



NEW YEAR'S CELEBRATIONS

S O F I T E L

LUXEMBOURG EUROPE




Plongez dans l'élégance et le raffinement de la Saint-Sylvestre au Sofitel Luxembourg Europe, laissez-vous emporter par une soirée inoubliable animée par les talentueux Yann & Chiqa. Une célébration inégalée de la nouvelle année vous attend dans un cadre luxueux et enchanteur.

Dive into the elegance and refinement of New Year's Eve at Sofitel Luxembourg Europe. Let yourself be carried away by an unforgettable evening, brought to life by the talented Yann & Chiqa. An unparalleled New Year's celebration awaits you in a luxurious and enchanting setting.

Succombez à notre offre de la Saint-Sylvestre et profitez d'une nuit en chambre double, du dîner de la Saint-Sylvestre servi dans l'Atrium et du petit-déjeuner au tarif de 750€ pour 2 personnes.

Succumb to our New Year's Eve offer and enjoy a night in a double room, the New Year's Eve dinner served in the Atrium, and breakfast for the rate of €750 for 2 persons.



NEW YEAR'S EVE GALA

Crudo de bœuf aux perles de caviar Sturia et jaune d'œuf confit
Beef crudo with Sturia caviar pearls and gently confit egg yolk

~

**Suprême de foie gras aux épices,
accompagné d'une déclinaison de betteraves et de pistaches de Bronte torréfiées**
*Foie gras supreme with spices,
served with a variation of beetroot and roasted Bronte pistachios*

~

Raviolis de homard parfumé au basilic, crème légère à l'ail noir d'Aomori et huile de tagète
Lobster raviolis with basil infusion, light Aomori black garlic cream and tagete oil

~

Sorbet Gin Tonic sublimé par une essence délicate de gingembre et une touche aromatique de romarin
Gin and Tonic Sorbet elevated by a delicate essence of ginger and an aromatic touch of rosemary

~

**Mignon de veau laqué au Porto et relevé par la richesse du poivre de Timuth,
pommes de terre, oignons doux confit et sarrasin délicatement torréfié**
*Veal tenderloin lacquered with Porto and enriched by the opulence of Timuth pepper,
potatoes, sweet caramelized onions, and buckwheat delicately toasted*

~

Golden lemon, praliné sésame noir et crackers aux graines
Golden lemon, praline with black sesame and seed crackers

270€

Par convive (comprenant accord mets & vins, eaux et boissons chaudes)
Per guest (including wine pairing, water, and hot drinks)

Nous vous invitons à nous contacter pour toute demande de réservation :
We invite you to contact us for reservation enquiries:

+352 43 77 68 59 ou h1314-sb@sofitel.com

