



VORSCHLÄGE
für
COCKTAILS – APERITIFS – EMPFÄNGE

Juni 2010

- außergewöhnlicher Rahmen
- Säle und Salons für Hochzeiten, Bankette, Empfänge, Konferenzen und Seminare
- Kaminecke für heimelige Aperitifs
- Anlässe von 10 bis 140, Cocktails bis 200 Personen
- musikalische Abende und Themenabende im Herbst
- Sonntag und Montag Ruhetag (außer für Reservationen ab 50 pers.)

MAISON DES HALLES

N e u c h â t e l

Rue du Trésor 4

Case postale 2971

2001 Neuchâtel

Tel. 032 / 724 31 41

Fax 032 / 721 30 84

www.maisondeshalles.ch

APERO BEILAGEN

- Hausgemachte Käsestangen
 - Chips, Oliven und gesalzene Mandeln
- Frs. 6.- pro Person

HÄPPCHEN ZUM KURZEN APERITIF

- Hausgemachte Käsestangen
 - Chips, Oliven und gesalzene Mandeln
 - Canapé mit Lachs
 - Spiesschen mit Tomaten und Mozzarella
- Frs. 9.50 pro Person

COCKTAIL « LEGER »

- Grissini mit Rohschinken
 - Spiesschen mit Tomaten und Mozzarella
 - Mini Vol-au-Vent mit Foie gras-Mousse
 - Mariniertes Lachs
 - Käsetörtchen mit Greyerzer
- und die Apero Beilagen** Frs. 18.- pro Person

COCKTAIL « RUSTIKAL »

- Hüttenkäse mit Kräutern auf Vollkornbaguette
 - „Bleuchâtel“ mit Feigensenf auf Vollkornbaguette (*Neuenburger Blauschimmelkäse*)
 - Seiche au lard (*Neuenburger Spezialität*)
 - Neuenburger Saucisson auf Vollkornbaguette
 - Schinkenkipferl
 - Hausgemachte mini Pizza
- und die Apero Beilagen** Frs. 20.- pro Person

COCKTAIL mit « ASIATISCHER NOTE »

(*warme Finger Snacks serviert mit süß-sauerer Sauce*)

- Samosa
 - Black Tiger Krevetten im Teig
 - Black Tiger Krevetten paniert
 - Gebackene Spiesschen von Gemüse und Krevetten
 - Spiesschen mit Pouletfleisch gebraten
 - Mini Frühlingsrollen
- und die Apero Beilagen** Frs. 18.- pro Person

COCKTAIL « MAISON DES HALLES » - dînatoire

- | | |
|---|---------------------------------|
| - Geräucherter Lachs | |
| - Marinierter Lachs | |
| - Rindstartar | |
| - Hüttenkäse | |
| - Spiesschen mit Tomaten und Mozzarella | |
| - Grissini mit Rohschinken | |
| - Frittierte Riesenkrevette | |
| - Hausgemachte mini Pizza | |
| - Käsetörtchen mit Greyerzer | |
| | und die Apero Beilagen |
| | - Zitronentörtchen mit Meringue |
| | - Kleiner Schokoladekuchen |
| | - Kleine Mokkaschnitte |
| | <u>Frs. 28.- pro Person</u> |

COCKTAIL « VIVA ITALIA » - dînatoire

- | | |
|---|---|
| - Spiesschen mit Tomaten und Mozzarella | - Toast mit Sardellen |
| - Marinierte Zucchini mit Oliven | - Frittierte Riesenkäpern |
| - Spänen von Gran Padano | - Chips von pikanter Salami mit Risotto |
| - Melone und Rohschinken | - Hausgemachte mini Pizza |
| - Tapenadetörtchen | - Zucchinitörtchen |
| - Mini Vol-au-Vent mit Thunfischmousse | und die Apero Beilagen |
| - Rindscarpaccio Rolle mit Gemüse | |
| - Grissini mit Bündner-Rohschinken | <u>Frs. 30.- pro Person</u> |

SÜSSIGKEITEN

- Früchtetörtchen
 - Mokka-Eclair
 - Schokolade-Eclair
 - Mini Cremeschnitte mit Erdbeeren (je nach Saison)
 - Zitronentörtchen mit Meringue
 - Kleine Mokkaschnitte
 - Mini gebrannte Creme
 - Mini Schokoladenmousse
- Frs. 2.50 Stück

ROHKOST

- Platte mit frischer Rohkost für 10 Personen Frs. 30.- Platte
serviert mit diversen Dipssaucen

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, 2 h oder mehr | ➤ 12 bis 15 Stücke pro Person |
| Cocktail (reichhaltig) | ➤ Büffet, stehend, 2 h oder mehr | ➤ mehr als 15 Stücke pro Person |

GETRÄNKEPAUSCHALEN
(für eine Dauer von ca. 30 Minuten)

« Le Seyon » Frs. 13.- pro Person

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

« L'Areuse » Frs. 26.- 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. 32.- pro Liter

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

« Cocktail La Serrière » Frs. 45.- 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.