



  
**Starling**  
HOTEL & CONFERENCE CENTER  
GENEVO

**BROCHURE  
BANQUET**

[www.shgeneva.com](http://www.shgeneva.com)  
[meetings@shgeneva.ch](mailto:meetings@shgeneva.ch)





# BUFFETS

## Buffet suisse

CHF 95.- par personne

### Entrées froides

- Assortiment de poissons fumés du lac
- Charcuteries suisses du Valais, confiture d'oignons au pinot noir
- Farandole de fromages suisses
- Mousse de truite jurassienne
- Salade composée de saison
- Salade de cervelas et Appenzeller
- Salade verte et crudités
- Saucisson vaudois sur lit de poireaux
- Terrine de perches et écrevisses aux petits légumes
- Terrine de viande et mini pâté croûte

### Plats chauds

- Blézotto de Genève au parfum de saison
- Emincé de veau zurichois
- Filets de féra, crème de persil ou filets de truite rose du lac - selon la saison
- Filets de perche au beurre blanc citronné
- Jardinière de saison du marché
- Joue de cochon braisée au vin rouge
- Pommes de terre grenaille vapeur
- Rösti au lard paysan
- Vacherin Mont-d'Or coulant ou raclette traditionnelle (live cooking)

Supp CHF 7.- par pers.

## Desserts

Délice aux raisins  
Flan aux abricots  
Meringues et crème double de Gruyère  
Mousse au chocolat  
Pêches au merlot  
Salade de fruits frais  
Saveur pomme cannelle  
Tourte aux carottes

# Buffet Méditerranéen

CHF 95.- par personne

## Entrées

Antipasti de légumes farcis au fromage de chèvre  
Carpaccio de bœuf roulé au poivre noir, copeaux de parmesan  
Mini pavés de cabillaud pochés, sauce aïoli  
Planche de charcuteries fines italiennes  
Planche de fromages  
Salade composée de saison  
Salade de moules parfumée au safran  
Salade verte et crudités  
Terrines de poisson assorties  
Tresse de mozzarella au lait de Genève, tomates grappes, pesto alla genovese  
Vitello tonnato

## Plats chauds

Calamaretti à la provençale  
Carré d'agneau en croûte de parmesan au basilic, jus au thym  
Fagottini à la ricotta, crème de parmesan  
Filets de dorade royale grillés, sauce tomate aux vongole  
Pavé de rumsteck de bœuf rôti, sauce à l'orange et poivre vert  
Pommes de terre grenaille rôties au romarin et paprika  
Ratatouille niçoise  
Risotto de saison

## Desserts

Clafoutis aux cerises ou fruits de saison  
Entremet chocolat craquant  
Glaces et sorbets à l'italienne  
Panna cotta tricolore  
Salade de fruits frais  
Tarte au citron meringuée  
Tarte aux pignons  
Tiramisù traditionnel

# Buffet asiatique

CHF 95.- par personne

## Entrées

Anguille teriyaki  
Bateau de hosomakis variés et garnitures (thon, saumon, concombre)  
Cube de thon à la coco et citron vert  
Mini steaks de bœuf mi-cuits marinés  
Planche de fromages  
Rouleaux d'été végétariens  
Salade composée  
Sashimis de poissons  
Tartare de canard au sésame et soja  
Tranches de poulet à la citronnelle et fruits exotiques

## Plats chauds

Bœuf aux champignons noirs, citronnelle et caramel  
Crevettes Black Tiger rôties à la coriandre  
Gratin de patates douces à la vanille  
Nems végétariens ou tempura de légumes  
Riz basmati parfumé au thé vert  
Sauté de légumes aux 2 sésames  
Wok de poulet au curry rouge et basilic thaï

## Desserts

Bavarois à l'eau de rose  
Beignets de banane et gingembre  
Carpaccio d'ananas et graines de grenade  
Crème brûlée à la mangue et poivre du Vietnam  
Entremet au litchi  
Mousse au coco et citron vert  
Salade de bananes exotiques

# Buffet des îles

CHF 95.- par personne

## Entrées

Avocats farcis à la chair de crabe  
Carpaccio de poulpe, vinaigrette exotique  
Dinde farcie aux fruits  
Filets de canette, sauce aigre-douce  
Lamelles de thon rouge à la tahitienne  
Mini steaks de bœuf crus au poivre de Tasmanie  
Salades composées de saison  
Salades vertes et crudités  
Planche de fromages

## Plats chauds

Brochettes de bœuf laqué au rhum et ananas  
Cigales de mer rôties à la coco et vanille  
Cuisse de Porcelet « croustille-moelleux » aux épices  
Farandole de légumes des îles  
Filets de poulet à la passion  
Lentilles corail aux épices  
Riz et haricots noirs

## Desserts

Bananes flambées au rhum  
Délice fruits de la passion  
Fruits frais exotiques  
Gratin de manioc  
Parfait au café  
Saveur coco et chocolat  
Tarte tatin à l'ananas