



MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab 10 Personen

(Diese Menüvorschläge servieren wir Ihnen auch gerne in unseren anderen Restaurants)

&

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Ausgabe Mai 2022

- außergewöhnlicher Rahmen
- Säle und Salons für Hochzeiten, Konferenzen, Seminare, Konferenzen, Empfänge und Cocktails
- Anlässe von mind. 10 bis max. 140 Personen
- Cocktails bis 200 Personen.

MAISON DES HALLES

N e u c h â t e l

Rue du Trésor 4

Postfach 2971

2001 Neuchâtel

Tel. 032 / 724 31 41

Fax 032 / 721 30 84

www.maisondeshalles.ch

maison-des-halles@bluewin.ch

MENÜ 1

Panna cotta von Zucchini
und Rindstartar
*

Tournedos von schottischen Lachs
mit Riesenkrevetten
und geräuchertem Speck
auf Safranrisotto
Tomatencoulis mit Basilikum
*

Lauwarmer hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 59.00

MENÜ 2

Frisch mariniertes Lachs
Dillsenfauce
Toasts und Butter
*

Kalbsgeschnetzeltes
in Waldpilzrahmsauce
Rösti
Marktgemüse
*

Bitterschokoladen-Eisparfait
mit weißer Schokoladenmousse
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 60.00

MENÜ 3

Flan mit schwarzen Sommertrüffeln
Foie gras-Rahmsauce
*

Felchenfilets vom Neuenburgersee
und Eglifilets nach Müllerinnenart
Salzkartoffeln
feines Ratatouille
*

Mousse und Sorbet von der Passionsfrucht
begleitet von seinem kleinen Kuchen
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 59.00

MENÜ 4

Felchenfilet vom Neuenburgersee
als geräucherte Mousse und Tartar
Gurken Carpaccio
Chutney von Gala-Äpfeln
*

Entenbrust mit Honig glaciert
Rotweinsauce mit Ingwer
Lorette-Kartoffeln
Saisongemüse
*

Lauwarmer weicher Schokoladenkuchen
Vanillesauce
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 59.00

*Zusätzlich für einen Käseteller: Frs. 13.00 pro Person,
oder für die Hausspezialität „Parfait vom Bleuchâtel“: Frs. 11.50 pro Person.*

MENÜ 5

Rindscarpaccio
Büffelmozzarella
Parmesan Spänen
und lauwarmer Pinienkernen
Brioche-toasts
*

Dreierlei Fische sautiert und pochiert
auf dreierlei Risotti
(Lachs – Felchen vom See – Goldbrasse)
*

Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert
Waldbeerenmousse
Knusperiges mit Sesam
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 60.00

MENÜ 7

Mit Lachs gefülltes
Felchenfilet vom Neuenburgersee
Stampfkartoffeln
Kresserahmsauce
*

Sautierte Maispoulardenbrust
mit aromatisiertem Jus
Risotto mit Waldpilzen
und Marktgemüse
*

Bitterschokoladeneis
lauwarmer Mandelkuchen
und dreierlei von Früchtemousse
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 59.00

MENÜ 6

Schottischer Lachs
als Tartar und mariniert
Brioche-toasts
*

Schweinsfilet im geräucherten Speckmantel
Blauburgundersauce
Kartoffel-Mousseline und -Gnocchi
Saisongemüse
*

Palette von frischen Früchten
mit erfrischenden Sorbets
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 60.00

MENÜ 8

Carpaccio von der Jakobsmuschel
mit Olivenöl „extra vergine“
und sautierte Riesenkrevette
schwarze Spaghetti
*

Allianz vom Kalbsrückenfilet
und der Maispoulardenbrust
auf Safranrisotto
Marsalasauce und Markgemüse
*

Knusperiges Früchtekörbchen
und Sorbets
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 61.00

*Zusätzlich für einen Käseteller: Frs. 13.00 pro Person,
oder für die Hausspezialität „Parfait vom Bleuchâtel“: Frs. 11.50 pro Person.*

MENÜ 9

Involtini - Carpaccio - Tartar vom Rind
Büffelmozzarella und Parmesan Spänen
Briochemoasts
*

Jakobsmuschel
Whiskysauce
schwarze Sommertrüffel
*

Kaninchen- und Lammrückenfilets
zusammen gebraten
auf Risotto mit Pinienkernen und Korinthen
Kräuterjus
kleines Gemüse
*

Passionsfrucht-Eisparfait
mit seinem lauwarmen Küchlein und Coulis
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 69.00

MENÜ 11

Nüssli- und Rucolasalat
mit Speck und Parmesan Spänen
*

Topinambourrahmsuppe
Nockerl mit schwarzen Sommertrüffel
*

* Entrecôte am Kamin grilliert (Roastbeef)
Rotweinsauce und Sauce Bearnaise
Spiralenkartoffeln mit Sesam
Marktgemüse
*

Die Variation
von Süßigkeiten « Maison des Halles »
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 73.00

MENÜ 10

Dreierlei vom schottischen Lachs
warm und kalt
Briochemoasts
*

Jakobsmuschel auf Endivien-Konfit
Passionsfruchtsauce
*

Lammrückenfilet im Kräuterfarcemantel
und Kräuterjus
Kartoffelgratin
feines Ratatouille
*

Knusperige Cremeschnitte
mit roten Beeren und Coulis
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 72.00

MENÜ 12

„Parfait“
von geräuchertem Felchenfilet vom Neuenburgersee
Gurken Carpaccio
Chutney von Gala-Äpfeln
*

Rahmsuppe von schwarzen Oliven
mit Geflügelnockerln
*

* Entrecôte am Kamin grilliert (Roastbeef)
Rotweinsauce und Sauce Bearnaise
Spiralenkartoffeln mit Sesam
und Marktgemüse
*

Waldbeeren in verschiedenen
Temperaturen und Konsistenzen
*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 76.00

* Entrecôte ersetzt mit:

Kalbskarree am Kamin grilliert
Champignonsrahmsauce
Lorette-Kartoffeln und Saisongemüse

+ Frs. 5.00

*Zusätzlich für einen Käseteller: Frs. 13.00 pro Person,
oder für die Hausspezialität „Parfait vom Bleuchâtel“: Frs. 11.50 pro Person.*

MENÜ 13

Entenlebervariation
warm und kalt
*
Curryschaumsuppe mit Kokosmilch
Krevetten / Poppadums
*
Seezunge und Lachs
schwarzer Reis
Kresserahmsauce
*
Rindsfilet im Ganzen gebraten
und Filetspitzen in Morchelsauce
Kartoffel-Mousseline
Saisongemüse
*
Eisparfait von roten Beeren
seine Mousse und lauwarme Früchte
*
Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 91.00

MENÜ 15

Schottischer Lachstartar
auf rotem Thunfisch
Briochemoasts
*
Entenleber und halbe Wachtel
mit Calvados und Äpfeln
*
Doppeltes Kalbssteak
Morchelrahmsauce
Kartoffel-Mousseline
Spargel-Duo (je nach Saison)
*
Käseteller
mit Feigensenf
*
Allianz
Passionsfrucht und saisonale Früchte
*
Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 95.00

MENÜ 14

Degustation von der Ente
„Foie gras“ und Geflügelleber
*
Lachschnitzel
Wolfsbarsch Tartar
Lauch - Kapern
*
Rehrückenfilet
Kartoffelgnocchi
Rotkraut und Nüssen
*
Sautiertes doppeltes Kalbssteak
Safranbutter Sauce
Risotto und Saisongemüse
*
Passionsfrucht in drei Varianten
*
Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 92.00

MENÜ mit Neuenburger Spezialitäten

Saison Blattsalate
mit Croutons und Speckstreifen
*
Neuenburger „Saucisson“
auf grünen Rahmlinsen und
Blauburgundersauce
Kartoffelgratin
*
Filets von Neuenburgerseefelchen pochiert
mit traditioneller Sauce
(Perlzwiebeln und Kapern)
gedünsteten Reis
Spinat mit Schalotten
*
„Parfait vom Bleuchâtel“
auf Kresse
mit Feigenbrot
*
Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert
Waldbeerenmousse
und Knusperiges mit Sesam
*
Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Frs. 80.00
Frs. 68.50 ohne „Parfait vom Bleuchâtel“



BEMERKUNGEN

- **Wir bitten Sie ein Menü für alle Gäste auszuwählen.**
- Eine Alternative für den Hauptgang (z.B. Fleisch und Fisch zur Auswahl) hat einen Preisaufschlag von Frs. 3.- pro Person. Die Anzahl jeder Gerichte muss uns bis 5 Tage im Voraus bestätigt werden.
- Sollten sich Allergiker unter den Gästen befinden, sollte uns diese Information bis spätestens 48 Stunden im Voraus mitgeteilt werden. Vorort können die kulinarischen Zubereitungen nicht mehr adaptiert oder geändert werden.
Änderungen zum Hauptmenü, die getrennte kulinarische Zubereitungen verlangen (Kontaminierungsgefahr – Allergien) werden mit Frs. 3.- pro Person in Rechnung gestellt.
- Gerne können Sie Ihr persönliches Menü aus den verschiedenen Gängen selbst kreieren. Der Preis wird danach neu berechnet.
- Grillieren am Holzkohlengrill: jeder Hauptgang kann durch ein Roastbeef, ein Kalbskarree oder eine Kalbsunterspälte ersetzt und am Kamin grilliert werden. Preis auf Anfrage, gemäß Fleisch und Saison.
- Zusätzlich für einen Käseteller: Frs. 13.00 pro Person, oder die Spezialität des Hauses „Parfait vom Bleuchâtel“: Frs. 11.50 pro Person.
- Büffetvorschläge stehen ab 50 Personen zur Verfügung und können jederzeit bei uns angefragt werden.
- Wir bitten Sie, die allgemeinen Geschäftsbedingungen auf den letzten zwei Seiten zu beachten.

HERKÜNFTE (Fleisch & Fische)

Kalb – CH / Rindsfilet – Irl / Rindstartar, Roastbeef – CH / Lamm – Aus/NZ / Schwein – CH.

Poulet – H / Maispoularde – F / Kaninchen – H.

Felchen – Neuenburgersee / Egli – Est. / Lachs – ECO / Goldbrasse – GRE.

Jakobsmuschel (je nach Ankunft und Saison) / Riesenkrevette – Viet. / Zander (je nach Ankunft).

VEGETARISCHE SPEISEN

Kreieren Sie Ihr eigenes vegetarische Menü mit den untenstehenden Gerichten:

Vorspeisen:

Tomaten und Büffelmozzarella
Basilikum und Balsamicoessig



Kleiner Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln



Auberginentiramisu
dazu warmes und kaltes von Tomaten



Hausgemachte Nudeln
mit Waldpilzen in Rahmsauce



Kleiner Risotto mit Waldpilzen

Nüsslisalat mit Croutons und Ei



Rustikale Salatschüssel
mit Eiern, Gruyère-Käse und Croutons

Hauptgänge:

Polenta Dreiecke mit Greyerzer gratiniert
und Tomatencoulis mit Basilikum



Kartoffelgratin mit feinem Ratatouille



Hausgemachte Nudeln „Niçoise“
Gemüse, Olivenöl, Oliven, Basilikum



Gemüsefrikassee mit süß-saurer Sauce
im thailändischen Reising



Kartoffel « mille-feuille »
mit frischem Marktgemüse
Kresserahmsauce



Risotto mit Waldpilzen



Risotto mit Gemüse
oder mit schwarzen Sommertrüffeln

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere saisonale Speisevorschläge (Spargeln, Herbst, Trüffeln, usw.) – auf Anfrage.

Der Preis wird je nach Länge und Zusammenstellung berechnet.



Gerne unterbreiten wir Ihnen zusätzliche
DEGUSTATIONS- & SAISONALE MENÜS,
die Ihrem Budget angepasst werden!

Unser Küchenchef und Patron, Albert Reichl, kreiert Ihnen gerne
Ihr Menü nach Ihren Wünschen.
(*Spargeln, Wildsaison, Krustentiere, Trüffeln, Entenleber und vieles mehr*)

Informationen & allgemeine Geschäftsbedingungen 2022

(ersetzt alle vorherigen Geschäftsbedingungen)

Menü

Wir bitten Sie nur **ein Menü für alle Gäste auszusuchen** (Ausnahme für Vegetarier).

Es besteht die Möglichkeit eine Alternative für den Hauptgang anzubieten (z.B. Fleisch oder Fisch), die genaue Anzahl jedes Hauptganges wird uns 5 Tage im Voraus bestätigt.

Die Preiserhöhung des Menüs beträgt Frs. 3.- pro Person mit Alternative.

Bitte beachten Sie, dass die großen Fleischstücke erst ab mindestens 10 Personen angeboten werden.

Allergien

Wichtig – Personen, die an einer Allergie oder einer Intoleranz leiden (Gluten, Laktose, Fruktose oder andere) müssen uns frühzeitig, mind. 48 Stunden im Voraus, mitgeteilt werden. Vorort können die kulinarischen Zubereitungen nicht mehr adaptiert oder geändert werden

Änderungen zum Hauptmenü, die getrennte kulinarische Zubereitungen verlangen (Kontaminierungsgefahr) werden mit Frs. 3.- pro Person in Rechnung gestellt.

Kaltes und warmes Büffet / Dessertbüffet

Auf Anfrage unterbreiten wir gerne Büffetvorschläge ab 50 Personen. Die Desserts unserer Menüvorschläge können durch ein Dessertbüffet ab 50 Personen ersetzt werden. Ein Zuschlag von Frs. 8.- pro Person wird verrechnet.

Geburtstage, Torten, Desserts

Unser Patissier wird sich freuen Ihnen Ihre persönliche Torte oder Ihr Wunschdessert zu kreieren. Dies kann im Menü integriert werden oder das Dessert des gewählten Menüs ersetzen. Ein Zuschlag wird je nach Aufwand und Dekor verrechnet (zwischen Frs. 6.- und Frs. 12.- pP).

Auswahl: Pavé truffé – Passionsfruchtmousse – Waldbeerenmousse – Torte mit saisonalen Früchten (Vanillecrème mit Früchten und Biskuit), Eistorte, Vacherin glacé und vieles mehr ... was das Herz begehrt.

Hochzeiten

Für Ihre Vermählung unterstützen wir Sie gerne mit unserer Hochzeitsunterlage. Wir stehen Ihnen für weitere Informationen, sowie für eine persönliche Führung durch unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

Familienfeste, Anlässe mittags

Für den Mittagsservice steht Ihnen der Saal bis 16 Uhr zur freien Verfügung. Bitte informieren Sie sich frühzeitig über eine Verlängerungsmöglichkeit. Aus organisatorischen Gründen werden ab 16 Uhr Frs. 130.- pro Stunde in Rechnung gestellt.

Abendverlängerung

Die Abendverlängerungen können auf vorherige Anfrage ab Mitternacht bis spätestens 4 Uhr morgens beantragt werden. Die Spesen gehen auf Kosten des Veranstalters; für Hochzeiten ist die Anfrage jedoch kostenlos. Aus Organisationsgründen und Nacharbeit der Mitarbeiter, wird eine Pauschale von Frs. 130.- pro Stunde ab Mitternacht für jedlichen Anlass in Rechnung gestellt.

Nur für Busunternehmer

Eine Gratisperson (Chauffeur oder Reiseleiter) für 15 zahlende Gäste (Essen und nur alkoholfreie Getränke). Max. 2 Gratispersonen pro Gruppe.

Mineralwasser / Wasser

Gerne servieren wir Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure in Flaschen (1/2 Liter oder Liter). Leitungswasser ist für Anlässe im 1. Stock nicht erhältlich (keine Wasserkaraffen).

Verantwortungen

Die Direktion des Maison des Halles ist in keiner Hinsicht verantwortlich für Sachschaden auf vom Kunden (oder Musiker) mitgebrachtes Material, sowie auf Diebstähle in den Restaurants oder in den Garderoben.

Informationen & allgemeine Geschäftsbedingungen 2022

(ersetzt alle vorherigen Geschäftsbedingungen)

Reservationsgarantie & Anzahlung

Sobald eine Reservation gebucht ist, verpflichtet sich der Kunde, uns seine Adresse oder die seiner Gesellschaft, sowie Ortschaft, Telefonnummer, Fax und E-Mail mitzuteilen.

Um Ihre Reservation zu garantieren, bitten wir Sie die Kopie unserer schriftlichen Bestätigung, datiert und unterschrieben, in gegebener Zeit zurückzuschicken. Dies ist dann der verbindliche Kaufvertrag. Für alle Reservationen ab 60 Personen wird eine Anzahlung (bar oder per Überweisung, nicht mit Kreditkarte), im Wert der Hälfte der vorgesehenen Menüs, drei Wochen im Voraus, beantragt.

Gästekzahl

Teilen Sie uns bitte 8 Tage vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl, und **die endgültige Gästekzahl, die dann auch für die Verrechnung in Betracht gezogen wird, 5 Tage davor.**

Hunde

Hunde oder andere Tiere sind in den Sälen « Au Premier » nicht zugelassen, da die Böden mit Teppich überzogen sind. Im „Café des Halles“ und im „Black & White“ ist es jedoch kein Problem. Der Gast ist verantwortlich, dass der Hund sich auch in den Restaurants mäßig verhält und haftet für jegliche Schäden.

Rechnung / Bezahlung

Für Gesellschaften über 50 Personen wird keine individuelle Einkassierung durchgeführt! Wir erstellen eher eine Gesamtrechnung, die bar oder mit Kreditkarte beglichen werden kann. Auf Anfrage und nur in der Schweiz, verschicken wir die Gesamtrechnung per E-Mail. Zahlbar netto innerhalb 30 Tagen.

Der Organisator des Anlasses bleibt verantwortlich für die Bezahlung aller Getränke und Mahlzeiten bis zur vollen Begleichung der Rechnung.

Stornobedingungen

Bis 40 Tage vor dem Anlass – keine Spesen

30 à 39 Tage vor dem Anlass – Frs. 100.- Gebühren.

Weniger als 30 Tage vor dem Anlass – Frs. 250.- Gebühren.

Weniger als 10 Tage vor dem Anlass – gesamte Küchenkosten für die vorgesehene Gästekzahl.

Ausnahme bis drei Wochen vor Weihnachten – gesamte Küchenkosten für die vorgesehene Gästekzahl.

Mahnungen

Wir gewähren eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Bei einer späteren Zahlung werden Frs. 5.- bei der ersten, und Frs. 20.- bei der 2. Mahnung in Rechnung gestellt. Sollte sich die Bezahlung weiterhin verzögern, werden rechtliche Massnahmen eingeleitet.

Bankverbindung

Banque Cantonale Neuchâteloise, Place Pury 4, 2001 Neuchâtel, **Swift BCNNCH22**, Clearing 766, **IBAN CH13 0076 6000 1029 4206 7**, Kontonummer 1029.42.06.7 in CHF, im Namen von Restaurant La Maison des Halles Sàrl, 2000 Neuchâtel.

Kreditkarten

Folgende Kreditkarten werden akzeptiert: Mastercard, Visa, American Express, sowie die Debitkarten Postcard und Maestro, und Lunch-Checks. Sollten zusätzliche Spesen, wie Blumen, DJ usw., per Kreditkarte bezahlt werden, wird ein Zuschlag von 3 % verrechnet.

Zapfengeld (der Wein muss einige Tage vorher geliefert werden)

Wir akzeptieren dies nur in Ausnahmefällen und *auf spezieller Anfrage von lokalen Winzern oder Weinproduzenten*. Die Preise sind die folgenden:

- Weine	50/70/75 cl	Fr. 30.- pro angefangene Flasche
- Champagner / Schaumweine	70/75 cl	Fr. 35.- pro angefangene Flasche
- Spirituosen	50/70/7 5cl	Fr. 45.- pro angefangene Flasche
- Spirituosen	100 cl	Fr. 50.- pro angefangene Flasche

MwSt. (Nummer CHE-325.168.812)

Alle Preise beinhalten den Service und die Mehrwert-Steuer von 7,7%.