

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 ein cooler 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

Mit unserem Menükonzept können Sie aus allen Vorschlägen Ihr Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne und bieten Ihnen eine saisonale und frische Küche, wenn immer möglich auch regional, mit aufeinander abgestimmten Speisen. Allfällige Preisänderungen behalten wir uns vor. Vertrauen Sie uns Ihre Wünsche an. Wir kümmern uns um die erfolgreiche Ausrichtung Ihres Anlasses.

3Gang/4Gang/5Gang 65-130.-CHF

VORSPEISEN:

Gemischter Salat

Tagessuppe

Falafel mit Hummus

Salatbuffet (nur bei Exklusiv)

HAUPTGÄNGE:

Indisches Lammcurry

Indisches Poulet Curry

Marokkanisches Tajine mit Lamm

Marokkanisches Tajine mit

Kalbsbraten an Limonen

Kalbssteak an Morchel

Moules et frites

Flank Steak vom Rind an Café de Paris

Grillbuffet (nur im Sommer Möglich)

**les
halles**

VEGETARISCHES:

Linsencurry

Samosa Indische Teigtaschen(vegan)

Bio Ravioli mit Gemüsefüllung

Ratatouilles

Diverse Risottos

BEILAGEN:

Butterreis, Basmatireis

Couscous

Butternudeln

Baby Kartoffeln

Kartoffel-Gratin

Kartoffelpüree

Pommes-Frites

Mediterranes Saison Gemüse

DESSERTS:

Fruchtsalat

Schoggi Mousse

Tiramisu

Crema Catalana

Brownie-Kuchen

Veganer Cheesecake

Erdbeerschnitte (Laktose ,Glutenfrei)

Weiter Torten und Kuchen auf Anfrage.

**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, August 2024

Alle Preise in CHF, Preisänderungen vorbehalten.

**les
halles**