTRE MENU · DÈS 10 PERSONNES

Une entrée, un plat et un dessert au choix par tranche de 10 personnes.

Entrées

POUR COMMENCER

Potage du jour 7,50

Saumon fumé avec ses toasts 16,50

Toast champignons 12,50

Tomate crevettes ou cocktail crevettes 14,00

Jambon melon 12,50

Salade paysanne 17,50

Salade niçoise 19,00

Salade toast chèvre chaud au miel 18,50

Salade « All In » 18,50

Salade Hawaii 17,50

Tomate mozzarella 13,50

Duo de jambon 14,50

Bouchée à la reine fait maison 14,50

Feuilleté aux légumes 13,00

Quiche lorraine ou végétarienne 13,50

Scampis à l'ail (8 pièces) 16,50

Plats principaux

LES PLATS DU GROUPE

Prince Orloff (veau) 34,00

Pierrade (veau, bœuf, dinde, mini hamburger) ±
400 g par personne 39,50

Raclette avec ses garnitures 37,00

Jambon cru et cuit 25,50 à volonté 30,50

Spare Ribs 33,50 à volonté 37,50

Bouchée à la reine fait maison 26,50
à volonté 30,50

Bouchée végétarienne fait maison 26,50

Cordon bleu de veau, crème de champignons
32,50

Wäinzoosis, sauce moutarde et purée de
pommes de terre 23,50

Escalope de porc panée, crème de champignons
25,50

Kniddelen au lard, compote aux pommes 21,00

Spaghetti bolognaise (pur bœuf) 19,50
à volonté 22,50

Spaghetti carbonara 19,50 à volonté 22,50

Scampis à l'ail (15 pièces) 31,50 à volonté 37,00

Filet de bar, purée de pommes de terre et
épinards 32,00

Tous les plats de viande sont servis avec frites et salade · les scampis avec riz et salade.

Desserts

POUR FINIR

Dame blanche 10,90

Heisse Liebe 12,50

2 Pancakes avec une boule de glace vanille
8,90

Crème brûlée maison 12,00

Mousse au chocolat 9,50

Tiramisu 9,50

Trio de desserts (crème brûlée, mousse,
tiramisu) 18,50

Bowling

POUR JOUER

Bowling 2 heures, chaussures incluses 9,50

par personne · 6 pistes de bowling et une piste de quilles

Offert ! Entrée + plat + dessert = café offert

Conditions générales

BON À SAVOIR

1. Nombre minimum de personnes : 10.
2. Un menu au choix par tranche de 10 personnes — dès 20 personnes 2 menus, dès 30 personnes 3 menus.
3. Réservation au moins 1 semaine à l'avance. Un délai plus court est possible selon disponibilité, p. ex. avec escalope crème de champignons, jambon cru et cuit, bouchée à la reine, spaghetti bolognaise ou carbonara.
4. Annulation ou modification du nombre de personnes possible jusqu'à 48 h à l'avance.
5. Un acompte de 50 % confirme la réservation.
6. Paiement le jour même ou, sur demande, par virement bancaire.

Allergènes

LISTE DES INGRÉDIENTS ALLERGÈNES

Les 14 allergènes de chaque plat figurent sur notre carte et sur all-in.lu/restaurant. Un classeur détaillant les allergènes est disponible sur demande auprès du personnel. Végétarien, allergies ou intolérances ? Dites-le-nous — nous préparons un menu extra.

Buffets sur demande · réservation et questions : 26 88 93 28 · info@all-in.lu



Formulaire pour groupes

À RENVoyer À info@all-in.lu

Nom / société

Téléphone · e-mail

Date

Heure d'arrivée

Heure du bowling

Nombre de personnes

minimum 10 personnes

CHOIX DU MENU — 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Menu 1			
Menu 2	dès 20 personnes		
Menu 3	dès 30 personnes		

MENU EXTRA

Végétarien, allergies, intolérances ... (nombre de personnes)

REMARQUES

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou demande particulière. Nous proposons également des buffets sur demande.