

*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**