



MENÜVORSCHLÄGE
&
ALLGEMEINE BEDINGUNGEN
Juni 2010

- 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 Pers.)

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

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. 48.- pro Person

MENÜ 2

Frisch mariniertes Lachs
Dillsenfauce
Brioche-toasts und Butter

*

Kalbsgeschnetzeltes mit
Waldpilzrahmsauce
Berner Rösti (mit Speck)
Marktgemüse

*

Stern von hausgemachten Sorbets
mit Früchten und Früchtesaucen

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 50.- pro Person

MENÜ 3

Flan von schwarzen Sommertrüffeln
mit Foie gras-Rahmsauce

*

Egli- und Felchenfilets nach Müllerinnenart

Salzkartoffeln
Gefülltes Zucchini-Körbchen

*

Passionsfrucht-Mousse
Spirale mit Sesam
und zweierlei Früchtesaucen

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 49.- 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. 50.- pro Person

*Zusätzlich für einen Käseteller
oder für die Hausspezialität « Parfait von Bleuchâtel » : Frs. 10.- pP*

MENÜ 5

Lachscarpaccio mit Kräutern
und Olivenöl „extra vergine“
Bavarois von zweierlei Paprikas

*

Schweinsfiletmignon auf
Trüffel-Mousseline
mit Neuenburger Rotweinsauce
Marktgemüse

*

Palette von frischen Früchten
mit erfrischenden hausgemachten Sorbets

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 50.- pro Person

MENÜ 6

Mit der Haut sautiertes Zanderfilet
auf Petersiliencreme
Quellin-Kartoffeln

*

Sautierte Maispouardenbrust
Rotweinsauce
Goldene Polenta Dreiecke
Feine Ratatouille

*

Gefrorenes Sabaion mit Absinth parfümiert
dazu Waldbeerenmousse
und Knusperiges mit Sesam

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 49.- pro Person

MENÜ 7

Leicht angeräucherter warmer
Lachsschnitzel
Salatbouquet mit Balsamicodressing

*

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

*

Palette von frischen Früchten
mit erfrischenden hausgemachten Sorbets

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 51.- 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
Gemüsekügelchen

*

Ananascarpaccio
mit Piña Colada-Sauce
und Kokosnuss-Eis

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 59.- pro Person

*Zusätzlich für einen Käseteller
oder für die Hausspezialität « Parfait von Bleuchâtel » : Frs. 10.- 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. 66.- pro Person

MENÜ 11

Entenleberterrine „Foie gras“
Feigenmarmelade mit Holunderbeeren

Briochettoasts

*

Allianz von Kaninchenrückenfilet
und Lammmentrecote
auf Risotto mit Korinth und Pinienkernen

*

Lachsschnitzel auf gedünstetem Fenchel
und Artischocken

Safransud und Bouchot Muscheln

Bratkartoffeln

*

Trüffelspitz und Schokoladeeis
mit seiner Mousse in Knusperhülle

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 70.- 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 aus Ananas mit Kokos-Eis
im Schokolademantel

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 71.- 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

*

Gefrorenes Sabaion mit Absinth parfümiert
dazu Waldbeerenmousse
und Knusperiges mit Sesam

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 70.- pro Person

Fr. 61.- 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-Pilzfارce)

Kräutersauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse

*

Verführung aus Schokolade
in kalter und warmer Form

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 70.- pro Person

MENÜ 15

Kalt-warme Variation von der Wachtelbrust
mit Erbsen

Himbeervinaigrette

*

Jakobsmuschel auf Endivien
mit Passionsfruchtsauce

*

Flan von schwarzen Sommertrüffeln
mit „Foie gras“-Sauce

*

Doppeltes Kalbsrückensteak
Marsalasaucе und Safranrisotto
Kleines Saisongemüse

*

Knusperiges aus Ananas mit Kokos-Eis
und einem Hauch Schokolade

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 90.- pro Person

MENÜ 14

Entenleberterrine „Foie gras“
Feigenmarmelade mit Holunderbeeren
Briochettoasts

*

Mit der Haut sautiertes Goldbrassenfilet
auf Auberginenkaviar

Weißweinsauce mit Zitronengras

*

Kalbskarre am Kamin grilliert
Rotweinsauce von
« pinot noir vieilles vignes d’Auvergnier »

Lorette-Kartoffeln

Marktgemüse

*

Knusperiges Fruchtekörbchen
mit zwei Sorbets und Sauce

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 79.- pro Person

MENÜ 16

Zylinder von Rosathunfisch
und Streifen von Jakobsmuscheln

*

Currysuppe mit Kokosmilch
und Würfeln von mariniertem Lachs
mit Poppadums

*

Gebrautes Entenleberschnitzel
Glacierte Äpfeln und Mais Muffin
Portosauce

*

Ganz gebratenes Rindsfiletmittelstück auf
Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln
Marktgemüse

*

Passionsfrucht Dreierlei
(kalt – warm – geeist)

*

Hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

Fr. 90.- 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 Reisring
- 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 2010

(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. 10.- 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. 7.- 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 wird 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. 20.- pro angefangene Flasche
- Champagner / Schaumweine	70/75cl	Fr. 25.- pro angefangene Flasche
- Spirituosen	70/75cl	Fr. 37.- pro angefangene Flasche
- Spirituosen	100cl	Fr. 42.- pro angefangene Flasche

MwSt. (Nummer 380 502)

Alle Preise beinhalten die Mehrwert-Steuer von 7,6%.

Neuchâtel, Juni 2010