

Moules et Frites



c'est chic.

Apéro

Ab 25 Personen empfehlen wir eine Apéro an unserer neuen Weinbar. Das gediegene Ambiente bietet den perfekten Rahmen für einen kurzweiligen Firmen-Apéro, Geburtstagsfeier oder eine coolen Afterwork-Drink. Bei 50 Sorten Falschenwein und über 20 Biersorten findet ist für weiblich jeden das passende dabei.

Apéro Stehlounge

Ab 10-20 Personen wäre unsere Stehlounge der ideale Ort für einen Apéro. Direkt an der Bar und mitten im Geschehen. Ein Erlebnis, dass du nicht verpassen willst.

Sind sie hungrig und brauchen eine Empfehlung?

Wir empfehlen für den Apéro folgendes:

*Antipastiplatten à 95.00 CHF (8-10 Personen)
Vegi, Fleisch oder gemischt.*

*Fougasse oder Panini geviertelt à 12.50 CHF (pro Person)
Vegi (Käse) oder mit Fleisch.*

*Falafel mit Hummus à 14.50 CHF (pro Person)
Vegan*

*Flammkuchen - auch vegan erhältlich
Speck und Zwiebel 17.50 CHF
Gemüse und Zwiebel 19.50 CHF
Speck, Zwiebel und Käse 19.50 CHF*

**les
halles**

Bankett- Menüvorschläge

Bei unseren Menüs können Sie die einzelnen Gänge untereinander austauschen oder weitere Gänge anfügen, Preisänderungen vorbehalten.

Lesi Hit

2-Gang Menü, CHF 47.50 CHF / p. P

Gemischter Salat

Moules e Frites (Mariniere, Tomatensauce oder a la crème)

Crema Catalana (v)

Medina

3-Gang Menü, CHF 65.00 CHF / p. P

Salade Zaalouk (gekochter Gemüsesalat orientalisch gewürzt) (v+)

Lamm - oder Poulet- Tajine mit Couscous und saisonales Gemüse

Fruchtsalat

Corsica

4-Gang Menü, CHF 79.00 CHF / p. P

Saisonaler gemischter Blattsalat, mit sautierten Champignons und Couscous an unserem Hausdressing. (v)

Gemüseravioli an Salzeibutter (v)

Brasato (Kalbsfleisch) al Limone mit Tagliatellen und saisonales Gemüse

Crema Catalana (v)

India

4-Gang Menü, 79.00 CHF / p. P

Samosa an Chillisauce (v+)

Kokoscrème- Suppe (v)

Lamm, Poulet- oder Linsencurry mit Basmatireis und Raita

Indische Joghurt-Crème (v)

Français

5-Gang Menü, 96.00 CHF / p. P

Tomatencrème- Suppe (v)

Salade au Chèvre chaud

Gemüseravioli an Salbeibutter (v)

*Rinds-Entrecote (180 g) an Morchelrahmsauce,
Babykartoffeln und saisonales Gemüse*

Gemischter Käseteller (v)

Mode (Vegan (v+))

3-Gang Menü, 56.00 CHF / p. P

Falafel und Hummus

Samosa mit Salat

Fruchtsalat

**les
halles**

Wissenswertes in Kürze

Unsere Blind- Offerte ist in erster Linie die Grundlage für eine persönliche Beratung. Wir stimmen unser Angebot auf Ihre Anforderungen ab. Wir sind flexibel und vieles ist möglich.

*Die Bankettkarte gilt für Gruppen ab 25 Personen.
Für kleiner Gruppen besteht ebenfalls die Möglichkeit ein einheitliches Menü zu bestellen. Ihre Gäste werden in der Halle integriert.
Bitte kontaktieren Sie uns und wir beraten Sie gerne.*

Für Gruppen bis 25 Personen kann ab Sammelbestellliste individuell bestellt werden.

Konditionen

*Mindestkonsumation für eine geschlossene Gesellschaft (Weinbar) Kapazität bis ca. 45 Personen:
September, Oktober, November, Dezember, Januar, Februar, März, April
8000 CHF
Mai, Juni, Juli, August
5000 CHF*

*Mindestkonsumation für eine geschlossene Gesellschaft (exklusiv) Kapazität bis ca. 180 Personen:
September, Oktober, November, Dezember, Januar, Februar, März, April
32`000 CHF
Mai, Juni, Juli, August
25`000 CHF*

*Je nach Wochentag für Montag, Dienstag und Mittwoch sind die Preise Verhandelbar.
Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

Bitte teilen Sie uns Ihr Menü sowie die definitive Anzahl Personen bis spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit. Das Menü muss einheitlich für die ganze Gruppe bestellt werden.

*Gerne versuchen wir Ihren Wünschen nachzukommen, daher teilen Sie sie mit uns.
Bei uns haben Sie bestimmt ein unvergessliches Erlebnis.*

*les halles, Februar 2023
Alle Preise in CHF, Preisänderungen vorbehalten.*

**les
halles**