

Bankettmenüs 2026 (ab 10 Personen)

Bitte wählen Sie nur ein Menü für alle Gäste (A, B, C oder D).

Menu \ A - CHF 48.– p.P.

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert identisch für alle Gäste / Vegetarische Alternative und spezielle Diäten auf Anfrage.

Salat oder Tagessuppe

Schweinsfiletkarree aus Ponts-de-Martel, Honigjus, Kartoffelstock mit Olivenöl
oder

Lachsfilet mit Sauerampfer, Linsensalat mit Schalotten
oder

Geschmorte Lammkeule im eigenen Saft, Gratin Dauphinois

Serviert mit saisonalem Gemüse

Auswahl an gereiftem Käse (Aufpreis CHF 10.– p.P.)

Fruchtdessert

oder

Schokoladendessert

Menu \ B - CHF 58.– p.P.

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert identisch für alle Gäste / Vegetarische Alternative und spezielle Diäten auf Anfrage.

Blätterteiggebäck mit Pilzen, aromatisierter Schaum
oder

Hechtklößchen aus dem See, Hummersauce
oder

Rindergravlax, Linsenvinaigrette mit Haselnussöl

Zanderfilet, Schnittlauch-Buttersauce, cremiges Parmesanrisotto
oder

Boeuf Bourguignon mit Pilzen und Perlzwiebeln, Kartoffelmousseline
oder

Entenbrust, Kirschjus, cremige Polenta

Serviert mit saisonalem Gemüse

Auswahl an gereiftem Käse (Aufpreis CHF 10.– p.P.)

Fruchtdessert

oder

Schokoladendessert

Menu \ C - CHF 68.– p.p.

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert identisch für alle Gäste / Vegetarische Alternative und spezielle Diäten auf Anfrage.

Thunfischtatar mit Mango und Basilikum
oder
Press-Foie-Gras mit Zwiebelconfit
oder
Warme Pilzterrine mit Röstzwiebeln

Simmentaler Rinderkarree, Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois
oder
Seeteufelfilet, Basilikumschaum, Buchweizen mit Haselnussöl
oder
Lammfilet, schwarze-Oliven-Jus, Frikassee von jungen Kartoffeln

Serviert mit saisonalem Gemüse

Auswahl an gereiftem Käse (Aufpreis CHF 10.– p.P.)

Fruchtdessert
oder
Schokoladendessert

Menu \ D - CHF 98.– p.p.

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert identisch für alle Gäste / Vegetarische Alternative und spezielle Diäten auf Anfrage.

Hummersalat mit Zitrusfrüchten
oder
Gebratene Foie Gras mit Pilzen

Rinder-Tataki mit Sesam
oder
Wolfsbarschfilet auf Auberginenkaviar, Kräutervinaigrette

Kalbskarree in Kräuterkruste, Estragonjus, Gratin Dauphinois
oder
Blätterteig mit Seeteufel und Hecht, Flusskrebs-Sauce, Kräuterquinoa

Serviert mit saisonalem Gemüse

Auswahl an gereiftem Käse (Aufpreis CHF 10.– p.P.)

Fruchtdessert
oder
Schokoladendessert

Aperitif- und Cocktailangebote 2026 (ab 10 Personen)

*Für Gruppen unter 10 Personen wird die Rechnung für 10 Personen gestellt.
Vegetarische Alternative und spezielle Diäten auf Anfrage.*

« Mini-Apéro »-Pauschale - CHF 14.- p.P.

Rinder-Tatar-Canapés

Zucchini-Cannelloni mit frischem Ziegenkäse

Olivenkuchen

Gruyère-Gougères

« Kleiner Apéro »-Pauschale - CHF 22.- p.P.

Profiteroles gefüllt mit Räucherlachs, Dill und konfiertter Zitrone

Rinder-Tatar-Canapés

Gemüsedips mit Guacamole und Tzatziki

Olivenkuchen

Blätterteiggebäck mit Gemüse und Estragon-Huhn

Minis Croque-Monsieur

« Großer Apéro »-Pauschale - CHF 28.- p.P.

Profiteroles gefüllt mit Räucherlachs, Dill und konfiertter Zitrone

Rinder-Tatar-Canapés

Finger-Sandwiches (Salami und Thunfisch)

Olivenkuchen

Neuenburger Wurst-Tartelettes

Speck-Quiches

Flammkuchen mit Gemüse und Käse

« Cocktail-Dinner »-Pauschale - CHF 38.– p.P.

Gemüsedips mit Guacamole und Tzatziki

Finger-Sandwiches (Salami und Thunfisch)

Zucchini-Cannelloni mit frischem Ziegenkäse

Enten-Foie-gras-Canapés, saisonales Früchtehutney

Gebratene Jakobsmuscheln mit Parmesan-Risotto

Neuenburger Wurst-Tartelettes

Speck-Quiches

Flammkuchen mit Gemüse und Käse

Minis Croque-Monsieur

« Großes Dinner »-Pauschale - CHF 48.– p.P.

Kalbsröllchen nach Art « Vitello Tonnato »

Zucchini-Cannelloni mit frischem Ziegenkäse

Enten-Foie-gras-Canapés, saisonales Früchtehutney

Finger-Sandwiches (Salami und Thunfisch)

Neuenburger Wurst-Tartelettes

Gruyère-Gougères

Blätterteiggebäck mit Gemüse und Estragon-Huhn

Speck-Quiches

Flammkuchen mit Gemüse und Käse

Mini-Burger

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