



Celebrate

The Festive Season



New Year's Celebrations

Célébrez la nouvelle année lors d'une soirée exceptionnelle où la magie des fêtes se mêle à une ambiance raffinée, animée par la talentueuse Sandrine Cani avec une vue imprenable sur la ville.

Celebrate the New Year at an exceptional evening where the magic of the holidays blends with a refined atmosphere, hosted by the talented Sandrine Cani with a stunning view of the city.

Laissez-vous tenter par notre offre et savourez le plaisir d'une escapade en profitant d'une nuit en chambre double, du dîner de la Saint-Sylvestre et du petit déjeuner au tarif de 720€ pour 2 personnes.

Indulge in our offer and enjoy a delightful getaway with a night in a double room, the New Year's Eve dinner and breakfast for 720€ for 2 people.

A waiter in a white shirt and bow tie is lighting a candle on a restaurant table. The table is set with glasses and plates. In the background, there is a Christmas tree with lights and warm ambient lighting.

Accord Mets & Vins : 5 vins sélectionnés par notre sommelier
pour accompagner chaque étape de votre menu

70€ par convive

*Food & Wine Pairing: 5 wines selected by our sommelier
to accompany each course of your menu*

70€ per guest

New Year's Eve Gala

Œuf bio crémeux à la truffe noire, lait battu à la graine de courge
Organic creamy egg with black truffle, buttermilk with pumpkin seeds

~

Langoustine en carpaccio aux agrumes, caviar français et jeunes pousses
Citrus carpaccio of langoustine, French caviar, and young sprouts

~

Foie gras de canard aux pistaches et fruits secs, artichaut et brioche parisienne au safran
Duck foie gras with pistachios and dried fruits, artichoke, and saffron Parisian brioche

~

Mignon de veau cuit au beurre demi-sel, won ton au homard, légumes racine et jus corsé
Veal tenderloin cooked in demi-sel butter, lobster wonton, root vegetables, and reduction

~

Selection 2 fromages affinés par Hervés Mons
Selection of 2 cheeses matured by Hervé Mons

~

Chocolat grand cru Itakuja aux épices, noisettes et yuzu
Itakuja grand cru chocolate with spices, hazelnuts, and yuzu

~

Sélection de mignardises
Selection of delicacies

250€ Par convive Per guest
Hors boissons, incluant une coupe de champagne
Excludes drinks, includes a glass of champagne



Christmas Brunch

Découvrez Noël avec élégance au Mu Luxembourg lors de notre brunch du 25 décembre. Profitez d'une vue imprenable sur la ville depuis l'étage panoramique du Sofitel Luxembourg Le Grand Ducal, tout en partageant des instants mémorables avec vos proches.

Experience Christmas with elegance at Mu Luxembourg during our brunch on December 25th. Enjoy breathtaking views of the city from the panoramic floor of Sofitel Luxembourg Le Grand Ducal while creating memorable moments with your loved ones

89€
Par convive
Per guest

Comprenant une coupe de Champagne, jus et boissons chaudes
Including a glass of champagne, juice and hot beverages

**Réserver l'offre dès maintenant sur muluxembourg.lu ou au (+352) 24 87 72 24.
Veuillez noter que votre réservation devra être confirmée par notre équipe.**

Nous vous contacterons pour finaliser les détails.

Book the offer now at muluxembourg.lu or call (+352) 24 87 72 24.

Please note that your reservation will need to be confirmed by our team.

We will contact you to finalize the details.

S O F I T E L
LUXEMBOURG LE GRAND DUCAL