

CATALOGUE MARIAGES

EVENT PLANNING
& CATERING

AN HAFFEN - GASTRONOMIE



”Bring Your “Happily Ever After” To Life,”

Nous mettrons l'accent sur ce qui compte
réellement pour vous et en ferons une
expérience inoubliable.

Rires, paroles touchantes, danses et repas —
c'est autour de ces termes que nous créons nos
souvenirs, nos moments gravés à jamais dans
nos pensées.

En cette journée spéciale, vous et tous vos
convives qui vous sont chers, méritez d'être
traités comme des royautés .

TABLE DES MATIERES

04

ABOUT US

05

EVENT PLANNING

08

FINGERFOOD
MENUS & MORE

13

CONTACT



” *Your Relationship, Your Day* ”

Un mariage est un serment d'amour que vous rédigez avec le partenaire de votre vie. Il va de soi que cet événement doit être à la hauteur de vos espérances.

C'est avec grand honneur que l'équipe AH! vous accompagnera tout en écrivant ensemble un petit bout de votre histoire.

Votre première rencontre, vos souvenirs et votre histoire — tous ces moments clés de votre vie que vous nous communiquerez seront utilisés dans nos réflexions afin de parfaire votre journée unique.



”About Us,”

"An Haffen" est beaucoup plus qu'un simple lieu faisant preuve de charme et style.

Notre passion est de vous proposer, à vous et vos invités, une expérience culinaire marquant vos esprits, un service impeccable et engagé ainsi qu'une attention et un amour pour le détail.

Quel que soit le contenu et l'organisation de votre mariage, nous avons l'expérience et la flexibilité nécessaire afin de créer et gérer le plus beau jour de votre vie.

Une équipe dynamique et expérimentée prête à se joindre à vous afin de développer vos rêves de mariage en moments de réalité.





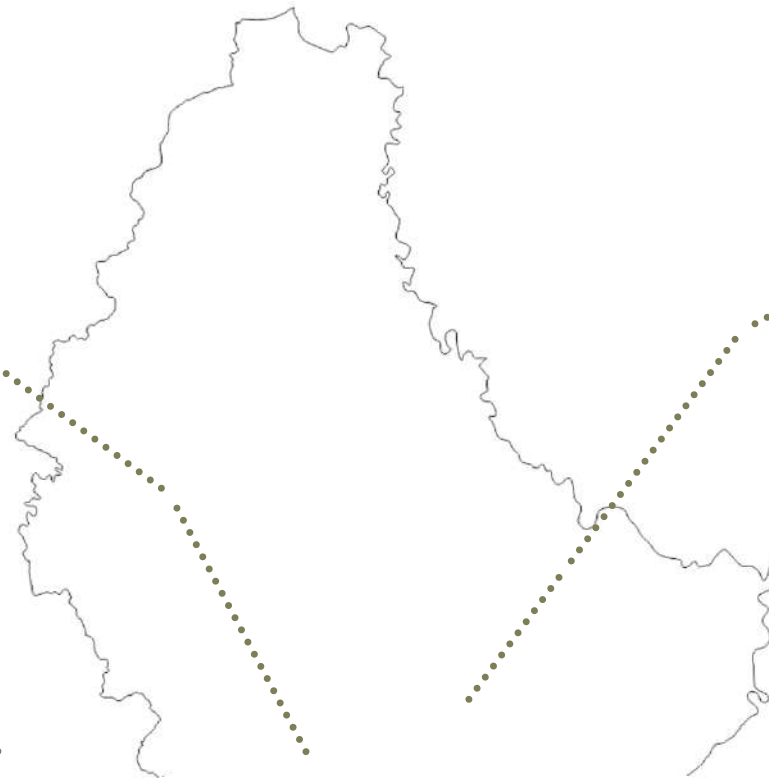
Exécution
Irréversible



Perfection
Sur Place



Attention
du Détail



AN HAFEN – GASTRONOMIE



Votre
Satisfaction

Luxembourg- Ville	14 km
Esch-sur-Alzette	07 km
Remich	30 km
Mersch	33 km



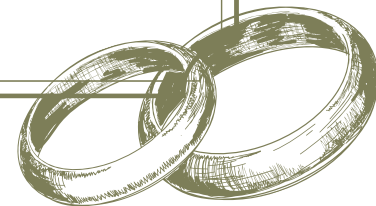
” *Your Wish come true* ”

Gâteau de mariage traditionnel ou cupcakes? Champagne ou bière? Cuisine fine ou fingerfood en toute simplicité?

Un BBQ en privé à votre domicile, un repas officiel, un petit déjeuner mariage, une réception canapé...quoi que vous planifiez....

... nous sommes à votre disposition pour répondre à vos besoins.

"An Haffen" adapte ses services aux souhaits de ses clients et coopère étroitement avec les mariés afin que leur journée soit à la hauteur de leurs attentes!







”Wedding Menus,”

L'équipe AH! pense que la cuisine présentée à votre mariage doit être en accord avec votre style ainsi que vos préférences tout en respectant les diverses attentes de vos invités.

Nous n'oublierons jamais
C'est votre jour!

Les Fingerfood & Les Animations Culinaires

En accompagnement de nos cocktail, les hors-d'œuvre sont généralement proposés sur plateaux par notre personnel de service. Ils peuvent également être exposés sur un buffet permettant aux clients de se servir à leurs aises.

”Tasty Bites”

- Croque truffe
- Plateau de sushi et maki
- Gougères garnies
- Cromesquis
- Sphère huitre coriandre
- Cornets et leurs garnitures
- Guimauves salées
- Tempuras de saison

”Eye-Catching”

- Le bar **"Seafood"**
- La station **"Gour'Meat"**
Diverses de grillades et plancha.
- Le bar des **"Grands Cru's"**
Des suggestions de Ceviche et de tartares fait à la minute.
- La station **"Little Hunger"**
Mini-pizzas, la volaille "crispy",... et autres gourmandises pour enfants.
- Le bar **"Gelato Goodness"**
Une variété de glaces gourmandes et de gelato avec différentes garnitures.

Little Pleasure

1st

Queues de langoustines rôties au beurre
noisette épices tandoori, bouillon Dashi,
lime et condiment iodé.

2nd

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles,
pommes de terre grenailles rôties
à la fleur de thym et ails fumés,
artichauts caramélisés et noisettes.

3rd

L'entremets cerise griotte,
ganache au chocolat taïnor.

”Your Wish is our Command”

Vous avez des attentes spéciales
pour votre menu de mariage?

Notre équipe AH! est spécialisée dans la personnalisation de
menus Caterings qui rempliront parfaitement vos attentes ainsi
que celles de vos invités.

"An Haffen" adapte ses services aux attentes et souhaits du
client. Nous serons toujours à votre écoute afin de satisfaire
vos besoins.

Contactez-nous si vous avez des souhaits concernant votre
Catering.



The Fine Dining

1st

Le foie gras mi-cuit laqué au porto
et aux quatre épices, toast de pain d'épice.

2nd

Pavé de lieu jaune confit,
émulsion aux fruits de la passion,
risotto crémeux et carottes fanes.

3rd

Suprême de volaille et son jus de rôti,
Caviar d'aubergine relevé,
jeunes navets caramélisés.

4th

L'éclair à la pistache et framboises.



The Exceptional

1st

Velouté de racines et son œuf parfait,
émulsion au lard et petits croûtons.

2nd

Tronçon de turbot cuit à la nacre,
confit de poireaux et mousseline de cèpes,
chlorophylle d'ails des ours.

3rd

Filet de bœuf et sa purée d'oignons caramélisés,
artichauts façon Barigoule,
jus de viande.

4th

Assiette de fromages affinés
de la région luxembourgeoise.

5th

La tartelette au noix de pécan et
caramel au beurre salé.



Superior Supper

1st

Ceviche de dorade,
huile de coriandre fraîche,
"leche tigre" péruvien.

2nd

Les cuisses de grenouilles sautées,
verts d'ails des ours,
brandade d'anguille en croustillance.

3rd

Dos de bar en basse température,
sauce au Champagne,
pommes boulangères et avruga.

4th

Pomme de ris de veau rissolé,
jus de veau corsé,
échalotes confites et morilles fraîches.

5th

Le plateau de fromages affinés
de la région luxembourgeoise.

6th

Le mille feuille à la verticale,
caramel au beurre salé,
crème légère à la vanille, glace au lait.

After Midnight

” Boost UP ”

- Le buffet "**Sweet Dreams**"
un buffet rempli de plaisirs sucrés
comme les gaufres, crêpes, donuts...

- Le bar "**Fuel Up Station**"
snacks requinquants (hot dog, croque truffe,
vegan burger et frites, ...)

” Ambiance Street-Food ”

La cuisine "Street Food" sous forme de stands culinaires est polyvalente et "fun".
Elle s'adapte à toutes les situations: du cocktail de bienvenue à l'après-fête.
Si vous cherchez à vivre une expérience extraordinaire, le choix d'une cuisine "Street Food" pourrait être une bonne alternative de Catering pour vous.

Contactez-nous pour de plus amples informations et propositions.

” Liquid Love ”

- Le bar "**Let the good time BE-GIN**"
le classic Gin&Tonic et autres créations.

- Le bar "**Renaissance**"
cocktails vivifiants afin de pouvoir danser
jusqu'au bout de la nuit.

- Le stand "**Tipsy Table**"
Une sélection de digestifs prestigés
pour bien terminer la soirée.



”Get in Touch,”

Afin de répondre de manière effective et compétente à vos questions,
veuillez nous contacter par e-mail ou nous joindre par téléphone.

Nous veillerons à vous répondre dans les plus brefs délais.



+352 28 99 00 09



CONTACT@AHG.LU

Let's be social :



ANHAFEN.GASTRONOMIE



ANHAFEN - GASTRONOMIE



An Haffen

13, rue des trois Cantons
L-3980 Wickrange