

Feasting Season

Miirō
LE GRAND HÔTEL
CAYRÉ

Willkommen im **MIIRO** **LE GRAND HÔTEL CAYRÉ**

Ideal gelegen im Herzen von Saint-Germain-des-Prés, verfügt das Miïro Le Grand Hôtel Cayré über 123 Zimmer und Suiten, das Restaurant Annette sowie die Speakeasy-Bar Officine Bac. Entworfen vom preisgekrönten Architektur- und Innenarchitekturstudio Michaelis Boyd, bietet es einen unverwechselbaren Rahmen für Ihre Feierlichkeiten.

Von festlichen Diners im Restaurant Annette bis hin zu Cocktailempfängen in unserer Bar Officine Bac – wir bieten den perfekten Rahmen für Feiern jeder Größe.

Das Miïro Le Grand Hôtel Cayré ist die ideale Kulisse für unvergessliche Diners, festliche Cocktails und besondere Momente mit Ihrem Team.



PRIVATRÄUME ZU MIETEN



01.

Restaurant Annette



02.

Der Chef's Table



03.

Officine Bac





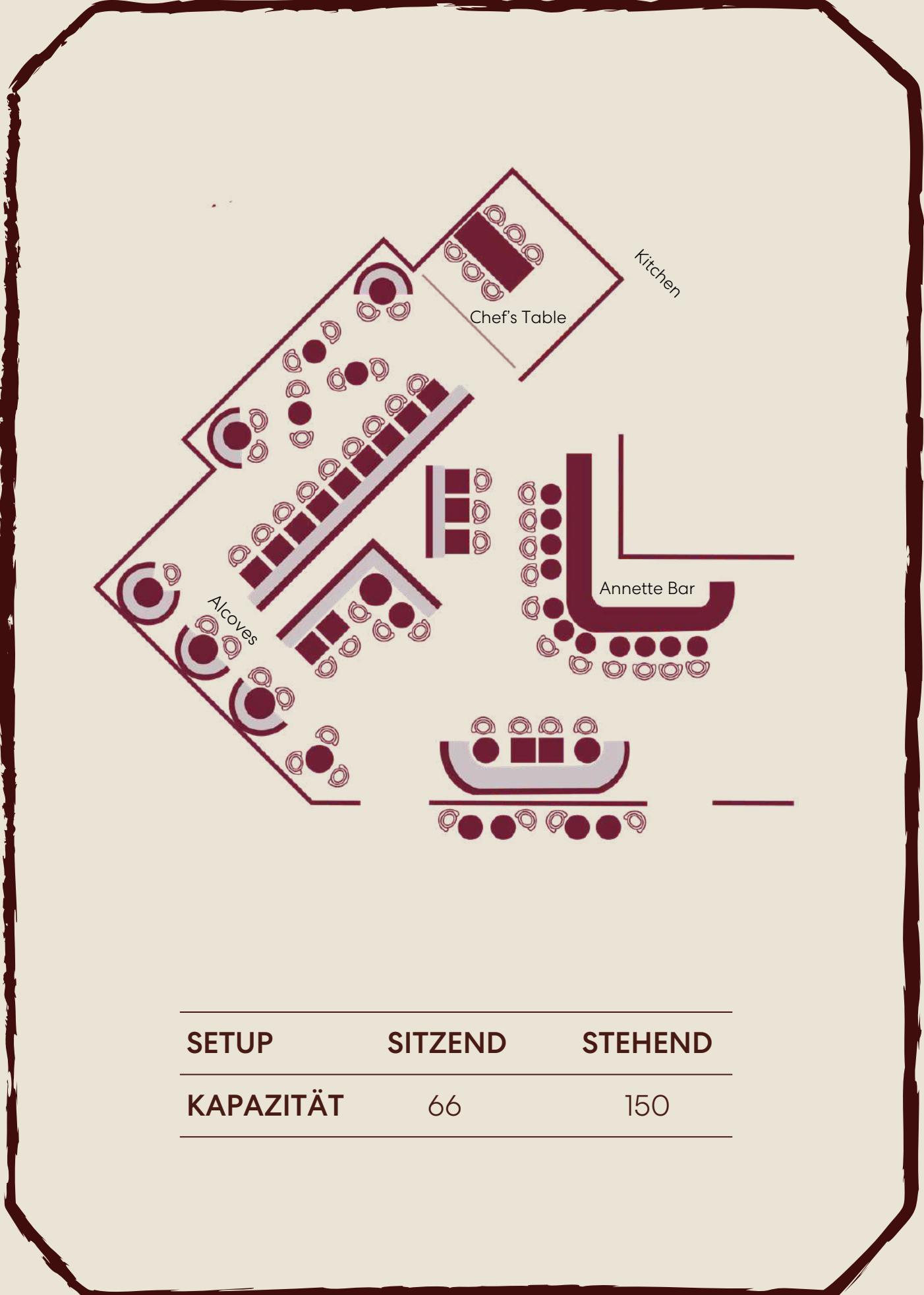
Restaurant Annette

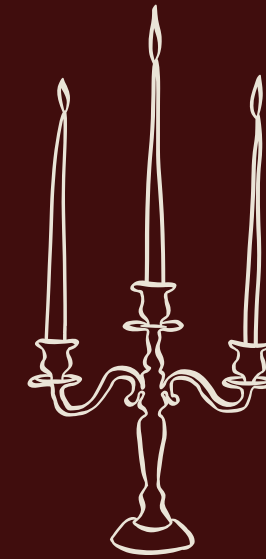
Feiern Sie den Jahresausklang stilvoll mit einem festlichen Dinner im Annette, unserer Pariser Brasserie, benannt zu Ehren der französisch-deutschen Schriftstellerin und Pazifistin Annette Kolb. Sie vereint literarisches Erbe mit modernem Brasserie-Flair und verkörpert zeitlose Eleganz mit zeitgenössischem Stil.

Hier können Sie französische Klassiker wie Pâté en croûte, Rindertatar und Schokoladenmousse probieren, begleitet von einer sorgfältig ausgewählten Auswahl französischer Weine. Ob für ein Jahresabschlussessen mit dem Team oder ein festliches Treffen mit Freunden.

Halb-private und exklusive Anmietung möglich.





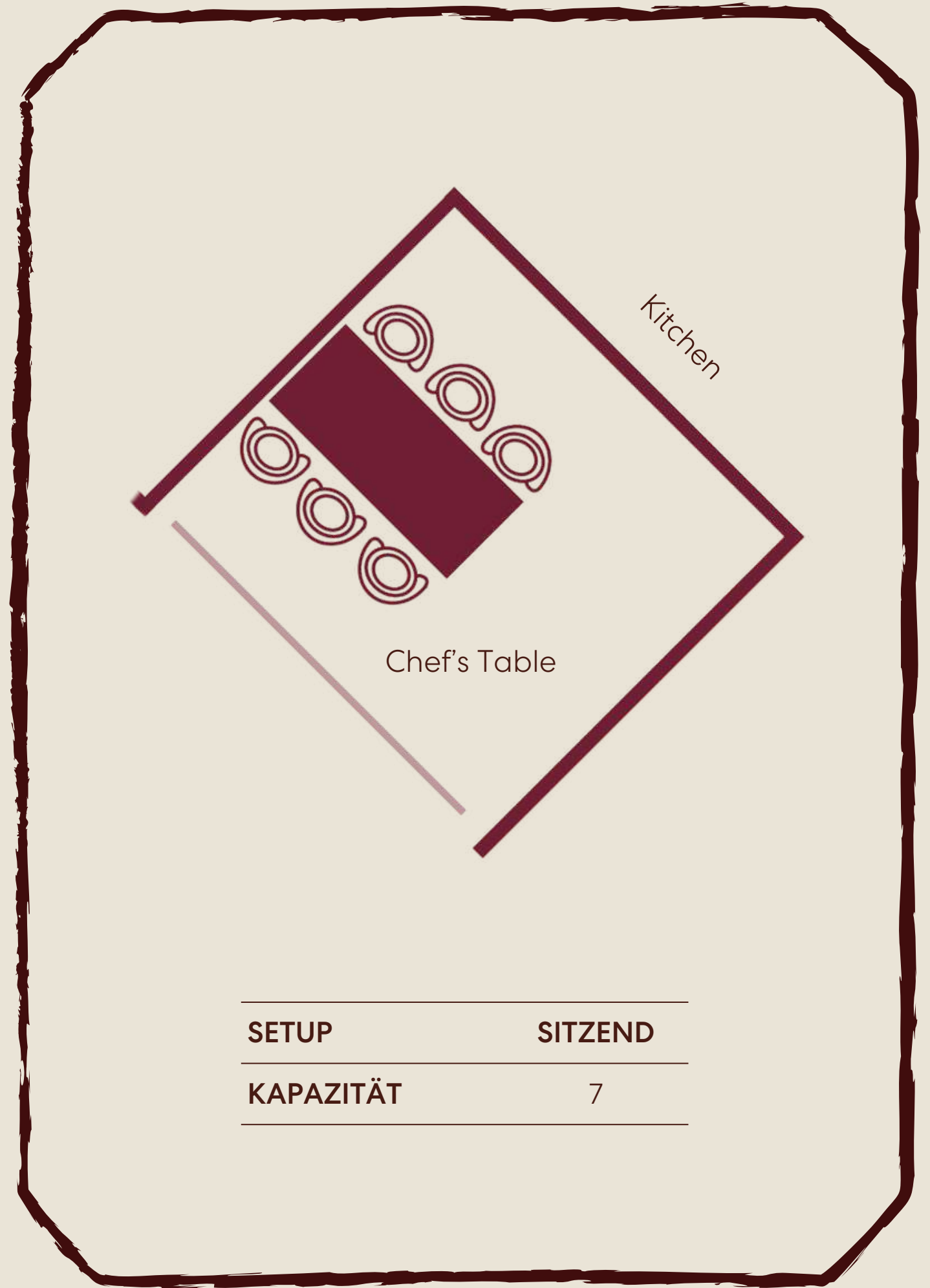


Der Chef's Table

Für eine exklusive und unvergessliche Feier bietet der Chef's Table im Annette einen erlesenen Rahmen für bis zu sechs Gäste – ideal für Geschäftsessen oder intime Zusammenkünfte in der Weihnachtszeit.

Direkt vor der offenen Küche gelegen, bietet dieser private Bereich die einzigartige Gelegenheit, die Präzision und Kreativität unserer Küchenchefs hautnah zu erleben.

Der Chef's Table bietet ein diskretes kulinarisches Erlebnis im Herzen von Saint-Germain-des-Prés.





Menüs



Kaviar, Foie gras, Champagner ... die festlichen Klassiker vereinen sich im Annette. Inspiriert von den großen Pariser Brasserien würdigt unsere Karte zeitlose Klassiker, zubereitet mit saisonalen Zutaten.

Man denke an Rinderfilet Rossini, gebratene Jakobsmuscheln und großzügige Desserts – serviert in einer warmen, einladenden Atmosphäre bei einem Glas Wein oder einer festlichen Flöte Champagner.

Annette



AUSWAHL AN VORSPEISEN

Geräucherter Lachs, leichte Kräutercreme
Lauch mit Honig-Haselnuss-Vinaigrette

AUSWAHL AN HAUPTGÄNGEN

Hähnchensupreme, Petersilienwurzeln, Pilze, Hähnchenjus
Regenbogenforellensteak, Dauphine-Kartoffeln, Zitronenconfit-
Butter

AUSWAHL AN DESSERTS

Crème brûlée mit Madagaskar-Vanilleschoten
Schokoladenmousse von Nicolas Berger

SIGNATURE MENU*

Vorspeise / Hauptgericht / Dessert

€58.00

Vorspeise / Hauptgericht oder Hauptgericht / Dessert

€42.00

Annette

AUSWAHL AN VORSPEISEN

Jakobsmuschel-Crudo, Passionsfrucht, Rot-Chicorée
Foie gras mit saisonalen Beilagen

AUSWAHL AN HAUPTGÄNGEN

Trüffelrisotto
Rinderfilet, Pfeffersauce und Kartoffelstäbchen

AUSWAHL AN DESSERTS

Crème brûlée mit Madagaskar-Vanilleschoten
Schokoladenmousse von Nicolas Berger

PRESTIGE MENU*

Vorspeise / Hauptgericht / Dessert

€72.00

Vorspeise / Hauptgericht oder Hauptgericht / Dessert

€56.00

Annette

SAUER-PIKANTE AMUSE-BOUCHE-AUSWAHL

Blinis mit hausgemachtem Tarama
Frischkäse-Tartelettes mit Forellenkaviar
Mini-Focaccia mit geräuchertem Lachs und rohem Gemüse
Mini-Croque-Monsieur mit Schinken und Comté-Käse
Garnelen mit Mayonnaise
Ziegenkäse-Rote-Bete-Häppchen
Jakobsmuschel-Crudo mit Passionsfrucht
Mini-Caesar-Salat
Noisette-Kartoffeln Dauphine
Halbgegarte Forelle mit Sauce vierge
Wachtelei mimosa
Käseplatte (großes Format, auf Platte serviert)
Foie gras & saisonale Beilagen

Austern-Option: mindestens 4 Dutzend / 100,00 € inkl. MwSt.
Prestige-Option: ein Hauch Kaviar auf ausgewählten Häppchen:
+10,00 € pro Stück

KOLLEKTION VON COCKTAIL-HÄPPCHEN – €5.00 / STÜCK

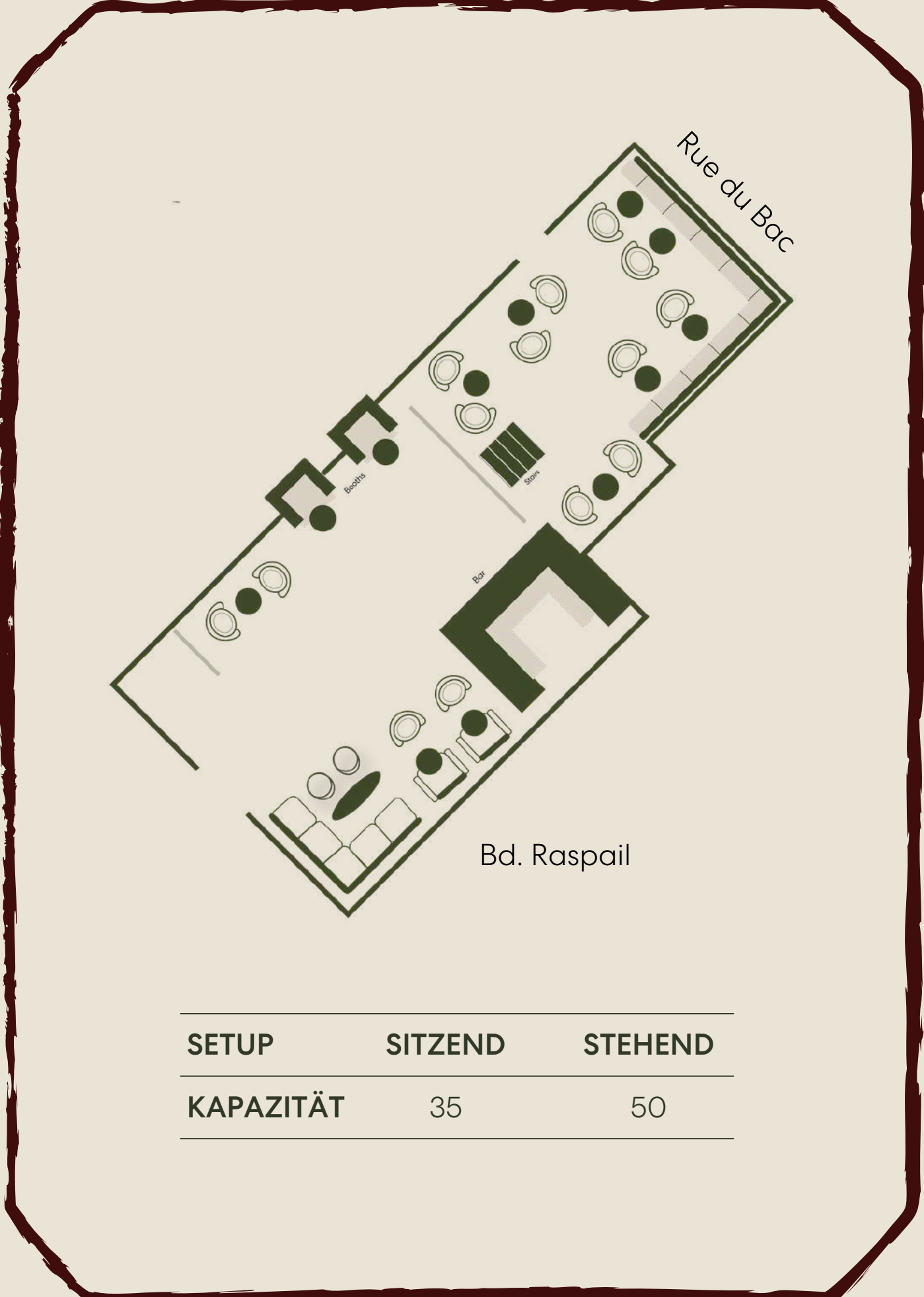
*Beispielmenü. Wasser, Kaffee und Tee inbegriffen..



Officine Bac

Blattgold-Tapete, tiefe Grüntöne, Kronleuchter aus Messing ... Unsere Bar, L'Officine Bac genannt, in Anlehnung an die Pharmakopöe der Rue Raspail, beschwört die Atmosphäre einer Speakeasy-Bar herauf, verborgen hinter schweren Vorhängen und Eingeweihten vorbehalten.

Während der Weihnachtszeit verwandelt sich L'Officine Bac in einen außergewöhnlichen Rahmen für die Jahresendfeiern und bietet maßgeschneiderte Cocktailempfänge für bis zu 50 Gäste sowie eine warme, intime Atmosphäre – perfekt, um das Jahresende auf echt Pariser Art zu feiern.



BEISPIEL-MENÜ FINGERFOOD

HERZHAFTE HÄPPCHEN

Hausgemachte Tarama-Blinis
 Frischkäse-Tartelettes mit Forellenkaviar
 Mini-Focaccia mit geräuchertem Lachs & Gemüse
 Mini-Croque mit Schinken & Comté
 Knusprige Basilikum-Garnelen, Soja-Mayonnaise
 Zitronen-Oktopus-Salat
 Gurken-Minz-Melonen-Gazpacho-Verrine
 Rindertatar
 Knusprige Gnocchi-Häppchen
 Wolfsbarsch mit Sauce vierge
 Krabben-Remoulade
 Hähnchenspieße mit Basilikum
 Käseplatte (großes Format, auf Platte serviert)
 Foie gras mit saisonalen Beilagen
 Samosa
 Panko-Garnelen

Oyster option: minimum 4 dozen / **€100.00 incl. VAT**
 Prestige option: caviar touch: **+€10.00 per piece**

SÜSSE HÄPPCHEN

Mini-Cheesecake
 Macarons
 Saisonale Obsttörtchen

FORMULES*

3 Cocktail-Häppchen/Pers. – **15,00 € inkl. MwSt.**
 6 Cocktail-Häppchen/Pers. – **30,00 € inkl. MwSt.**
 9 Cocktail-Häppchen/Pers. – **45,00 € inkl. MwSt.**
 12 Cocktail-Häppchen/Pers. – **60,00 € inkl. MwSt.**

*Maximal 6 verschiedene Häppchen



Getränkepakete

Verleihen Sie Ihrer Veranstaltung mit unseren sorgfältig zusammengestellten Getränkepaketen das gewisse Etwas – erhältlich für alle festlichen Gruppenbuchungen.

Wählen Sie aus einer maßgeschneiderten Auswahl an Weinen, Cocktails und Spirituosen, passend zu den Feierlichkeiten und dem Budget Ihres Teams.





CHAMPAGNER

Ein Glas Champagner
Moët & Chandon Impérial Brut
19,00 € inkl. MwSt. / Person

–

Eine Flasche Champagner
Moët & Chandon Impérial Brut
105,00 € inkl. MwSt. / Person



WEINPAKETE

Ein Drittel Flasche pro Person
15,00 € inkl. MwSt. / Person

–

Eine halbe Flasche Wein pro Person
22,00 € inkl. MwSt. / Person

Weiß: IGP d'Oc Chardonnay – Cellier du Pic 2024

Rot: IGP d'Oc Merlot – Cellier du Pic 2024

Rosé: Côtes de Provence Cru Classé Irrésistible, Domaine de la
Croix 2023



GEMISCHTE PAKETE

KLASSISCH

1 Glas Wein oder 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk
8,40 € inkl. MwSt. / Person

–

DELUXE

1 Glas Wein oder 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk oder
1 Cocktail
14,40 € inkl. MwSt. / Person

–

PREMIUM

1 Glas Wein oder 1 Bier oder 1 Mocktail oder 1 Glas
Champagner
18,00 € inkl. MwSt. / Person

NUTZUNG UNSERER RÄUMLICHKEITEN

RESTAURANT ANNETTE

Halbprivate Anmietung.

Für Gruppen bis zu 35 Personen.

Ab 700,00 € inkl. MwSt.

Exklusive Anmietung auf Anfrage.

BAR OFFICINE BAC

Halbprivate und exklusive Anmietung.

Die maximale Kapazität für eine Gruppe beträgt 50 Gäste.

Dieser Raum eignet sich ausschließlich für Cocktailempfänge im Fingerfood-Format.

Ausstattungsmitte auf Anfrage erhältlich.

Private Anmietung:

Ganzer Tag / Abend: ab 1.000,00 € inkl. MwSt.

BEDINGUNGEN

Reservierungen müssen mindestens **72 Stunden im Voraus bestätigt werden.**

Zur Bestätigung der Reservierung ist eine Anzahlung von 50 % des Gesamtbetrags erforderlich.

Bei Stornierung oder Änderung weniger als **72 Stunden vor dem Veranstaltungstermin fallen Gebühren an.**





Miro
**LE GRAND HÔTEL
CAYRÉ**

**FÜR WEITERE INFORMATIONEN
WENDEN SIE SICH BITTE AN**

VERTRIEBSABTEILUNG

sales@legrandhotelcayre.com

Adresse: 4 Boulevard Raspail, 75007 Paris

Telefon: 01 45 44 38 88

Website: www.legrandhotelcayre.com

Instagram: @legrandhotelcayre