



**MENÜVORSCHLÄGE**  
**&**  
**ALLGEMEINE BEDINGUNGEN**  
Januar 2012

- außergewöhnlicher Rahmen
- Säle und Salons für Hochzeiten, Bankette, Empfänge, Konferenzen und Seminare
- Anlässe von 10 bis 140 Personen
- musikalische Abende und Themenabende im Herbst
- Sonntag und Montag Ruhetag  
(außer für Reservationen ab 50 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](http://www.maisondeshalles.ch)

**MENÜ 1**

Salat mit warmen und kalten Delikatessen  
(*Melone mit Rohschinken, Riesenkrevette,  
Parfait/Terrine, Croutons und Speck*)

\*

Lachsschnitzel auf Safranrisotto  
Weißweinsauce  
Kleines Gemüse

\*

„Tarte Tatin“  
Gestürzte lauwarmer  
karamellierte Apfeltarte  
mit Vanilleeis

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 52.- pro Person

**MENÜ 2**

Frisch mariniertes Lachs  
Dillsenfauce  
Brioche-toasts und Butter

\*

Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce  
Berner Rösti (mit Speck)  
Marktgemüse

\*

Bitterschokoladen-Eisparfait  
mit weißer Schokoladenmousse

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 54.- pro Person

**MENÜ 3**

Flan von schwarzen Sommertrüffeln  
mit Foie gras-Rahmsauce

\*

Egli- und Felchenfilets nach Müllerinnenart

Salzkartoffeln  
Gefülltes Zucchinikörbchen

\*

Passionsfruchtmousse  
Spirale mit Sesam  
und zweierlei Fruchtsaucen

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 53.- pro Person

**MENÜ 4**

Rindscarpaccio mit zwei Käse  
und lauwarmer Pinienkernen  
Brioche-toasts

\*

Lachs- und Goldbrassenfilet  
auf Gemüsefrikassee  
mit Pesto rosso und Balsamicoessig  
Salzkartoffeln

\*

Zweierlei von gebrannten Cremes  
mit Bailey's-Eis und kleinen Früchten

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 54.- pro Person

*Zusätzlich für einen Käseteller  
oder für die Hausspezialität « Parfait von Bleuchâtel » : Frs. 12.- pP*

**MENÜ 5**

Lachstatar mit mariniertem Lachs umhüllt  
Briochemoasts

\*

Schweinsfiletmignon auf  
Trüffel-Mousseline  
mit Neuenburger Rotweinsauce  
Marktgemüse

\*

Palette von frischen Früchten  
mit erfrischenden hausgemachten Sorbets

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 54.- pro Person

**MENÜ 6**

Mit der Haut sautiertes Zanderfilet  
auf Petersiliencreme  
Quellin-Kartoffeln

\*

Sautierte Maispouardenbrust  
Rotweinsauce  
Goldene Polenta Dreiecke  
Feine Ratatouille

\*

Gefrorene Zabaione mit Absinth parfümiert  
dazu Waldbeerenmousse  
und knusperiges Sesam-Tuille

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 53.- pro Person

**MENÜ 7**

Terrine von geräuchertem Fisch  
und Knusperigem mit Krevetten  
Briochemoasts

\*

Mit Tannenhonig glacierte Entenbrust  
Rotweinsauce mit marinierten Zwetschgen  
Lorette-Kartoffeln  
Marktgemüse

\*

Roulade „Opera“ mit Himbeer-Sorbet

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 55.- pro Person

**MENÜ 8**

Allianz von Lachs und Krevetten  
mit Avocado kalt und warm

\*

Jakobsmuschel auf sautierten Sojakeimlingen  
Weißweinsauce mit Vanille parfümiert

\*

Französische Entenbruststreifen  
Zucchini-Mousseline  
Chianti Classico-Sauce  
GemüseKugeln

\*

Ananascarpaccio  
mit Piña Colada-Sauce  
und Kokosnuss-Eis

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 63.- pro Person

*Zusätzlich für einen Käseteller  
oder für die Hausspezialität « Parfait von Bleuchâtel » : Frs. 12.- pP*

**MENÜ 9**

Kalt-warme Variation von der Wachtelbrust  
mit Erbsen  
Himbeervinaigrette  
\*

Currysuppe mit Kokosmilch  
und gedämpftem Felchenfilet  
\*

Lammrückenfilet im Kräuterfarcemantel  
und aromatisierter Bratensaft  
Kartoffelgratin  
Feines Ratatouille  
\*

Kleine Patisserievariation  
„Délices du Pâtissier“  
\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 70.- pro Person

**MENÜ 11**

Entenleberterrine „Foie gras“  
Feigenmarmelade  
Briochettoasts  
\*

Allianz von Kaninchenrückenfilet  
und Lammmentrecote  
auf Risotto mit Korinth und Pinienkernen  
\*

Felchenfilets vom Neuenburger See  
gefüllt mit Farce von schottischem Lachs  
Weißwein-Sauce  
Safrankartoffeln und Blattspinat  
\*

Trüffelspitz und Schokoladeeis  
mit seiner Mousse in Knusperhülle  
\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 76.- pro Person

**MENÜ 10**

Geflügellebermousse  
mit Crème brûlée von Entenleber  
Briochettoasts  
\*

Eglifilets nach Müllerinnenart  
\*

Roastbeef am Kamin grilliert  
Kräutersauce und Sauce-Bearnaise  
Spiralenkartoffeln mit Sesam  
Zweierlei Gemüse  
\*

Knusperiges Fruchtekorbchen  
mit zwei Sorbets und Sauce  
\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 75.- pro Person

**MENÜ 12**

**DU TERROIR NEUCHÂTELOIS**

Saisonsalat  
mit Croutons, Speckstreifen und Ei  
\*

Neuenburger „Saucisson“  
auf grünen Rahmlinsen und Rotweinsauce  
Kartoffelgratin  
\*

Felchenfilets vom See  
mit traditioneller Sauce  
Reis  
\*

Neuenburger Blauschimmelkäse  
auf Kresse und Feigenbrot  
\*

Gefrorene Zabaione mit Absinth parfümiert  
dazu Waldbeerenmousse  
und knusperiges Sesam-Tuille  
\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 74.- pro Person

Fr. 65.- ohne Blauschimmelkäse

**MENÜ 13**

Goldbrassen-Steifen auf Ruccolasalat  
mit Balsamicoessig

\*

Jakobsmuschel „Black & White“  
Whiskysauce mit Zitronengras parfümiert  
Lamellen von schwarzen Sommertrüffeln

\*

Schweinsfiletmignon "Colbert"  
(umhüllt mit einer Fleisch-Pilzfarce)

Kräutersauce  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse

\*

Verführung aus Schokolade  
in warmer, kalter und geeister Form

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 74.- pro Person

**MENÜ 15**

Kalt-warme Variation von der Wachtelbrust  
mit Erbsen

Himbeervinaigrette

\*

Medaillons vom Seeteufel mit Senfkruste  
auf Sauerkraut mit Butterkartoffeln

\*

Flan von schwarzen Sommertrüffeln  
mit „Foie gras“ Sauce

\*

Doppeltes Kalbsrückensteak  
Marsalasaucen und Safranrisotto  
Kleines Saisongemüse

\*

Knusperige Cannelloni  
mit zwei Schokoladen  
und Vanilleeis mit Amaretto

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 94.- pro Person

**MENÜ 14**

Entenleberterrinen „Foie gras“

Feigenmarmelade

Briochettoasts

\*

Frikassee von der Jakobsmuschel  
auf Polenta mit Zitrone parfümiert  
Steinpilzcappuccino und Rohschinken

\*

Kalbskarre am Kamin grilliert  
Rotweinsauce von  
« pinot noir vieilles vignes d'Auvergne »

Lorette-Kartoffeln

Marktgemüse

\*

Knusperiges Fruchtkorbchen  
mit zwei Sorbets und Sauce

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 83.- pro Person

**MENÜ 16**

Zylinder von Rosathunfisch  
und Streifen von Jakobsmuscheln

\*

Currysuppe mit Kokosmilch  
und Würfeln von mariniertem Lachs  
mit Poppadums

\*

Sautiertes Entenleberschnitzel  
Glacierte Äpfel und Mais Muffin

Portosauce

\*

Ganz gebratenes Rindsfiletmittelstück auf  
Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln

Marktgemüse

\*

Passionsfrucht Dreierlei  
(kalt – warm – geeist)

\*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 94.- pro Person

## VEGETARISCHE MENÜS

Sie haben die Möglichkeit Ihr eigenes vegetarisches Menü mit den untenstehenden Speisen zu kreieren. Der Preis wird je nach Zusammenstellung berechnet.

Folgende vegetarische Gerichte können auch einen Fleisch- oder Fischhauptgang ersetzen:

- grüner oder gemischter Salat (*französische-, italienische- oder Balsamico-Sauce*)
- Nüsslisalat mit Croutons und Ei
- Rustikale Salatschüssel (*mit Ei, Käse und Croutons*)
- Salat Caprese (*Tomaten und Mozzarella mit Basilikum*)
- Risotto mit Waldpilzen
- Risotto mit Gemüse
- Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln
- hausgemachte Nudeln « Niçoise » (*Gemüse, Olivenöl, Oliven und Basilikum*)
- hausgemachte Nudeln mit schwarzer Sommertrüffelrahmsauce
- Kartoffelgratin mit feiner Ratatouille
- Gemüsefrikassee mit süß-saurer Sauce im thailändischem Reising
- Mini Frühlingsrollen auf Gemüsefrikassee mit süß-saurer Sauce und thailändischem Reis
- Polenta Dreiecke mit Greyerzer gratiniert und Tomatencoulis mit Basilikum
- Beilagen des Hauptganges vom ausgesuchten Menü (*Gemüse und Sättigungsbeilage*)



Gerne unterbreiten wir Ihnen zusätzliche

**DEGUSTATIONS- & SAISONALE MENÜS,**  
die Ihrem Budget angepasst sind!

Unser Küchenchef kreiert Ihnen gerne  
Ihr Menü nach Ihrem Wunsch.

*(Spargeln, Jagdsaison, Krustentiere, Trüffeln, Entenleber und vieles mehr)*



## IHRE MENÜWAHL

Wir bitten Sie nur Menü für alle Gäste auszusuchen (Ausnahme für die Vegetarier).  
Es ist möglich eine Alternative für den Hauptgang anzubieten. Wir wünschen jedoch die genaue Anzahl jedes Hauptganges 3 Tage im Voraus zu erfahren.

## **Informationen & allgemeine Geschäftsbedingungen 2012**

*(ersetzt alle vorherigen Geschäftsbedingungen)*

### **Herkunft des Fleisches**

Kalb – CH, Rind – CH, Lamm – AUS/NZ, Schwein – CH, Geflügel – F, Entenleber – F, Fische – je nach Lieferung.

### **Auf Anfrage**

Zusätzlich zu unseren Menüvorschlägen:

- Käseteller oder die Hausspezialität „Parfait de Bleuchâtel“ : Frs. 12.- pro Person
- vom Holzkohलगrill (Kalbskarree, Roastbeef, Rindkotelett, Schweinskarree, ganze Fische): Tagespreis, auf Anfrage.

### **Kaltes und warmes Büffet / Dessertbüffet**

Auf Anfrage unterbreiten wir gerne Büffetvorschläge ab 50 Personen. Die Dessertteller unsere Menüvorschläge können durch ein Dessertbüffet ab 40 Personen ersetzt werden. Ein Zuschlag von Frs. 8.- pro Person wird verrechnet.

### **Geburtstage, Torten, Desserts**

Unser Pâtissier wird sich freuen Ihnen Ihre persönliche Torte oder Ihr Wunschdessert zu kreieren. Ein Zuschlag wird je nach Aufwand und Dekor verrechnet (zwischen Frs. 6.- und Frs. 12.- pP).

### **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.

### **Menüwahl**

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

### **Sonntag, Montag und Feiertage**

Die Säle im 1. Stock sind für Bankette ab 50 Personen geöffnet.

### **Familienfeste, Anlässe mittags**

Für den Mittagsservice steht Ihnen der Saal bis 16 Uhr zur freien Verfügung. Aus organisatorischen Gründen werden ab 16 Uhr Frs. 130.- pro Stunden in Rechnung gestellt.

### **Abendverlängerungen**

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 wird eine Pauschale von Frs. 130.- pro Stunde ab Mitternacht für jeglichen Anlass in Rechnung gestellt.

### **Nur für Busunternehmer**

Eine Gratisperson (Chauffeur oder Reiseleiter) für 15 zahlende Gäste (Essen und nur alkoholfreie Getränke).

### **Verantwortung**

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

### **Mineralwasser**

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

### **Reservationsgarantie & Anzahlung**

Sobald eine Reservation gebucht ist, ist der Kunde bereit, 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, Die ist dann der offizielle und verbindliche Verkaufsvertrag. Für alle Reservationen ab 60 Personen wird eine Anzahlung für die Hälfte der vorgesehenen Essen, drei Wochen im Voraus, beantragt.

### **Gästezahl**

Die genaue Teilnehmerzahl erhalten wir 8 Tage vor dem Anlass, und die endgültige Gästezahl, die dann auch für die Verrechnung in Betracht gezogen wird, 3 Tage davor.

### **Rechnung / Bezahlung**

Für alle Gesellschaften über 50 Personen wir keine individuelle Bezahlung durchgeführt! Wir erstellen eine Gesamtrechnung, die bar oder Mit Kreditkarten beglichen werden kann. Auf Anfrage, schicken wir Ihnen die Gesamtrechnung per Post mit einem Einzahlungsschein (zahlbar netto innerhalb 30 Tagen).

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

### **Bankverbindung**

Banque Cantonale Neuchâteloise, Place Pury 4, 2001 Neuchâtel, **Swift BCNNCH22**, clearing 766, **IBAN CH90 0076 6000 E351 6054 4**, Kontonummer E3516.05.44, im Namen vom Restaurant de la Maison des Halles à Neuchâtel, Albert & Catherine Reichl.

### **Kreditkarten**

Folgende Kreditkarten werden akzeptiert: Mastercard, Visa, American Express, Postcard und Maestro, sowie 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 Winzern oder Weinproduzenten. Die Preise sind die folgenden:

- Weine	70/75cl	Fr. 22.- pro angefangene Flasche
- Champagner / Schaumweine	70/75cl	Fr. 27.- pro angefangene Flasche
- Spirituosen	70/75cl	Fr. 39.- pro angefangene Flasche
- Spirituosen	100cl	Fr. 44.- pro angefangene Flasche

### **MwSt.** (Nummer 380 502)

Alle Preise beinhalten die Mehrwert-Steuer von 8%.

Neuchâtel, Januar 2012