



**Vorschläge für
COCKTAILS – APERITIFS – EMPFÄNGE**

gültig ab 10 Personen

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

&

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Ausgabe 2021

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

APERRO-BEILAGEN

Frs. 5.00 pro Person

- Hausgemachte Käsefeuilletés
- Chips, Oliven und gesalzene Mandeln

HÄPPCHEN ZUM KURZEN APERITIF

Frs. 13.00 pro Person

- Hausgemachte Käsefeuilletés
- Chips, Oliven und gesalzene Mandeln
- Canapé mit Lachs
- Spießchen mit Tomate und Mozzarella
- Hausgemachte mini Pizza

COCKTAIL « LEGER »

Frs. 23.00 pro Person

- Melone mit Bündner-Rohschinken
- Rindstartar
- Spießchen mit Tomate und Mozzarella
- Grillierte Zucchini
- Roulade von geräuchertem Lachs
- Mariniertes Lachs
- Käsetörtchen mit Greyerzer
- **dazu hausgemachte Käsefeuilletés, Chips, gesalzene Mandeln und Oliven**

COCKTAIL « LE SUISSE »

Frs. 26.00 pro Person

- Neuenburger Saucisson auf Baguette
- „Bleuchâtel“ mit Feigensenf auf Baguette (*Neuenburger Blauschimmelkäse*)
- Melone und Bündner-Rohschinken
- Käsetörtchen mit Greyerzer
- Schinkengipferl
- „Seiche au lard“ (*Neuenburger Spezialität*)
- Bündner-Trockenfleisch
- Rucolatsalat mit Speckwürfeln
- Neuenburgersee Felchenmousse im Glas
- Saisonale Suppe im Glas
- **dazu hausgemachte Käsefeuilletés, Chips, gesalzene Mandeln und Oliven**

Süßigkeiten

2 Desserts zur Auswahl

COCKTAIL « ASIATISCHE NOTE »

Frs. 27.00 pro Person

(*warme Snacks serviert mit süß-saurer Sauce*)

- Samosa
- Black Tiger Krevette im Teig
- Black Tiger Krevette paniert
- Spießchen mit Gemüse und Krevette frittiert
- Spießchen mit Pouletfleisch gebraten
- Mini Frühlingsrollen
- Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce
- Thailändischer Reis
- **dazu hausgemachte Käsefeuilletés, Chips, gesalzene Mandeln und Oliven**

MAISON DES HALLES

N e u c h â t e l

COCKTAIL « MAISON DES HALLES » - dîatoire Frs. 37.00 pro Person

- Geräucherter Lachs
- Marinierter Lachs
- Rindstartar
- Spießchen mit Tomate und Mozzarella
- Grissini mit Bündner-Rohschinken
- Frittierte Riesenkrevette
- Hausgemachte mini Pizza
- Käsetörtchen mit Greyerzer
- Risotto mit Pilzen
- Saisonale Suppe im Glas

Süßigkeiten

- Mini Zitronentörtchen mit Meringue
- Mini Schokoladenkuchen
- Mini Mokkaschnitte

- dazu hausgemachte Käsefeuilletés, Chips, gesalzene Mandeln und Oliven

COCKTAIL « VIVA ITALIA » - dîatoire

Frs. 39.00 pro Person

- Spießchen mit Tomaten und Mozzarella
- Marinierte Zucchini mit Oliven
- Spänen von Gran Padano
- Melone mit Bündner-Rohschinken
- Toast mit Sardellen
- Röllchen von Rindscarpaccio mit Gemüse
- Grissini mit Bündner-Rohschinken
- Risotto mit Chips von pikanter Salami
- Tortellini mit Trüffelrahmsauce

Süßigkeiten

- Tiramisu im Glas
- Mini Fruchtetörtchen

- Hausgemachte mini Pizza
- Zucchiniörtchen

- dazu hausgemachte Käsefeuilletés, Chips, gesalzene Mandeln und Oliven

SÜSSIGKEITEN

Frs. 4.00 pro Stück

- Mini Fruchtetörtchen
- Mini Mokka-Eclair
- Mini Schokolade-Eclair
- Mini Cremeschnitte mit Früchten (je nach Saison)
- Mini Zitronentörtchen mit Meringue
- Mini Mokkaschnitte
- Mini gebrannte Creme
- Mini Schokoladenmousse
- Tiramisu im Glas

ROHKOST

Frs. 33.00 pro Platte

Platte mit frischer Rohkost für ca. 10 Personen
serviert mit diversen Dips-Saucen

Alle unsere Cocktails können nach Ihren Wünschen, je nach Länge oder je nach Budget, geändert oder erweitert werden.

WELCHE MENGEN?

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Aperitif vor dem Essen | ➤ stehend oder bei Tisch | ➤ 3 Stücke pro Person |
| Bescheidener Cocktail | ➤ Büffet, stehend, ca. 1 Stunde | ➤ 6 bis 8 Stücke pro Person |
| Cocktail (für den kleinen Hunger) | ➤ Büffet, stehend, 2h oder mehr | ➤ 12 bis 15 Stücke pro Person |
| Cocktail (reichhaltig) | ➤ Büffet, stehend, 2 h oder mehr | ➤ mehr als 15 Stücke p. Person |

GETRÄNKEPAUSCHALEN
(für eine Dauer von ca. 30 Minuten)

« Le Seyon »

Frs. 16.00 pro Person

- * Weißwein, Champréveyres, « Réserve de la Maison des Halles », C. Rossel in Hauterive
 - * Roséwein, Œil de perdrix « Réserve de la Maison des Halles », C. Rossel in Hauterive
 - * Orangensaft
 - * Henniez mit wenig und ohne Kohlensäure
- (2 dl Wein und 1 dl Fruchtsaft oder Mineralwasser pro Person)*

« L'Areuse »

Frs. 29.00 pro Person

- * Neuenburger Schaumwein, Mauler Chardonnay brut, Môtiers
 - * Orangensaft
 - * Henniez mit wenig und ohne Kohlensäure
- (2 dl Mauler und 1 dl Fruchtsaft oder Mineralwasser pro Person)*

« Cocktail La Thielle » ohne Alkohol

Frs. 35.00 pro Liter

- Orangen- und Pfirsichsaft, Litschi Sirup, Tonic und Eiswürfeln
- (2 dl Cocktail ohne Alkohol pro Person)*

« Cocktail La Serrière »

Frs. 48.00 pro Liter

- Orangen- und Pfirsichsaft, Prosecco, Tonic und Eiswürfeln
- (2 dl Cocktail pro Person)*

Andere Getränke werden nach Konsum verrechnet.

Falls zusätzliche Weinflaschen benötigt werden, werden die zusätzlich verrechnet.

Andere Getränkepauschalen können auf Anfrage, mit unterschiedlichen Weinen, berechnet werden.

Informationen & allgemeine Geschäftsbedingungen 2021 (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 Menü 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 2021 (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 wir 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 Organiser 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 Tage. 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%.

Neuchâtel, Februar 2021