



VORSCHLÄGE
für
COCKTAILS – APERITIFS – EMPFÄNGE

Januar 2012

- 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

APERRO BEILAGEN

- Hausgemachte Käsestangen
 - Chips, Oliven und gesalzene Mandeln
- Frs. 7.50 pro Person

HÄPPCHEN ZUM KURZEN APERITIF

- Hausgemachte Käsestangen
 - Chips, Oliven und gesalzene Mandeln
 - Canapé mit Lachs
 - Spiesschen mit Tomaten und Mozzarella
- Frs. 12.00 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 Aperro Beilagen** Frs. 21.00 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 Aperro Beilagen** Frs. 23.00 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 Aperro Beilagen** Frs. 21.00 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. 32.00 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. 34.00 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. 4.00 Stück

ROHKOST

Platte mit frischer Rohkost für 10 Personen Frs. 33.00 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. 16.00 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. 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.