

Bankettmenüs 2027 (ab 10 Personen)

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

Menu \ A - CHF 52.– p.P.

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

Salat oder Tagessuppe

Suprême vom Schweizer Poulet mit Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin mit kleinen Kartoffeln
oder

Filet vom Seelachs, Beurre blanc mit Schnittlauch, Kartoffelstampf mit Olivenöl
oder

Lammnavarin mit jungem Gemüse, Couscous mit Koriander

Serviert mit saisonalem Gemüse

Trio von gereiften Käsesorten (Aufpreis CHF 10.– p.P.)

Fruchtdessert

oder

Schokoladendessert

Menu \ B - CHF 62.– p.P.

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

Hausgebeizter Lachs, Dillcreme

oder

Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan

oder

Terrine vom Zanderfilet mit Kräutern, Safranmayonnaise

Kabeljaufilet, Sauce mit Zitrone und Kurkuma, Parmesanrisotto

oder

Bei niedriger Temperatur gegartes Rindfleisch, Rotweinsauce, Gratin dauphinois

oder

Pouletfrikassee mit Morcheln, cremige Polenta

Serviert mit saisonalem Gemüse

Trio von gereiften Käsesorten (Aufpreis CHF 10.– p.P.)

Fruchtdessert

oder

Schokoladendessert

Menu \ C - CHF 75.– p.p.

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

Rindertataki mit Sesam und Rucola
oder
Blätterteig mit saisonalen Pilzen
oder
Garnelenfrikassee mit grünem Curry

Rindsentrecôte, Sauce mit Neuenburger Pinot Noir, Gratin dauphinois
oder
Seeteufelfilet mit Chorizo, Parmesanrisotto
oder
In eigenem Saft geschmorte Lammkeule, Kartoffelstampf

Serviert mit saisonalem Gemüse

Trio von gereiften Käsesorten (Aufpreis CHF 10.– p.P.)

Fruchtdessert
oder
Schokoladendessert

Menu \ D - CHF 95.– p.p.

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

Dünne Tarte mit Neuenburger Saucisson, Senfsauce
oder
Foie-gras-Terrine mit saisonalem Chutney

Quenelle vom Seebrochet mit Hummersauce
oder
Gravlax aus Rinderfilet mit Linsen

Kalbsfilet mit Morcheln, Gratin dauphinois
oder
Ballotine von Seezunge und Lachs, Beurre blanc mit Lachskaviar

Serviert mit saisonalem Gemüse

Trio von gereiften Käsesorten (Aufpreis CHF 10.– p.P.)

Fruchtdessert
oder
Schokoladendessert

Aperitif- und Cocktailangebote 2027 (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 konfiertem 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 konfiertem 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 17 - admin@alpesetlac.ch
www.alpesetlac.ch