

Menu du dîner festif
Vendredi 9 septembre, 20h15, Mensa Haute Ecole Pédagogique, Fribourg

Rue de Morat 36, Murtengasse 36

Conference dinner menu
Friday, September 9th, 20h15, Mensa Teacher Training College, Freiburg

Menu avec viande - *Menu with meat*

Entrée: Saumon cru à l'aneth, pain
Plat principal: Poitrine de pintade, gratin dauphinois, légumes
Dessert: buffet avec fromages et douceurs, pain
Café, thé

1st course : Salmon with dill, bread
2nd course : guinea fowl chest, gratin dauphinois, vegetables
Dessert : dessert buffet with cheese and sweets, bread
Coffee, tea

Menu végétarien – *Vegetarian Menu*

Entrée: Salade mêlée, pain
Plat principal: Couronne de riz aux champignons des bois, légumes
Dessert: buffet avec fromage et douceurs, pain
Café, thé

1st course : Mixed salad, bread
2nd course : rice in crown with fresh mushrooms, vegetables
Dessert : dessert buffet with cheese and sweets, bread
Coffee, tea

Boisson - *Drinks*

Blanc: Vully (Fribourg)
Rouge: Pinot Noir du Valais
Henniez mini bulles
Eau plate

White wine : Vully (Fribourg)
Red Wine : Pinot Noir du Valais
Light sparkling water
Water

Drinks sponsored by Multilingual Matters