FEDIL

Member News - 29/10/2020

AREND & FISCHBACH S.A. IMPULSE UN NOUVEAU SOUFFLE AU BISTRO UM SCHEIERHAFF

AREND & FISCHBACH S.A. IMPULSE UN NOUVEAU SOUFFLE AU BISTRO UM SCHEIERHAFF (MERCURE LUXEMBOURG KIKUOKA GOLF & SPA)

Après plus de 8 mois de travaux, le bistro « Um Scheierhaff » situé à Canach a rouvert ses portes le 9 Septembre dernier. Malgré les circonstances particulières, les actionnaires Arend & Fischbach ont maintenu leur projet de rénovation complète de ce bistro situé au sein de l'hôtel Mercure Luxembourg Kikuoka Golf & Spa, à seulement 20 minutes de Luxembourg-ville et 15 minutes de l'aéroport de Luxembourg-Findel.

Côté design, tout le savoir-faire a été mis en œuvre pour moderniser les espaces tout en mettant en avant l'environnement verdoyant et la vue imprenable sur le golf du Kikuoka Golf Club. Ainsi, vous pouvez désormais profiter toute l'année d'une vue panoramique à 180° surplombant le parcours de golf grâce aux immenses et lumineuses baies vitrées. En été, détendez-vous sur la terrasse exposée plein sud. En hiver, contemplez le paysage confortablement installé dans une atmosphère chaleureuse aux tons naturels. Quant à la mi-saison, une pergola s'intégrant parfaitement à la nature environnante a été pensée afin de pouvoir profiter de la terrasse à l'abri du vent. Enfin, les lieux ont été optimisés afin de permettre un accès conforme aux nouvelles normes pour les personnes à mobilité réduite et le spacieux parking facilite l'accès de tous à l'ensemble du domaine et de ses infrastructures.

Côté carte, la philosophie a été entièrement réinventée. L'équipe du bistro « Um Scheierhaff » vous propose de déguster une cuisine d'inspiration locale, saine et gourmande. Le chef Michaël Bastin a sélectionné pour vous le meilleur des produits de la région pour vous garantir fraîcheur et qualité à travers une carte évoluant au gré des saisons. Les plats traditionnels, tels que la bouchée à la reine ou le Wäinzoossiss, se mêlent aux plats bistro tels que l'entrecôte, la marmite de cabillaud ou encore l'incontournable burger. Les desserts ont également été imaginés avec soin : éclair à la vanille de notre enfance, crémeux au chocolat, ananas poché et bien d'autres délices vous attendent.

Pour poursuivre cette démarche locale, le bistro « Um Scheierhaff » a récemment obtenu le label « Sou Schmaacht Lëtzebuerg » initié par la Chambre d'Agriculture. Ce label récompense les restaurateurs travaillant avec des producteurs Luxembourgeois afin de favoriser les circuits courts tant au niveau des ingrédients utilisés lors de la préparation des plats qu'aux boissons proposées (vins de la région Moselle, eaux minérales, digestifs et tisanes Luxembourgeoises etc).

Le bistro « Um Scheierhaff » est ouvert midi et soir le week-end et uniquement le soir en semaine. Il est également l'endroit idéal pour l'organisation de vos événements : anniversaire, mariages, baptêmes, communions, séminaires et formations ainsi que pour vos repas d'entreprise. Pour compléter cet espace, 4 salles de séminaires et de banquet modernes ainsi qu'un espace Lounge avec

billard pouvant accueillir vos cocktails sont à votre disposition. Au total, l'établissement peut accueillir des événements jusqu'à 300 personnes.

Enfin, si vous souhaitez vous évader plus longtemps que pour un déjeuner ou diner, l'hôtel et son environnement propice à la détente vous proposent des chambres spacieuses et confortables ainsi qu'un espace Spa et bien-être de 400m² composé d'une piscine chauffée, d'un bain à remous, d'un hammam, d'un sauna, d'un sanarium, de cabines infrarouges, d'une salle de fitness et d'une salle de relaxation.

Pour compléter sa démarche locale et respectueuse de l'environnement, l'hôtel a été certifié EcoLabel Silver et propose au spa des produits cosmétiques bio tels que le savon Bléi Vum Séi. De nombreux autres projets sont à venir : des vélos électriques seront bientôt disponibles à la location et l'établissement va prochainement faire sa demande pour l'obtention du label Bed & Bike afin de s'ouvrir au cyclotourisme.

Soucieux de poursuivre le développement de l'établissement et de son attractivité, les actionnaires Arend & Fischbach envisagent également pour 2021 une nouvelle aire de jeux pour les enfants, un nouveau driving range sur le golf ainsi que l'agrandissement du parking.

Une nouvelle adresse à tester au plus vite en famille, en couple, entre collègues ou entre amis !