



RÉSERVATIONS / RESERVATION :
120, rte d'Echternach L-1453 Luxembourg
Tél. +352 43 56 43 - Fax +352 43 69 03
events@parc-hotel.lu / www.parc-hotel.lu



St Valentin

À LA RECHERCHE D'UN CADEAU ♡ À VIVRE À 2 POUR LA ST-VALENTIN ?

Nous avons ce qu'il faut pour combler votre Valentin/e !

NOTRE PACKAGE ROMANTIQUE ST-VALENTIN COMPREND:

- 1 chambre double pour 1 nuits
- Petit déjeuner sous forme de buffet
- Accès gratuit à la piscine, fitness, sauna & hammam
- Accueil VIP surprise en chambre (2 crémants Luxembourgeois 20 cl. fruits frais, chocolat, eau minérale, peignoirs & chaussons)
- 1 dîner romantique 3 plats (hors boissons)
- Wifi & Parking gratuit

NOS TARIFS (Pour une réservation entre le 13.02 et 14.02.2024 inclus)

- 1 nuit + 1 dîner: chambre confort: **269€** / chambre supérieure: **309€** (hors boissons)
- Le Menu St Valentin seul sans chambre: **59€** par personne / hors boissons



LOOKING FOR AN ORIGINAL VALENTINE'S DAY GIFT ?

We have what you need to make your Valentine happy (& yourself too) !

OUR VALENTINE'S DAY PACKAGE INCLUDES:

- 1 double room for 1 night
- Breakfast buffet
- Free access to our pools, gym, sauna & hamam
- Romantic treats on arrival (2 Luxembourgish sparkling wine 20cl, fruit hamper, chocolate, mineral water, bathrobes & slippers)
- 1 romantic 3 course dinner (no drinks included)
- Free Wifi & Parking

OUR PRICES (For reservation between the 13.02 and 14.02.2024 included)

- 1 night + 1 dinner: comfort room: **269€** / superior room: **309€** (drinks excluded)
- The Valentine's Day Menu only without room: **59€** per person / drinks excluded

Le menu est servi dans notre restaurant le 13.02. et 14.02.24, de 19h00 - 22h30
The menu is served in our restaurant on the 13.02. and 14.02.24, from 7:00 - 10:30 pm

Menu

♡ StValentin ♡

Amuse bouche du chef Jérôme
Appetizer from the Chef Jérôme

Entrée - Starter

Tataki de saumon, crémeux betterave-gingembre,
rouleau de légumes

Salmon tataki, beet-ginger cream, vegetable roll
(1,2,4,5,6,8,11,12,13,14)

ou/or

Raviole de joue de bœuf et son bouillon au vin rouge
Beef cheek ravioli with red wine broth (5,6,10,14)

Plat principal - Main dish

Médailillon de veau en croûte pimentée,
jus de veau à la passion, pommes de terre fondantes
Spicy crusted veal medallion, passion fruit veal jus, potatoes (5,6,14)

ou/or

Filet de dorade, beurre blanc à l'aneth,
fondue de poireaux, croquette de riz
*Dorade fillet, dill-infused white butter sauce,
leek fondue, rice croquette (5,6,10,11,14)*

Dessert

Entremet fruits rouges et litchis,
crème anglaise parfumée à la rose
Red fruit and lychee dessert with rose-infused custard (1,4,5,6,10)

Prix / price : 59€ hors boissons / drinks excluded

