BANKETTE

Menüvorschläge

Informationen und Reservationen:

SÄLE

SAALKAPAZITÄTEN

• Blaise Cendrars	12	-	32	Pers.
• Monique St-Hélier	24	-	50	Pers.
• Chevrolet	8	-	16	Pers.
• Chevrolet gross	50	-	100	Pers.
• Recorne	20	-	40	Pers.
• Pouillerel	60	-	80	Pers.
• Eplatures	100	-	150	Pers.
• Eplatures gross	150	-	250	Pers.

CHEVROLET

Blocktisch max. 12 Pers. – Einzeltische max. 16 Pers.

BLAISE CENDRARS

Blocktisch max. 22 Pers. – Einzeltische max. 32 Pers.

MONIQUE ST-HÉLIER

Blocktisch max. 22 Pers. – Einzeltische max. 50 Pers

CHEVROLET GROSS, die Säle Blaise Cendrars, Chevrolet und Monique St-Hélier zusammen.

SAAL EPLATURES GROSS

Recorne, Pouillerel und Eplatures zusammen
20 bis 250 Personen

Liebe Veranstalter,

Diese Vorschläge sind nur ein kleiner Ausschnitt unserer Leistungen. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung und erstellen Ihnen eine persönliche Offerte nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget. Besuchen Sie unser Hotel-Restaurant und wir führen Sie durch unseren Betrieb. Mit viel Aufmerksamkeit und Professionalismus leiten wir Ihr Projekt und unterstützen Sie in Ihren organisatorischen Problemen. Warten Sie nicht länger und kontaktieren Sie uns für zusätzliche Informationen.

Ihre Familie Colombel-Vogt & Team Les Endroits

ANFAHRTSPLAN:

Das Parkieren vor Ort ist möglich entweder auf Aussenparkplätze oder in der Einstellhalle. Gerne kalkulieren wir Ihnen eine Pauschale für die Parking-Kosten.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜWAHL	Die Menüs sind für **Gruppen ab 10 Personen** gültig. Wir bitten Sie Ihre Wahl auf **1 Menü für alle Teilnehmer** zu begrenzen (ausgenommen Vegetarier oder Allergiker). Die Menüwahl sollte uns **mind. 14 Tage im Voraus** durchgegeben werden.
TEILNEHMERZAHL	Die genaue Teilnehmerzahl sollte uns **spätestens 72 Stunden im Voraus** mitgeteilt werden.
BESICHTIGUNG UND BESPRECHUNG	Wir bitten Sie **im Voraus einen Termin zu vereinbaren**. Sie können uns unter folgender Telefonnummer erreichen +41 32 9 250 250.
MENÜKARTEN	Wir fertigen Ihnen schöne Menükarten an. Bitte teilen Sie uns mit, wenn eine spezielle Aufschrift angebracht werden sollte.
HERKUNFT DES FLEISCHES	Schwein CH / Geflügel CH und FR / Rind CH und IE Kalb CH / Lamm NZ
BLUMENSCHMUCK	Auf Anfrage schmücken wir gerne Ihre Tafel mit Saisonblumen, die nach der Veranstaltung im Besitz des Hotels bleiben. Um Ihr Fest mit persönlichem Blumenschmuck zu verzieren, den Sie nach dem Anlass nach Hause nehmen dürfen, bestellen wir bei unserer Floristin gerne entsprechenden Blumenschmuck. Die Kosten belasten wir zu unserem Einkaufspreis.
TISCHDEKORATIONEN	Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit kleinen Kerzen. Für die grossen Kerzenständer wird CHF 7.00 pro Stück verrechnet.
SAALDEKORATION	Unser Saal ist neu. Mit Reisnägeln, Nägeln oder Kleber auf die Wände Dinge zu befestigen ist verboten. Sie können persönliche Ständer aufstellen. Eventuelle Schäden werden verrechnet.
STUHL-HUELLEN	Auf Anfrage, bekleiden wir unsere Stühle mit weissen Stoffhüllen. Es wird CHF 8.00 pro Hülle für Miete und Reinigung verrechnet.
TISCHDECKEN UND BESTECK	Tischtücher und Servietten sind weiss und es ist Silberbesteck.
MUSIK	Bitte informieren Sie uns, wenn Sie eine Musikdarbietung haben.
ZEITLICHER ABLAUF DES FESTES	Der Ablauf sollte mit dem Bankettleiter vorab besprochen werden, um allfällige Pausen für Spiele ein zu planen.
VERLÄNGERUNG	Nach den offiziellen Öffnungszeiten, ist es möglich eine Verlängerung bis spätestens 03.00 Uhr einzugeben. Nach Mitternacht werden Kosten berechnet
BEZAHLUNG	Die Bezahlung erfolgt am Ende der Veranstaltung und kann in **bar, Maestro oder Postcard** erfolgen. Für Bankette, **akzeptieren wir keine Kreditkarten.**
VORZAHLUNG, GARANTIE	Um Ihre Reservation fix zu buchen werden eine oder mehrere Anzahlungen gefragt

APERITIF UND COCKTAIL HAEPPCHEN

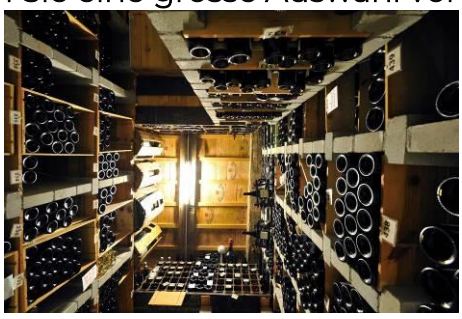
KALTE AMUSE-BOUCHES			
Diverse Chips	CHF	1.50	pro Person
Blätterteiggebäck Sortiment	CHF	3.00	je 5 Stücke
Eclair mit Hüttenkäse	CHF	2.50	pro Stück
Chou mit Lachsmousse	CHF	2.50	pro Stück
Gemüse-sticks	CHF	2.50	pro Person
Belegte Brötchen	CHF	3.20	pro Stück
Sandwich	CHF	3.80	pro Stück
Überraschungsbrot 36 Mini-Stücke	CHF	65.00	pro Brot
Tête de Moine Käse	CHF	19.00	pro 100 Gramm
Neuenburger Trockenwurst	CHF	19.00	pro 100 Gramm

WARME AMUSE-BOUCHES			
Suppe in Tasse	CHF	2.00	pro Stück
Schinkengipfeli	CHF	3.00	pro Stück
Käseküchlein	CHF	3.20	pro Stück
Zandergoujon fritiert	CHF	3.20	pro Stück
Mini Frühlingsrolle	CHF	3.00	pro Stück
Tortellini mit Parmesansauce	CHF	2.50	pro Stück
Panierte Krevette	CHF	3.50	pro Stück
Geflügelspiess	CHF	3.00	pro Stück
Risotto mit Pilzen	CHF	3.20	pro Stück

SUESSE AMUSE-BOUCHES			
Früchtetörtchen	CHF	4.50	pro Stück
Mini Ofenchüechli mit Rahm	CHF	2.50	pro Stück
Mini Mandelcake	CHF	2.50	pro Stück
Mini Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis	CHF	4.50	pro Stück
Zitrone- oder Schokoladetörtchen	CHF	4.50	pro Stück
Patisserie vom Buffet	CHF	4.50	pro Stück

GETRÄNKE

In unserer Weinkarte finden Sie eine grosse Auswahl von Wein und Champagner.



MENÜS VON CHF 35.00 - CHF 65.00

MENÜ 1 zu CHF 35.50

Käsefondue
Neuenburger-Art
Brot
* * *
Absinthe-torte

MENÜ 2 zu CHF 42.00

Grüner Salat mit Ei und Brotwürfeli
* * *
Pouletgeschnetzeltes
Zitronensauce
Reis
Gemüsegarnitur
* * *
Eispyramide mit Früchtecoulis

MENÜ 3 zu CHF 50.50

Saisonsalat
* * *
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen
Reis
Gemüsegarnitur
* * *
Duett von Schokoladenmousse

MENÜ 4 zu CHF 58.00

Tomatensalat & Burratina
* * *
Kraftbrühe mit Porto

Geflügelfilet gebraten
Senfsauce
Kartoffelstock
Gemüsegarnitur
* * *
Hot Berry
(Vanilleeis mit warmen Beeren)

MENÜ 5 zu CHF 60.50

Gemischter Salat
* * *
Tortellini mit Ricotta und Spinat
An Parmesansauce
* * *
Schweinsfiletbraten und sein Jus
Berny-Kartoffeln
Gemüsegarnitur
* * *
Dame-Blanche Torte

MENÜ 6 zu CHF 63.50

Geflügelterrine mit Salatgarnitur
* * *
Blumenkohlsuppe
* * *
Rindsbraten geschmort
Bordelaise-Jus
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
* * *
Gourmandises-Teller
(3 Spezialitäten vom Pâtissier)

MENÜS VON CHF 65.00 - CHF 95.00

MENÜ 7 zu CHF 66.00

Geflügel-Escabèche
Mit Gemüsevinaigrette
* * *
Kürbiscremsuppe
* * *
Lammfilet
Brauner Jus
Gnocchi romaine
Gemüsegarnitur
* * *
Vanille Panna Cotta
mit Himbeercoulis

MENÜ 8 zu CHF 85.00

Tomatencarpaccio an
Vanille- und Limettenvinaigrette
Gebratene Krevetten
* * *
Risotto mit Pilzen
* * *
Seebarschfilet auf einem leichten
Champagner-Velouté
Schwarze Nüdeli
Gemüsegarnitur
* * *
Gourmandises-Teller
(4 Spezialitäten vom Pâtissier)

MENÜ 9 zu CHF 87.00

Lachstartar
Toast und Butter
* * *
Blätterteiggebäck
Mit Pilzrahmsauce
* * *
Gebratene Entenbrust
Mit Orangensauce
Parmesanrisotto
Gemüsegarnitur
* * *
Hot Berry
(warme Waldbeeren mit Vanille-Eis)

MENÜ 10 zu CHF 94.50

Gourmet-Salat
Mit geräuchtem Lachs und
Entenbrust
* * *
Zanderfilet « Müllerinart »
Neuenburgerweissweinsauce
Pilaf-reis
* * *
Kalbsbraten im Ofen
Bordelaise-Jus
Kartoffelstock
Gemüsegarnitur
* * *
Eistorte

MENÜS VON CHF 95.00 - CHF 130.00

MENÜ 11 zu CHF 98.50

Rindstartar
Toast und Butter
* * *
Lachsfilet
Maulerschaumweinsauce
Salzkartoffel
* * *
Kalbsfilet-Saltimbocca
Marsala-jus
Polenta
Gemüsegarnitur
* * *
Schwarzwäldertorte

MENÜ 12 zu CHF 109.50

Rindscarpaccio
Mit Parmesan
* * *
Tomatencremsuppe
* * *
Seebarschfilet auf einem leichten
Champagner-Velouté
Reis
* * *
Maispoularden-Suprême
Morchelrahmsauce
Nüdeli im Butter
Gemüsegarnitur
* * *
Käseteller
* * *
Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanille-Eis

MENÜ 13 zu CHF 120.00

Entenleberterinne
mit Aepfel, Brioche
* * *
Kraftbrühe mit Flädli
* * *
Krevettenspiess
Mediterranischer-Art
Reis
* * *
Schweinsfiletsmignons
Mit Pilzrahmsauce
Bratkartoffeln
Gemüsegarnitur
* * *
Käseteller
* * *
Gourmandises-Teller
(3 Spezialitäten vom Pâtissier)

MENÜ 14 zu CHF 126.50

Geräuchter Lachs
Toast und Butter
* * *
Karotten-Velouté
* * *
Blätterteiggebäck
Kalbsbries und Morcheln
* * *
Sorbet Colonel
(Zitronensorbet mit Vodka)
* * *
Rindsmignons Black & White
Bordelaisejus & Estragonsauce
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
* * *
Dessertbüffet

MENÜS VON CHF 130.00 - CHF 150.00

MENÜ 15 zu CHF 131.00

Entenleberterinne
Mit Armagnac
* * *
Blumenkohlvelouté
* * *
Ausgebeinte Froschschenkel
Auf sämigem Risotto
* * *
Sorbet Colonel
(Zitronensorbet mit Vodka)
* * *
Lammfilet
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
* * *
Käseplatte
* * *
Dessertbüffet

MENÜ 16 zu CHF 144.00

Lachsvariation
(Geräucht, Tartar und Carpaccio)
* * *
Karottenvelouté
* * *
Zitronenrisotto
Gebratene Krevetten
* * *
Sorbet Belle Noce
(Apfelsorbet mit Prosecco)
* * *
Kalbsfiletsmignons
Morchelrahmsauce
Röstikroketten
Gemüsegarnitur
* * *
Käseplatte
* * *
Dessertbüffet

MENÜ 17 zu CHF 146.00

Tartar-Trio
(vom Rind, Ente und
Lachs)
* * *
Kraftbrühe mit Flädli
* * *
Blätterteiggebäck
Mit Morchelrahmsauce
* * *
Sorbet Royal
(Zitronensorbet mit Champagner)
* * *
Rindsfilet (Black Angus)
Pfeffersauce und Haussauce
Berny-Kartoffeln
Gemüsegarnitur
* * *
Käseplatte
* * *
Dessertbüffet

MENÜ 18 zu CHF 146.50

Entenlebertrio
(Apfel-und Entenleberterinne,
Entenleberterinne
und Entenleber-Tiramisu)
* * *
Tomatencremsuppe
* * *
Gebratene Jakobsmuscheln
Zitronensauce
Reis
* * *
Sorbet Belle Dame
(Erdbeersorbet mit Prosecco)
* * *
Kalbsfilet
Mit seinem Jus
Kartoffelstock
Gemüsegarnitur
* * *
Käseplatte
* * *
Dessertbüffet

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat garniert mit Ei und Brotwürfeli	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	12.00
Geflügelterinne und Salate	CHF	15.00
Tomatencarpaccio an Vanille- und Limettenvinaigrette, mit gebratenen Krevetten	CHF	17.50
Tomatensalat, Burratina	CHF	15.50
Vitello tonato	CHF	22.00
Rindscarpaccio garniert mit Parmesan	CHF	22.00
Rindstartar, Toast und Butter	CHF	25.00
Tartar-Trio (vom Rind, Ente und Lachs)	CHF	28.00
Geflügel-Escabèche an Gemüsevinaigrette	CHF	17.00
Lachscarpaccio	CHF	19.50
Geräuchter Lachs aus unserer Rauchkammer, Toast und Butter	CHF	22.00
Lachstartar, Toast und Butter	CHF	20.50
Variation von Lachs (Geräucht, Tartar und Carpaccio)	CHF	25.00
Gourmet-Salat : (Entenbrust und geräuchter Lachs mit Salatbouquet)	CHF	22.00
Krevettencocktail an Calypsosauce	CHF	22.00
Apfel- und Entenleberterinne mit lauwarmer Brioche	CHF	25.00
Entenleber Tirami Su	CHF	24.50
Entenleberterinne mit Armagnac	CHF	26.00
Entenleber-Trio : (Apfel- und Entenleberterinne, Entenleberterinne und Entenleber Tirami Su)	CHF	29.50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Flädli	CHF	4.00
Kraftbrühe mit Porto	CHF	5.00
Gemüsecremsuppe	CHF	4.00
Dubarry-Schaumcremsuppe (Blumenkohl)	CHF	4.00
Karottenvelouté	CHF	4.00
Tomatencremsuppe	CHF	4.00
Kürbiscremsuppe	CHF	4.00

WARME VORSPEISEN

« Hausgemachte» Lasagne	CHF	12.50
Ricotta-Spinat Tortellini an Parmesansauce	CHF	11.50
Tomatenrisotto	CHF	10.50
Risotto mit Pilzen	CHF	15.00
Zitronenrisotto mit gebratenen Krevetten	CHF	19.50
Blätterteiggebäck mit Pilzrahmsauce	CHF	19.50
Blätterteiggebäck mit Morchelrahmsauce	CHF	23.00
Königinspastetli	CHF	21.00
Blätterteiggebäck mit Kalbsbries und Morcheln	CHF	25.00
Ausgebeinte Froschschenkel auf einem sämigen Risotto	CHF	27.00
Lachsfilet mit feiner Maulersauce	CHF	20.00
Zanderfilet « Müllerinart », Neuenburger Weissweinsauce	CHF	21.50
Seebarschfilet auf einem leichten Champagner-Velouté	CHF	21.50
Goldbrassenfilet, Estragonsauce	CHF	21.50
Krevettenspiess Mediterranischer Art	CHF	21.50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronensauce	CHF	24.50
Lachscannelloni mit Noilly Prat Sauce	CHF	22.00

ZWISCHENGERICHTE

Royal-Sorbet (Zitronensorbet mit Champagner)	CHF	5.00
Zitronensorbet mit Champagner und Rosenblätter	CHF	5.50
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Vodka)	CHF	5.50
Sorbet Belles Noces (Apfelsorbet mit Prosecco)	CHF	5.00

Serviert im leuchtenden Souvenircüpli + CHF 3.50

FÜR DIE KINDER

Sie haben die Möglichkeit halbe Portionen von Ihrem Menü zu bestellen

Portion Pommes-frites, mit Ketchup	CHF	7.50
Tagliatelles Bolonaise	CHF	11.00
Chicken nuggets mit Pommes-frites	CHF	13.50
Kalbsschnitzel, Kräuterbutter, Tagliatelles	CHF	19.00
Eglifilets mit Pommes-frites	CHF	21.00

WARME GERICHTE

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	CHF	34.00
Saltimbocca vom Kalbsfilet, Marsala-Jus	CHF	48.00
Kalbsfiletschnitzel mit Stroganoffsauce	CHF	48.00
Heisser Bauernschinken	CHF	25.50
Schweinsfiletschnitzel Försterin-Art	CHF	30.00
Pouletfilet mit Senfrahmsauce	CHF	28.00
Pouletgeschnetzeltes an Zitronensauce	CHF	28.00
Pouletfilet mit Currysauce	CHF	29.00
Maispoularden-Suprême mit Pilzrahmsauce	CHF	33.50
Maispoularden-Suprême mit Morchelrahmsauce	CHF	38.50
Entenbrust mit Orangensauce	CHF	36.50
Lammfilet gebraten	CHF	37.50
Rindsbraten geschmort, Bordelaise-Jus	CHF	31.00
Rindsmignons Black & White, Bordelaise- und Estragonsauce	CHF	55.00
Lachsfilet mit leichter Maulersauce	CHF	28.50
Zanderfilet mit Neuenburger-Weissweinsauce	CHF	34.50
Seebarschfilet, leichtes Champagner-Velouté	CHF	34.50
Goldbrassenfilet, Estragonsauce	CHF	34.50

BEILAGEN

GEMÜSEGARNITUR UND EINE STÄRKEBEILAGE NACH WAHL

Kartoffelstock
Bratkartoffeln
Berny-Kartoffeln
Kartoffelgratin
Salzkartoffeln
Röstikroketten

Tagliatelles
Schwingercornetten
Spaghetti im Butter

Reis
Basmatireis

Parmesanrisotto
Ebly-Risotto

Spätzli im Butter

Cremige Polenta
Gratinierte Polentaschnitten

FLEISCH AM STÜCK

Rindsfilet Black Angus im Ofen Pfeffersauce und Stroganoff-Haussauce Berny-Kartoffeln Gemüsegarnitur	CHF	55.00
Schweinsfilet mit seinem Jus Kartoffelstock Gemüsegarnitur	CHF	30.00
Kalbsbraten im Ofen Bordelaise-Jus Kartoffelgratin Gemüsegarnitur	CHF	43.00
Kalbsfilet mit seinem Jus Rösti Gemüsegarnitur	CHF	52.00
Kalbsfiletsmignons mit Morchelrahmsauce Berny-Kartoffeln Gemüsegarnitur	CHF	59.00
Schweinsfiletsmignons mit Pilzrahmsauce Bratkartoffeln Gemüsegarnitur	CHF	45.00

SPEZIALITÄTEN

Rindsfilet « Pendu » flambiert (Black Angus) Kräuterbutter, Pfeffersauce und Stroganoff-Haussauce Reis Gemischter Salat	CHF	62.00
Fondue Chinoise · Rindfleisch frisch Würfel 200 gr Hausgemachte Saucen Pommes frites	CHF	45.50
Supplement 100g	CHF	15.00
Fondue Chinoise Spezial · Rindfleisch frisch Würfel 150 gr 3 Lachs · 3 Krevetten · 3 Jakobsmuscheln 10 hausgemachte Saucen Reis oder Pommes-frites	CHF	58.00
Supplement 100g Rindfleisch	CHF	15.00
Supplement Fisch je 2 Stück	CHF	15.00
Neuenburger Käsefondue	CHF	28.50

KÄSE

Käseteller (Tête de moine, Galait von Mont Crosin, Gruyère, Sibérien, Bleuchâtel)	CHF	11.00
Käsebüffet (15 Sorten)	CHF	15.00

NACHSPEISEN

ALLE EIS- UND SÜSSSPEISEN SIND HAUSGEMACHT

Früchtewähe		CHF	5.50
Zusätzlich 1 Kugel Eis		CHF	4.00
Eispyramide mit Früchtecoulis		CHF	6.50
Karamelköpfli mit Sahne		CHF	6.00
Schwimmende Insel mit Vanille-Sauce		CHF	6.50
Tiramisu		CHF	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm		CHF	9.00
Duo von Schokoladenmousse (weiss und braun)		CHF	9.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis		CHF	12.50
Vanille Panna Cotta mit Himbeer-Coulis		CHF	7.50
Hot Berry (Vanille-Eis mit warmen Waldbeeren)		CHF	10.50
Assortiment vom Patissier 3 Spezialitäten		CHF	13.50
Assortiment vom Patissier 4 Spezialitäten		CHF	18.00
Truffée Schokoladentorte		CHF	7.00
Weisse Schokoladentorte mit Himbeeren		CHF	7.00
Himbeerbavarois mit Vanillesauce		CHF	6.50
Eisparfait mit Grand-Marnier		CHF	9.50
Eisparfait mit Absinthe		CHF	9.50
Cremschnitte		CHF	7.00
Cremschnitte mit Himbeeren	Mit Beschriftung	CHF	7.50
Erdbeertorte	Oder Festdekor	CHF	7.00
Absinthetorte		CHF	7.00
Frische Früchtetorte		CHF	6.50
Schwarzwäldertorte		CHF	5.50
Eistorte		CHF	8.00
Grosses Dessertbüffet		CHF	16.00

KALT UND WARMES BÜFFET

AB 20 PERSONEN

KALTES BÜFFET - VORSPEISE CHF 39.00 PRO PERS.

Auswahl von Salaten
Tomatensalat mit Mozzarella
Couscous
Auswahl Kaltes Fleisch
Bündner Trockenfleisch
Rindscarpaccio mit Parmesan
Vitello Tonato
Geräuchter Lachs
Entenleberterinne
Geflügel-Escabèche mit Gemüsevinaigrette
Krevetten mit Calypsosauce
Lachsfilet
Geflügelterinne

WARMES BÜFFET - HAUPTSPEISE CHF 56.00 PRO PERS.

Roastbeef
Schweinsfilet vom Ofen
Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce
Kalbsbraten
Zanderfilets-Goujons
Kartoffelgratin
Ricotta-Spinat Tortellini an Parmesansauce
Gemüse

KALTES & WARMES BÜFFET (Vor- & Hauptspeise) CHF 90.00 PRO PERS.

Um das Büffet zu ergänzen, wählen Sie Käse oder Dessert auf der vorgehenden Seite.