



über 15 Jahre Markthalle und Urgestein in Zürich West

Speise Journal

essen und einkaufen bis tief in die Nacht.

Blindofferte

Restaurant les «halles» und «les halles take away market», Pfingstweidstr. 6, 8005 Zürich-West, Reservationen und Infos 044-273 11 25 oder www.les-halles.ch

Events im les halles

Die Festnudel in Zürich West

Geschäftssessen, Geburtstagsessen, Pressekonferenzen, Kundenevents, Apéros, Galadiner, Hochzeiten, Vernissagen, Karaoke, Weihnachtsessen, kleinere Gruppenessen, Vodka-Parties, Musik-Bands, Tanz, Austernbuffet: Wir sind für alles zu haben. Unser Lokal strahlt einen unperfekten Charme mit mediterraner Nonchalance aus, was für viele Kunden den Ausschlag gibt, bei uns Halt zu machen.

Unser professionelles Team schaut das trotz Improvisation und Chaos alles zur rechten Zeit am richtigen Ort ist. Das Resultat: Beeindruckte Gäste.

Wir organisieren Ihnen einen Fullservice inkl. Rahmen-programm, Musik und Führung durch Zürich West. Den professionellen Media-Einsatz oder eine gebastelte Rednertribüne können wir Ihnen ebenfalls anbieten.

Wir pflegen marktfrische mediterrane und französische Küche. Unsere Kunden schätzen das Preis-Qualitätsverhältnis.

Sie waren alle schon hier:

**Fernsehen SF DRS
DRS 3
Kuoni Travel
Caritas
Credit Suisse
Wengerlaw
Zürcher Rugbyclub
Bluewin
Das Magazin TA-Media
Zürcher Ballet
TPC
Vischer anwälte, Notare
Blick
GDI
Bio Suisse, WWF
McCann-Ericsson Zürich
Boston Consulting Worldwide
Goldbach Media
Galerie Presenhuber
Kunsthalle
Zünfte zur Gerwe und Schuhmachern
Veloplus
BundespräsidentInnen
sowie weitere kleinere und grössere
Firmen und private Gruppen**



Essen und Einkaufen bis tief in die Nacht.

BANKETTANGEBOTE FÜR GRUPPEN

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, vieles ist möglich.

Die Bankettkarte gilt für Gruppen ab 60 Personen. Für kleinere Gruppen ab 30 Personen besteht ebenfalls die Möglichkeit ein einheitliches Menu zu bestellen. Ihre Gäste werden ins Marktgeschehen der Halle integriert. Das nimmt Ihrem Anlass die Steifheit, gute bis ausgelassene Stimmung ist garantiert. Keine Miete. Bitte kontaktieren Sie uns dazu. Wir machen Ihnen gerne verschiedene Menu-Vorschläge.

Für Gruppen bis 30 Personen kann ab Sammelbestellliste individuell bestellt werden.

Unser Gourmetshop mit Weinen, Raritäten und Skurrilität ist durch Tore aus dem Restaurant einsehbar und lädt zum Night-Shopping oder Beine vertreten ein. Der Laden bleibt auch bei geschlossenen Gesellschaften für das Publikum geöffnet.

Konditionen

Minimalumsatz Geschlossene Gesellschaft:

Donnerstag CHF 14'000.- / Freitag CHF 17'000.- / Samstag CHF 16'000.-

Für die Konditionen unter der Woche kontaktieren Sie uns bitte. Miete der Halle am Nachmittag oder Morgen für eine geschlossene Gesellschaft zu günstigen Konditionen.

Bitte teilen Sie uns Ihr Menu sowie die definitive Anzahl Personen bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass mit. Das Menu muss einheitlich für die ganze Gruppe bestellt werden (mit vegetarischer Variante).

An Ihrem Anlass werden die Tische je nach Wunsch mit Papiertischtücher oder Stofftischtücher (pauschal CHF 250.-) eingedeckt. Das Lokal ist voll mit Nipps, als Dekoration kommen am ehesten große Blumensträuße in Frage. Blumenbouquets je nach Aufwand ca. CHF 350.-.

Für Ihre Ansprache oder Präsentationen stehen ein Mikrofon und ein Beamer zur Verfügung. Die Musikanlage verfügt über ein Mischpult, eine Zweipunktbeschallung, iPod Anschluss und Computerverbindung. Gerne lassen wir für Sie die Hintergrundmusik laufen. Soll eine Band oder ein DJ an ihrem Fest spielen steht eine Musikanlage bereit. Kosten der Anlage CHF 350.-. Für die Detailbesprechung kontaktieren Sie uns bitte.



Essen und Einkaufen bis tief in die Nacht.

Apéro

Aus unserer hauseigenen Bäckerei-Konditorei, ab 25 Personen, mindestens 1 Woche im Voraus bestellen.

Antipastiplatten CHF 95.00 pro Platte (für 8-10 Personen) mit Salumi, Käse, Oliven, getrockneten Tomaten, Artischockenherzen, hausgemachten Bruschetta und Hummusbrötchen

Schinkengipfeli CHF 2.20 pro Stück

Blätterteigtaschen mit Bio-Gemüse CHF 2.20 pro Stück

Blätterteigstangen mit Käse, Paprika oder Mohnsamen CHF 25.- für 10 Personen

Käse-Speck-Zwiebel-Wähe (4x4cm) CHF 2.20 pro Stück

Bio-Gemüse-Wähe (4x4cm) CHF 2.20 pro Stück

Hamburgerli (mit Rind- und Schweinefleisch) CHF 4.50 pro Stück

Mini-Sandwich mit Salami, Schinken, Weichkäse oder Hartkäse CHF 3.- pro Stück

Belegte Brötchen mit Bruschetta, Hummus, Parma, Lachs, Thon CHF 4.- pro Person und Sorte,
2 Sorten CHF 7.80 pro Person

Apéro-Desserts

Aus unserer hauseigenen Bäckerei-Konditorei, ab 25 Personen, mindestens 1 Woche im Voraus bestellen.

Mini-Gläser mit:

Schoggimousse

Fruchtmousse nach Wahl

Joghurtcrème

Quarkcrème mit Fruchtaromen oder andere Geschmacksrichtungen

Baileyscrème

Kaffeecrème

Kinderschokoladencrème

CHF 3.- pro Glas

Streuselküchlein CHF 2.50 pro Stück

Mini-Brownies CHF 2.50 pro Stück

Mini-Cheesecake CHF 3.50 pro Stück

Mini-Truffestorte CHF 3.50 pro Stück

Mini-Vanilletorte mit Früchten CHF 3.50 pro Stück



Essen und Einkaufen bis tief in die Nacht.

Buffets

Stellen Sie Ihr Buffet selbst zusammen. Wir beraten und kalkulieren für Sie. Preis je nach Auswahl.

Vorspeisen Buffet

Salat Buffet mit einer großen Auswahl an verschiedenen Salaten an einem feinen Hausdressing

Orientalisches Mezze Buffet mit Falafel, Auberginenmouse, Pouletspiessli, Humus, Manouri, Oliven, Lammspiessli, Kubbeh, Joghurt Pfefferminz Dipp, Datteln

Mediterranes Tapas Buffet mit Salami, San Daniele Schinken, Mortadella, Chorizo, Oliven verschiedene Käsesorten, Auberginen, gefüllte Peperoncini, Artischocken, Zucchetti, getrocknete Tomaten

Hauptgang Buffet

Indisches Buffet: Poulet Curry, Lammcurry und Linsencurry mit Basmatireis und Raita

Marokkanische Buffet : Lamm-, Poulet- und Gemüse-Tajine mit Couscous

Sommerbuffet mit Fleisch und Fisch vom Grill, Baked Potatoes und Gemüse

Dessert Buffet

Brownies, Truffestorte, Cheesecake, Schwedentörtchen, Fruchtmouse, Mousse au Chocolat, Fruchtsalat, Baklava, Glacé, Tiramisu, indische Joghurtcrème, Meringue mit Vermicelles, Käse-Platte

Für spezielle Kuchen und Tortencreationen steht Ihnen unser Haus-Konditor gerne zur Verfügung.



Essen und Einkaufen bis tief in die Nacht.

Menüvorschläge

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

Als Alternative zum servierten Dessert bieten wir Ihnen gerne auch unser Dessertbuffet an (siehe Seite 4 „Dessertbuffet“). Sie dürfen sich ganz nach Ihrem Geschmack 6 verschiedene Desserts aussuchen. Preiszuschlag auf Ihr gewähltes Menü mit Dessertbuffet je nach Auswahl.

Medina

3-Gang Menu, CHF 58.- /Person

Salade Zaalouk (gekochter Gemüsesalat orientalisch gewürzt)

Lamm - oder Poulettajine mit Couscous und Kichererbsen-Gemüse

Salade de fruits

Corsica

4-Gang Menu, CHF 71.- /Person

(ohne Ravioli als Zwischengang CHF 66.- /Person)

Saisonaler gemischter Blattsalat
mit sautierten Champignons und Croutons an Hausdressing

Gemüseravioli an Salbeibutter

Brasato (*Kalbfleisch*) al Limone
mit Tagliatelle und Gemüse

Crema Catalana

India

4-Gang Menu, CHF 72.- /Person

Samosa an Chillisauce

Kokoscrème Suppe

Lamm, Poulet- oder Linsencurry
mit Basmatireis und Raita

Indische Joghurt Crème



Essen und Einkaufen bis tief in die Nacht.

Français

5-Gang Menu, CHF 79.- /Person

Tomatencrème Suppe

Nüsslisalat mit Speck und Croutons an Hausdressing

Gemüse Ravioli an Salbeibutter

Rinds-Entrecôte (180g)

an Morchelrahmsauce mit Babykartoffeln und Gemüse

Crema Catalana

Hiver

3-Gang Menu Spezial, CHF 71. - /Person

Salade d'Orange avec des Noix

Kalb carrée an Portweinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Meringue mit Vermicelles

La grande course

8-Gang Menu, CHF 112.- /Person

Erbsensuppe

Nüsslisalat mit Entenleber

Gemüseravioli an Salbeibutter

Roastbeef an Sauce Béarnaise

Sorbet auf Wodka

Rauchlachs mit Toast und Butter

Kalbsmedaillons an Morchel Sauce
mit Butterspätzli und Gemüse

Salade de fruits



Essen und Einkaufen bis tief in die Nacht.

Gerne kreieren wir zusammen mit Ihnen, auf ihre individuelle Wünsche und auf den Anlass angepasstes Menü.

Thanksgiving **3-Gang Menu Spezial, CHF 68. - /Person**

Maissuppe

Gebroter Truthahn gefüllt mit Walnüssen, Sultaninen und Äpfel
Süßkartoffelpüree und Marmor-Möhren

Apfelkuchen mit Vanille Sauce

Zur Auswahl:

Vegetarische Hauptgänge

Ravioli an Salbeibutter

Risotto mit Safran und Rucola

Blätterteigkissen gefüllt mit Gemüse
„mediterran“ an Basilikum Pesto

Ratatouille mit Couscous

Blätterteigstrudel mit Gemüse und
Ricotta an einer Safransauce

Samosa

Zur Auswahl:

Desserts

Truffestorte

Cheesecake

Schwedentörtchen

Fruchtmousse

Mousse au Chocolat

Fruchtsalat

Baklava

Glacé

Tiramisu

Brownies

Indische Joghurtcrème

Meringue mit Vermicelles

Käse-Platte



Essen und Einkaufen bis tief in die Nacht.

Getränkekarte Bankette

Mineral/Kaffee/Bier

Mineral mit / ohne 1 Liter	CHF 13.-
Süß Getränke 1 Liter	CHF 13.-
Orangensaft 1 Liter	CHF 15.-
Kaffee / Espresso	CHF 5.-
Digéstifs (Grappa oder Obstbrände) 2cl	CHF 9.-
Bier Falken 3dl offen	CHF 5.-
Naturperle 5dl Flasche	CHF 7.50

Weisswein

Auvernier Chasselas, Neuenburg Schweiz	CHF 47.-
Picpoul de Pinet, Roussillon, Frankreich	CHF 47.-
Côtes du Rhone blanc AOC Viognier, Roussane, Clairette Frankreich	CHF 53.-
Gewürztraminer Frankreich	

Rose, Schaumwein

Lafage Rosé Miraflores	CHF 53.-
Schaumwein Cava	CHF 54.-

Rotwein

Roccamora Negro amaro, Salento Italien	CHF 50.-
Parcelas Selectas Mencia, Bierzo Spanien	CHF 47.-
Bois Joli Syrah und Mourvèdre, Roussillon Frankreich	CHF 62.-
Baltasar 100% Garnacha D.O. Catalunya Spanien, 91 P. Parker	CHF 59.-
Abadal Tinto D.O. Tempranillo, Cabernet, Catalunya Spanien	CHF 53.-
Côtes du Rhone AOC Guigal, Syrah/Grenache, Mourvèdre, Frankreich	CHF 53.-
Rioja Marqués de Vit. Crianza, Tempranillo, Rioja Spanien	CHF 57.-
Ripasso Pegrandi Valpolicella Cl. DOC Corvina, Molinara, Italien	CHF 63.-

Zapfengeld für Weine aus unserem Shop	CHF 30.-
---------------------------------------	----------



Bei uns gibt es Bier Paul, die naturbelassenen Bier-Spezialitäten des Zürcher Brauers Ralf Paul.

