



WARWICK

GENEVA



WARWICK

GENEVA

make it
MEMORABLE

Beverage Packages | *Forfaits boissons*



- ⌘ **Soft drinks | *Sans alcool*** **CHF 15**
Mineral waters, sodas, fruit juices & homemade ice-tea
Eaux Minérales, sodas, jus de fruits & thé glacé maison
- ⌘ **Geneva region wine | *Empreinte Genevoise*** **CHF 24**
Chasselas « Les Crêtets », Philippe et Sophie Plan, AOC Genève Peissy
Gamay « La Plantée », Philippe et Sophie Plan, AOC Genève Peissy
Mineral waters, sodas | *Eaux minérales, sodas*
- ⌘ **Italian wine | *Transalpine*** **CHF 25**
Soave Corte Adami, DOC, Vénétie, Italie
Primitivo Ytinera Prima Classe Salento, IGT Pouilles
Mineral waters, sodas | *Eaux minérales, sodas*
- ⌘ **Sparkling wine | *Formule pétillante*** **CHF 29**
Prosecco, Geneva red & white wines
Prosecco, vins blanc & rouge Genevois
Mineral waters, sodas | *Eaux minérales, sodas*
- ⌘ **Bordeaux wine | *Saveur Bordelaise*** **CHF 35**
L'Héritage de Chasse-Spleen, Château Chasse-Spleen, AOC Haut-Médoc
Château Martet, Sainte Foy, Bordeaux Blanc
Mineral waters, sodas | *Eaux minérales, sodas*
- ⌘ **Champagne | *Formule Champagne*** **CHF 39**
Champagne, Geneva red & white wines
Champagne, vins blanc & rouge Genevois
Mineral waters, sodas | *Eaux minérales, sodas*

Rates are per person, service duration 1 hour, extra 30 minutes + CHF 11
Tarifs par personne, service durant 1 heure, ½ heure supplémentaire à CHF 11

Canapés packages | *Forfaits canapés*



- | | |
|---|------------------------|
| ❧ Aperitif Package | CHF 24 |
| 5 pieces : 3 cold, 2 hot
<i>5 pièces : 3 froides, 2 chaudes</i> | |
| ❧ Cocktail Package | CHF 32 |
| 8 pieces : 3 cold, 3 hot, 2 sweets
<i>8 pièces : 3 froides, 3 chaudes, 2 sucrées</i> | |
| ❧ Dining Cocktail | CHF 42 |
| 12 pieces : 5 cold, 4 hot, 3 sweets
<i>12 pièces : 5 froides, 4 chaudes, 3 sucrées</i> | |
| ❧ Memorable Package | CHF 52 |
| 15 pieces : 6 cold, 5 hot, 4 sweets
<i>15 pièces : 6 froides, 5 chaudes, 4 sucrées</i> | |
| ❧ Canapé Menu « à la carte » | CHF 5 per piece |

Rates are per person, cocktail pieces to be selected
Tarifs par personne, canapés à choisir



Specificities *Spécificités*



Gluten free | *Sans gluten*



Lactose free | *Sans lactose*



Vegetarian | *Végétarien*



Vegan | *Végétalien*

Meat origins: Switzerland, Bulgaria, France, Germany
Origine de nos viandes : Suisse, Bulgarie, France, Allemagne

Fish origins: France, Scotland, Sri Lanka, Norway, Argentina
Origine des poissons : France, Ecosse, Sri Lanka, Norvège, Argentine

Please kindly note that all products may contain allergens.
Our team is at your disposal for further informations.
*Merci de noter que tous nos produits peuvent contenir des allergènes.
Notre équipe se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.*



Cube Skewer | *Brochettes cubes*

Homemade smoked salmon with poppy-seeds
Saumon fumé maison & graines de pavot



Marinated salmon with dill & Sichuan pepper
Saumon mariné à l'aneth & poivre de Sichuan



Tuna Tataki with sesame seeds
Thon façon Tataki et graines de sésame



Fresh goat cheese with dried tomatoes & chive
Chèvre frais aux tomates séchées & ciboulette



Vegan verrines

Assortment of vegetables & avocado mousse tartars
Duo de tartares de légumes & mousse d'avocat



Hummus with arugula pesto
Houmous & pesto de roquette



Salted mini cones | *Mini-cônes salés*

Smoked salmon tartar with mascarpone & Keta salmon roe
Tartare de saumon fumé au mascarpone & œufs de saumon Keta

Marinated salmon with dill and Sichuan pepper
Saumon mariné aneth et poivre de Sichuan

Mini ratatouille with thyme flower 
Mini ratatouille & fleur de thym

Air-dried beef, tomatoes chutney & parmesan cheese flakes
Viande des Grisons, chutney de tomates & copeaux de Parmesan

Fresh goat cheese & dried fruits 
Chèvre frais & fruits secs

Guacamole & curry shrimps
Guacamole & crevettes roses au curry

Salted tartlets | *Mini sablés*

Smoked salmon mousse with mascarpone
Mousse de saumon fumé & mascarpone

Chicken Caesar salad
Volaille façon salade César

Homemade smoked duck & dried fruits chutney
Magret de canard fumé maison & chutney de fruits secs

Hummus with arugula pesto   
Houmous et pesto de roquette



Hot snacks | *Bouchées chaudes*

Vegetable Samosa 
Samoussa de légumes

Chicken Yakitori with Chili and Thai sauces
Yakitori de Poulet avec ses sauces Chili et Thai

Coconut chicken skewer  
Brochette de poulet coco

Shrimps in fritter
Beignet de crevette

Vegetarian spring roll with Chili and Thai sauces 
Rouleau de printemps végétarien, sauces Chili et Thai

Argentinean breaded curry prawns
Crevettes d'Argentine panées au cur  

Mini beef Samosa
Mini samoussa au bœuf



Sweets | *Douceurs*

Tulipe mini muffins 
Mini muffins tulipes fourrés

Mini muffins  
Mini muffins

Fresh fruit skewer    
Brochette de fruits frais

Mini tart Tatin 
Mini tarte Tatin

Mini Opera coffee dessert 
Mini Opéra

Mini chocolate fondant 
Mini fondant au chocolat

Mini Paris-Brest dessert 
Mini Paris-Brest

