



**Vorschläge für
COCKTAILS – APERITIFS – EMPFÄNGE**

gültig ab 10 Personen

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

&

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Ausgabe 2023

- 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 (ab 10 Pers.)

Frs. 13.00 pro Person

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

COCKTAIL «LEICHT» (ab 20 Pers.)

Frs. 30.00 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» (ab 20 Pers.)

Frs. 36.00 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
- Rucola Salat mit Speckwürfeln
- Mousse von Felchen aus dem Neuenburgersee im Glas
- Saisonale Suppe im Glas
- **dazu hausgemachte Käsefeuilletés, Chips, gesalzene Mandeln und Oliven**

Süßigkeiten

2 Desserts zur Auswahl

COCKTAIL «ASIA» (ab 20 Pers.)

Frs. 40.00 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**

COCKTAIL «MAISON DES HALLES» - dînatoire Frs. 52.00 pro Person
 (ab 20 Pers.)

- Geräucherter Lachs
- Mariniertes 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» - dînatoire (ab 20 Pers.) Frs. 52.00 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
- Hausgemachte mini Pizza
- Zucchiniörtchen

Süßigkeiten

- Tiramisu im Glas
- Mini Früchtetörtchen

- dazu hausgemachte Käsefeuilletés, Chips, gesalzene Mandeln und Oliven

SÜSSIGKEITEN (ab 20 Pers.) Frs. 5.50 pro Stück

- Mini Früchtetörtchen
- 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 (ab 10 Pers.) Frs. 38.00 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