

Suggestions de menus pour les groupes Bankettmenuvorschläge

Entrées / Vorspeisen

- Salade de saison / Saisonsalat 7.50
- Salade des paysannes / Bäuerinnensalat 12.50
- Tartare de filet de truite saumonée / Lachsforellentatar 16.50
- Pâté maison et airelles rouges / Hauspastete mit Preiselbeeren 12.50
- Jambon à l'os chaud / Warmer Bauernschinken 12.50
- Vol au vent aux champignons / Pilzpastetli 13.50
- Malakoff et garniture de salade / Malakoff und Salatgarnitur 14.50
- Ravioli maison à la Tête de Moine / Hausgemachte Tête de Moine-Ravioli 16.50
- Morilles farcies à la crème, Vin Jaune / Gefüllte Morcheln an Rahmsauce mit Vin Jaune 24.50
- Os à la moëlle et gros sel / Markbein mit grobem Salz 14.50

Potages / Suppen

- Bouillon à la moëlle / Bouillon mit Markbein 9.50
- Potage à l'orge / Gerstensuppe 8.50
- Crème de tomates parfumée au gin / Tomatenrahmsuppe mit Gin parfümiert 9.50
- Potage au curry rouge et coco / Rotes Curry-Kokos-Süppchen 9.50

Plats principaux / Hauptspeisen

- Rôti de bœuf braisé au vin rouge / Im Rotwein geschmorter Rindsbraten 32.50
- Ragout de bœuf bourginon / Rindsvoressen nach Burgunderart 28.50
- Roastbeef, sauce béarnaise / Roastbeef mit Béarnaisesauce 44.50
- Bœuf bouilli, sauce au raifort / Siedfleisch mit Meerrettichsauce 28.50
- Langue de boeuf, sauce aux câpres / Rindszunge mit Kapernsauce 29.50
- Rib Eye de veau rôti au four / Kalbshohrücken aus dem Ofenrohr 46.50
- Emincé de veau aux champignons / Kalbschgeschnetztes mit Pilzrahmsauce 36.50
- Épaule de veau rôti au romarin / Kalbsschulterbraten mit Rosmarin 34.50
- Blanquette de veau / Weisses Kalbsvoressen 32.50
- Jambon à l'os / Beinschinken 24.50
- Jarret de porc braisé à la bière / Im Biersud geschmorte Schweinshaxe 28.50
- Côtelette de porc 300gr. «Assesseur» / Schweinskotelett «Assesseur» 300gr. 28.50
- Choucroute garnie / Sauerkraut garniert 34.50
- Carré d'agneau à la provençale / Lammkarree nach provenzalischer Art 43.50
- Ragoût d'agneau, sauce safran / Emmentaler Lammvoressen 32.50
- Suprême de volaille, Vin Jaune, morilles / Pouletsuprême mit Vin Jaune und Morcheln 39.50
- Emincé de poulet au curry rouge / Pouletgeschnetztes mit rotem Curry 29.50
- Truite de Soubey meunière / Ganze Forelle aus Soubey nach Müllerinnenart 28.50
- Filet de truite saumonée sauce citronnelle / Lachsforellenfilet mit Zitronensauce 36.50
- Fondue chinoise de bœuf «Assesseur» / Fondue Chinoise vom Rind «Assesseur» 44.50
- Fondue au fromage à la Tête de Moine / Käsefondue mit Tête de Moine 24.50

Garnitures des plats / Beilagen

Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes du marché.

Garniture au choix: Röstli, pommes mousseline, gratin dauphinois, frites, riz ou nouilles.

Alle unsere Hauptgerichte servieren wir mit frischem Marktgemüse.

Beilagen nach Wahl: Röstli, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Reis oder Nudeln.

Desserts / Nachspeisen

Meringues «Feé verte», crème double / Meringue «Grüne Fee», Doppelrahm 12.50

Vacherin glacé / Vacheringlacé 10.50

Baies chaudes et glace vanille / Heisse Beeren mit Vanilleglacé 12.50

Crème brûlée grand-mère / Grossmutter's gebrannte Crème 9.50

Tarte au chocolat et crème double / Schokoladenkuchen mit Doppelrahm 9.50

Parfait glacé parfumé à la Damassine / Rahmhälbgefrorenes mit Damassine parfümiert 14.50

Tarte aux pommes tiède et glace vanille / Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglacé 11.50

Strudel aux poires et sauce vanille / Birnenstrudel mit Vanillesauce 12.50

Assortiment de fromage de la région / Auswahl an regionalen Käsen 16.50

Conditions générales pour les banquets et événements :

- Nous demandons à l'organisateur de choisir un menu **uniforme** pour chaque banquet, que nous serons heureux de servir pour les groupes de 15 personnes ou plus.
- Le menu doit être annoncé jusqu'à 14 jours avant l'événement. Le nombre de participants sera confirmé et garanti par l'organisateur jusqu'à 24 heures à l'avance. La facture sera établie sur la base de ce nombre d'invités contraignant.
- A partir de minuit, un supplément de CHF 50.00 sera facturé à l'organisateur par heure commencée par employé (service/cuisine/stewarding). L'événement se termine au plus tard à 1h30 du matin.
- Les services supplémentaires non compris dans le prix du menu, tels que les décorations, les services techniques et autres, seront facturés séparément et sur une base horaire et matérielle.
- Le restaurant ne peut être réservé qu'avec l'hôtel. Un chiffre d'affaires minimum de CHF 3500.00 par jour sera facturé au restaurant. Les week-ends (vendredi, samedi et dimanche ainsi que les jours fériés), un chiffre d'affaires minimum de CHF 6000.00 par jour sera facturé au restaurant.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankette und Anlässe:

- Wir bitten den Veranstalter pro Bankett ein **einheitliches** Menü zu wählen, welches wir Ihnen sehr gerne ab 15 Personen servieren.
- Das Menü muss bis 14 Tage vor Anlass bekannt gegeben werden. Die Anzahl der Teilnehmer wird bis 24 Stunden im Voraus vom Veranstalter bestätigt und garantiert. Die Rechnungsstellung erfolgt auf der Basis dieser verbindlichen Anzahl Gäste.
- Ab Mitternacht wird pro Mitarbeiter (Service/Küche/Stewarding) CHF 50.00 pro angebrochene Stunde dem Veranstalter zusätzlich in Rechnung gestellt. Spätestens Ende des Anlasses ist um 01.30 Uhr.
- Zusätzliche nicht im Menüpreis inbegriffene Leistungen wie Dekorationen, technische Leistungen und Andere, werden separat und nach Aufwand verrechnet.
- Das Restaurant kann nur exklusiv zusammen mit dem Hotel gebucht werden. Dabei wird ein Restaurant-Mindestumsatz pro Tag von CHF 3500.00 verrechnet. An Wochenenden (Freitag, Samstag & Sonntag sowie Feiertagen) wird ein Restaurant-Mindestumsatz pro Tag von CHF 6000.00 in Rechnung gestellt.

Auberge de l'Assesseur, 2610 Mont-Soleil – www.montsoleil.ch