

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 konfierter 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 konfierter 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 Früchtechutney

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 Früchtechutney

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