Seminarraum «Salon des Lustres»

2025 Preise

Im Hauptgebäude des Hotels Alpes et Lac gelegen, bietet der Salon des Lustres Platz für bis zu 80 Personen für Seminare, Schulungen und Geschäftstreffen. Der Raum ist geräumig, hell und mit allem nötigen Equipment ausgestattet.

Er eignet sich auch hervorragend für Apéros, Cocktail-Dinners und andere Veranstaltungen.

Raumbeschreibung

- Seminar: bis 80 Personen
  Apéro: bis 80 Personen
- 78 m² / Raumhöhe 4,5 m
- Klimatisierter Raum
- 4 Flipcharts mit Papier
- LED-Präsentationsbildschirm 138 Zoll
- Rednerpult mit Mikrofon
- Highspeed-WLAN
- Direkter Zugang zur Terrasse mit Seeblick und Alpenpanorama
- Selbstbedienung: Kaffemaschine und Mineralwasser

Verfügbare Raumlayouts

- Blockbestuhlung: 12 Personen
- U-Form: 26 Personen
- Rechtecktisch: 24 Personen
- Klassenzimmer: 42 Personen
- Theaterbestuhlung: 80 Personen

Mietpreise & Pauschalen

Seminarpauschale ab 10 Personen **CHF 98.– p. P.**
Seminarpauschale ab 21 Personen **CHF 92.– p. P.**

- ✓ Miete inkl. Ausstattung, Mineralwasser und Kaffee
- ✓ 2 Kaffeepausen: Orangensaft, Früchte und Gebäck am Morgen, Kuchen am Nachmittag
- ✓ Seminar-Menü im Restaurant La Terrasse inkl. Mineralwasser und Kaffee

Zusatzleistungen

- ✓ Sekretariatsservice — CHF 0.30 / Kopie
- ✓ Videokonferenztechnik — CHF 40.– / Tag

Miete ohne Pauschale

- ✓ Halbtags / Abend — CHF 260.–
- ✓ Ganzer Tag — CHF 460.–

Zusatzleistungen

- ✓ Kaffeepause: Orangensaft, Früchte und Gebäck am Morgen, Kuchen am Nachmittag — CHF 10.– p. P.
- ✓ Seminar-Menü im La Terrasse — CHF 48.– p. P.
- ✓ Sekretariatsservice: — CHF 0.30 / Kopie
- ✓ Videokonferenztechnik — CHF 40.– / Tag

Seminarraum «Le Panorama»

2025 Preise

«Le Panorama» im Annexe des Hotels bietet einen einmaligen Blick auf den See und die Alpen und Platz für bis zu 15 Personen für Seminare und Sitzungen.

Ideal auch für Apéros, Cocktails oder Afterwork-Events (bis 30 Personen stehend) mit großer privater Panoramaterrasse.

Raumbeschreibung

- Seminar: bis 15 Personen
  Apéro: bis 30 Personen
- 35 m² / Raumhöhe 2,8 m
- Klimatisierter Raum
- 2 Flipcharts mit Papier
- LED-Präsentationsbildschirm 75 Zoll
- Selbstbedienung: Kaffeemaschine und Mineralwasser
- Highspeed-WLAN
- Private Terrasse mit Seeblick und Alpenpanorama

Verfügbare Raumlayouts

- U-Form: 15 Personen
- Rechtecktisch: 15 Personen
- Theaterbestuhlung: 25 Personen

Mietpreise & Pauschalen

Seminarpauschale ab 10 Personen **CHF 98.– p. P.**

- ✓ Miete inkl. Ausstattung, Mineralwasser und Kaffee
- ✓ 2 Kaffeepausen: Orangensaft, Früchte und Gebäck am Morgen, Kuchen am Nachmittag
- ✓ Seminar-Menü im Restaurant La Terrasse inkl. Mineralwasser und Kaffee

Zusatzleistungen

- ✓ Sekretariatsservice CHF 0.30 / Kopie
- ✓ Videokonferenztechnik CHF 40.– / Tag

Miete ohne Pauschale

- ✓ Halbtags / Abend CHF 260.–
- ✓ Ganzer Tag CHF 460.–

Zusatzleistungen

- ✓ Kaffeepause: Orangensaft, Früchte und Gebäck am Morgen, Kuchen am Nachmittag CHF 10.– p. P.
- ✓ Seminar-Menü im La Terrasse CHF 48.– p. P.
- ✓ Sekretariatsservice: CHF 0.30 / Kopie
- ✓ Videokonferenztechnik CHF 40.– / Tag

HÔTEL*** ALPES ET LAC
NEUCHÂTEL · SUISSE

Bankettmenüs 2025 (ab 10 Personen)

Menü und Beilage müssen für die ganze Gruppe gleich gewählt werden.
Ein vegetarisches Menü kann auf Anfrage passend zum gewählten Menü angeboten werden.
Bitte informieren Sie uns über spezielle Diäten oder Allergien.

Menü \ A

CHF 48.–

Salat oder Tagessuppe

***

Schweinsquasi mit Basilikumpesto, Gratin dauphinois
oder
Seelachsfilet mit Orangensauce, Spinatrisotto
oder
Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Pommes frites*

Serviert mit saisonalem Gemüse.

***

Fruchtdessert
oder
Schokoladendessert

**Hausgemachte Pommes frites sind für Gruppen bis 30 Personen erhältlich.*
Für größere Gruppen wird eine alternative Beilage angeboten.

Menü \ B

CHF 58.–

Rindercarpaccio mit Parmesan, Zitrone und Rucola
oder
Vitello tonnato
oder
Caesar-Salat « La Terrasse »

***

Kabeljaufilet mit Safransauce, Kartoffelstampf
oder
Kalbsragout mit Champignons, Tomatenrisotto
oder
Entenbrustfilet mit Zitronen-Thymian-Jus, Kartoffelpfanne

Serviert mit saisonalem Gemüse.

***

Fruchtdessert
oder
Schokoladendessert

HÔTEL*** ALPES ET LAC
NEUCHÂTEL · SUISSE

Menü \ C

CHF 65.–

Gänseleberterrine mit Toast und saisonalem Chutney
oder
Kalter Seeteufelfilet mit Gemüsestreifen und Sesamsauce
oder
Ballotine vom Räucherlachs mit Philadelphia und Orangen-Vinaigrette

***

Simmentaler Rindsentrecôte rosa gebraten, Neuenburger Pinot-Noir-Sauce, Gratin dauphinois
oder
Poularden-Suprême mit Morcheln, Kartoffelpfanne mit Frühlingszwiebeln
oder
Wolfsbarschfilet mit Kräutern, Tomatenrisotto

Serviert mit saisonalem Gemüse.

***

Fruchtdessert
oder
Schokoladendessert

Menü \ D

CHF 85.–

Graved Lachsfilet mit Zitrus-Vinaigrette
oder
Gambas-Salat mit Gemüse und Ingwersaucee

***

Frikassee von Sot-l'y-laisse und Morcheln, Karottenpüree
oder
Seeteufelfilet auf Krustentierrahmsauce

***

Simmentaler Rinderfilet mit Neuenburger Pinot-Noir-Sauce, Gratin dauphinois
oder
Hecht-Ballotine aus dem See mit Hummersauce, Tomatenrisotto

Serviert mit saisonalem Gemüse.

***

Auswahl von zwei gereiften Käsesorten (Aufpreis CHF 10.–/Person)

***

Fruchtdessert
oder
Schokoladendessert

HÔTEL*** ALPES ET LAC
NEUCHÂTEL · SUISSE

Aperitif- und Cocktailangebote 2025 (ab 15 Personen)

« Mini-Apéro »-Pauschale

CHF 12.– pro Person

Butter-Blätterteigstangen « Flûtes »

Marinierte Oliven

Canapés mit Ziegenkäsemousse, Kräutern der Provence und Cherrytomaten

Canapés mit Rindertatar, Kräutern und Parmesan

« Kleiner Apéro »-Pauschale

CHF 20.– pro Person

Canapés mit geräuchertem Lachs, Dill und Zitrone

Canapés mit halbgegartem Entenstopfleber, Chutney aus saisonalen Früchten

Gemüsesticks mit zwei Saucen: Cocktailsauce & Tzatziki

***

Flammkuchen mit Gemüse und Käse

Traditionelle Speckkuchen

« Großer Apéro »-Pauschale

CHF 26.– pro Person

Butter-Blätterteigstangen « Flûtes »

Canapés mit geräuchertem Lachs, Dill und Zitrone

Canapés mit Rindertatar, Kräutern und Parmesan

Canapés mit halbgegartem Entenstopfleber, Chutney aus saisonalen Früchten

***

Tomaten-Gambas-Spieße

Feuilleté mit Lauch und Neuenburger Wurst

Flammkuchen mit Gemüse und Käse

Traditionelle Speckkuchen

HÔTEL*** ALPES ET LAC
NEUCHÂTEL · SUISSE

« Cocktail-Dinner »-Pauschale

CHF 37.–, pro Person

Gemüsesticks mit Cocktail- und Tzatziki-Sauce

Partybrot gefüllt mit Salami, Schinken, Käse

Canapés mit halbgegartem Entenstopfleber, Fruchtchutney

Canapés mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola

***

Gebratene Jakobsmuscheln mit Parmesanrisotto

Flammkuchen mit Gemüse und Käse

Traditionelle Speckkuchen

« Papet »-Verrine (Lauch, Kartoffeln und Wurst)

Mini-burger

« Großes Dinner »-Pauschale

CHF 45.–, pro Person

Canapés mit geräuchertem Lachs, Dill und Zitrone

Canapés mit halbgegartem Entenstopfleber, Fruchtchutney

Auberginen-Tomaten-Cannelloni

***

Gebratene Jakobsmuscheln mit Parmesanrisotto

Kroketten mit Neuenburger Tomme-Käse

Feuilleté mit Lauch und Neuenburger Wurst

Tomaten-Gambas-Spieße

Sot-l'y-laisse-Spieße mit Honig und Sesam

Flammkuchen mit Gemüse und Käse

Traditionelle Speckkuchen

Süße Köstlichkeiten

Zusätzlich CHF 3.00 / Stück

Fruchtsalat-Verrine
Mini-Tiramisu
Zitronentörtchen
Schokoladenmousse
Törtchen mit saisonalen Früchten
Panna-Cotta-Verrine mit roten Beeren

Informationen und Reservierungen

Hôtel Alpes et Lac
Place de la Gare 2, 2000 Neuchâtel
032 723 19 19 - hotel@alpesetlac.ch
www.alpesetlac.ch