

Hôtel N'vY

BANQUETS & MORE

2026

SOMMAIRE
Table of content



03

Forfaits boissons
Drink packages



08

Cocktails
Cocktails



11

Buffet
Buffet



13

Menus
Menus



FORFAITS BOISSONS

Drink packages

Broadway

Vins blancs et rouges de Genève
Bières
Jus de fruits, sodas
Eaux minérales
Noix de cajou et olives

White and red wines from Geneva
Beers
Fruits juices, sodas
Mineral waters
Cashew nuts and olives

CHF 25.- par personne - 1h
CHF 45.- par personne - 2h
CHF 60.- par personne - 3h

Big Apple

Champagne Perrier Joüet
Vins blancs et rouges de Genève
Bières
Jus de fruits, sodas
Eaux minérales
Noix de cajou et olives

Perrier Joüet Champagne
White and red wines from Geneva
Beers
Fruits juices, sodas
Mineral waters
Cashew nuts and olives

CHF 45.- par personne - 1h
CHF 80.- par personne - 2h
CHF 110.- par personne - 3h

Brooklyn

Cocktails de votre choix de notre barman
Vins blancs et rouges de Genève
Bières
Jus de fruits, sodas
Eaux minérales
Noix de cajou et olives

Cocktails of your choice from our bartender
White and red wines from Geneva
Beers
Fruits juices, sodas
Mineral waters
Cashew nuts and olives

CHF 40.- par personne - 1h
CHF 70.- par personne - 2h
CHF 100.- par personne - 3h

Rockefeller

Prosecco
Vins blancs et rouges de Genève
Bières
Jus de fruits, sodas
Eaux minérales
Noix de cajou et olives

Prosecco
White and red wines from Geneva
Beers
Fruits juices, sodas
Mineral waters
Cashew nuts and olives

CHF 35.- par personne - 1h
CHF 65.- par personne - 2h
CHF 90.- par personne - 3h



Package de 6 pièces

3 pièces froides
2 pièces chaudes
1 pièce sucrée
(possibilité de demander 6 pièces végétariennes)

3 cold pieces
2 hot pieces
1 sweet piece
(option to have 6 vegetarian pieces)

CHF 30.- par personne

soit CHF 5.- par pièce

Package de 9 pièces

4 cold pieces
3 hots pieces
2 sweet pieces
(possibilité de demander 9 pièces végétariennes)

4 cold pieces
3 hot pieces
2 sweet pieces
(option to have 9 vegetarian pieces)

CHF 40,50.- par personne

soit CHF 4,50.- par pièce

Package de 12 pièces

5 pièces froides
4 pièces chaudes
3 pièces sucrées
(possibilité de demander 12 pièces végétariennes)

5 cold pieces
4 hot pieces
3 sweet pieces
(option to have 12 vegetarian pieces)

CHF 48.- par personne

soit CHF 4.- par pièce



Forfait vins de stars

Eau gazeuse
Eau plate
Vins de stars
Boissons sans alcool
Thé et café

Sparkling water
Still water
Star wines
Non-alcoholic beverages
Tea and coffee

CHF 35.- par personne







Pièces froides / cold dishes

Cube de foie gras, compotée d'oignons camarélisés (supplément CHF 4.00)	Cube of foie gras with caramelized onion compote (additional CHF 4.00)
Crevettes marinées au gingembre et citron vert	Shrimp marinated in ginger and lime
Saumon gravelax et vinaigrette croquante	Gravlax salmon with a crunchy vinaigrette
Tataki de bœuf aux graines de sésame	Beef tataki with sesame seeds
Salade de volaille thaï	Thai chicken salad
Crème de potiron et graines de courges	Cream of pumpkin soup with squash seeds
Crémeux de choux fleur à l'huile de truffe	Creamy cauliflower purée with truffle oil
Cube de thon et vinaigrette à la mangue	Tuna cubes with mango vinaigrette
Salade de quinoa, fêta et tomates séchées	Quinoa salad with feta and sun-dried tomatoes
Focaccia tomate, mozzarella et pesto	Focaccia with tomato, mozzarella, and pesto
Finger concombre	Cucumber sticks
Tartare de butternut et éclat de noisette, vinaigrette de Xérès	Butternut squash tartare with hazelnut pieces, served with a sherry vinaigrette

Pièces chaudes / hot dishes

Mini N'vY Burger / Chicken burger	Mini N'vY Burger / Chicken Burger
Mini burger végétarien	Mini Vegetarian Burger
Brochette de poulet teriyaki	Teriyaki Chicken Skewer
Risotto parmesan et champignons	Parmesan and Mushroom Risotto
Crevettes sautées à la coriandre	Sautéed Shrimp with Cilantro
Falafel	Falafel
Assortiment d'arrancini	Assorted Arancini
Samossa légumes, sauce chili	Vegetable Samosas with Chili Sauce

Pièces sucrées / sweet dishes

Mini cheese cake	Mini cheesecake
Assortiment de macarons	Assortment of macarons
Assortiment de mini choux (chocolat, caramel, vanille, framboise, citron et pistache)	Assortment of mini cream puffs (chocolate, caramel, vanilla, raspberry, lemon, and pistachio)
Mousse au chocolat, éclat de noisette	Chocolate mousse with hazelnut pieces
Finger cacahuète	Peanut fingers
Mini sablés aux fruits rouges	Mini red berry shortbread cookies
Salade de fruits	Fruit salad
Finger mangue et passion	Mango and passion fruit fingers









COCKTAILS

Cocktails

COCKTAILS USA
Usa cocktails

CHF 30.- par personne

6 pièces
- Mini hot-dog
- Mini cheeseburger
- Mini club sandwich

- Popcorn
- Roulé à la cannelle
- Donut au marshmallow

CHF 30.- per person

6 pieces
- Mini hot-dog
- Mini cheeseburger
- Mini club sandwich

- Popcorn
- Cinnamon rolls
- Marshmallow donuts





COCKTAILS USA
Usa cocktails

CHF 45.- par personne

9 pièces
- Salade de coleslaw
- Mini hot-dog
- Mini cheeseburger
- Mini club sandwich
- Brochette de poulet barbecue

- Popcorn
- Roulé à la cannelle
- Donut au marshmallow
- Tartelette noix de pecan

CHF 45.- per person

9 pieces
- Coleslaw salad
- Mini hot-dog
- Mini cheeseburger
- Mini club sandwich
- BBQ chicken skewers

- Popcorn
- Cinnamon rolls
- Marshmallow donuts
- Pecan pie







BUFFET

Buffet

BUFFET
Buffet

Inclus dans le buffet : 5 entrées, 1 plat avec du poisson et 1 plat avec de la viande, 4 accompagnements et 3 desserts. Une alternative végétarienne est possible pour le plat.

Salade mêlée, tomates cerises, concombre & vinaigrette moutardée
Salade césar, volaille ou crevette
Salade de volaille thaï
Assiette de saumon fumé
Crevettes marinées au citron vert et gingembre
Crémeux de choux fleur à l'huile de truffe
Velouté de potiron et graines de courge
Dips de légumes et sauce tartare

Filet de canette grillé / Emincé de poulet au curry
Filet de bar poêlé / Pavé de saumon poêlé

Riz basmati / Pommes de terre grenailles
Champignons poêlés / courgettes poêlées
Quinoa / brocolis
Wok de légumes / fondue de poireaux

Assortiment de choux pâtissiers
Salade de fruits frais
Assortiment de macarons
Mini palet au chocolat
Meringue et fruits rouges
Mousse au chocolat
Mini sablé aux fruits rouges

CHF 65.- par personne

The buffet selection should include : 5 starters, 1 fish dish and 1 meat dish, 4 side dishes and 3 desserts. A vegetarian alternative can be offered

Mixed salad, cherry tomatoes, cucumber, and mustard vinaigrette
Caesar salad with chicken or shrimp
Thai chicken salad
Smoked salmon platter
Shrimp marinated in lime and ginger
Creamy cauliflower purée with truffle oil
Creamy pumpkin soup with pumpkin seeds
Vegetable dips and tartar sauce

Grilled duck breast / Sliced chicken with curry
Pan-seared sea bass fillet / Pan-seared salmon steak

Basmati rice / Baby potatoes
Sautéed mushrooms / Sautéed zucchini
Quinoa / Broccoli
Stir-fried vegetables / Leek fondue

Assortment of cream puffs
Fresh fruit salad
Assortment of macarons
Mini chocolate cookies
Meringue with red berries
Chocolate mousse
Mini shortbread cookies with red berries

CHF 65.- per person









MENUS

Menus

MENU
Menu

Le choix du menu doit être unique pour tous les participants.
Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.

Salade mêlée
ou
Velouté du moment

N'vY cheeseburger, pommes allumettes
ou
Fish & chips, pommes allumettes, sauce tartare

Option végétarienne : Burger du Chef vegan

Cheesecake, coulis de mangue, sorbet passion
ou
Salade de fruits frais

CHF 49.- par personne

The menu choice must be the same for all guests. A vegetarian alternative can be offered for the main course.

Mixed salad
or
Soup of the day

N'vY cheeseburger, matchstick potatoes
or
Fish & chips, matchstick potatoes, tartar sauce

Vegetarian option: Chef's Vegan Burger

Cheesecake, mango coulis, passion fruit sorbet
or
Fresh fruit salad

CHF 49.- per person







MENU
Menu

Le choix du menu doit être unique pour tous les participants.
Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.

Apéritif

Oeuf parfait et sa crème de topinambour à l'huile de truffe
ou
Tartare de bar aux agrumes, croquant de fenouil

Suprême de volaille poêlé, purée de carottes au gingembre, mini-légumes rôtis, sauce au poivre
ou
Dos de saumon poêlé, risotto au citron confit et croquant de légumes

---

Moelleux au chocolat, crumble à la cachuète et glace vanille
ou
Entremet au thé matcha et yuzu

Option végétarienne : Risotto végétarien du moment

CHF 79.- par personne

The menu choice must be the same for all guests. A vegetarian alternative can be offered for the main course.

Appetizer

Perfect egg with Jerusalem artichoke cream and truffle oil
or
Sea bass tartare with citrus and crispy fennel

Pan-seared chicken breast, ginger carrot purée, roasted baby vegetables, pepper sauce
or
Pan-seared salmon fillet, risotto with candied lemon and crispy vegetables

---

Chocolate cake, peanut crumble, and vanilla ice cream
or
Matcha and yuzu dessert

Vegetarian option: Seasonal vegetarian risotto

CHF 79.- per person







MENU
Menu

Le choix du menu doit être unique pour tous les participants.
Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.

Amuse-bouche

Carpaccio de langoustine au poivre de Timut, vinaigrette au gingembre et citron de Combawa

---

Terrine de foie gras de canard à la truffe, purée de poire vanillée

---

Filet de boeuf poêlé, purée d'oignons caramélisés, carottes fanes colorées et sauce au vin rouge

---

Moelleux au chocolat, crumble, glace pistache

CHF 109.- par personne

Servi exclusivement au restaurant pour maximum 30 à 40 personnes.

The menu choice must be the same for all guests. A vegetarian alternative can be offered for the main course.

Appetizers

Langoustine carpaccio with Timut pepper, ginger vinaigrette, and Combawa lemon

---

Duck foie gras terrine with truffles, vanilla-infused pear purée

---

Pan-seared beef tenderloin, caramelized onion purée, colorful carrots with tops, and red wine sauce

---

Chocolate cake, crumble, pistachio ice cream

CHF 109.- per person

Served exclusively in the restaurant for a maximum of 30 to 40 people.





CONTACT
Contact

Anne-Laure Dietrich
Coordinatrice banquets

+41 22 544 66 71

www.hotelnvygeneva.com

aldietrich@manotel.com

Hôtel N'vY - Rue de
Richemont 18, 1202 Genève

