

senevita
Bernerrose



Bankettkarte.



Willkommen in der Senevita Bernerrose.

Liebe Gäste

Möchten Sie ein Fest oder ein Apéro mit Ihren Liebsten feiern? Brauchen Sie noch einen Raum für Ihr nächstes Seminar oder die nächste Generalversammlung? Wir bieten Ihnen den idealen Rahmen und organisieren gerne einen gelungenen Anlass.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Anregungen mit. Wir versuchen alles möglich zu machen, damit Ihr Anlass in unvergesslicher Erinnerung bleibt. Wir kreieren Ihr ganz persönliches Fest auf Ihre Bedürfnisse. Unser Küchenteam verzaubert Sie mit kulinarischer Vielfalt und höchster Qualität. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren.

Unsere Räumlichkeiten bieten wie folgt Platz:

| | | |
|-----------------------|-----|------------|
| Restaurant | bis | 100 Plätze |
| Grosser Saal | bis | 80 Plätze |
| Sitzungszimmer Apfel | bis | 10 Plätze |
| Sitzungszimmer Tomate | bis | 10 Plätze |

Seminare sind in unseren Räumlichkeiten ebenfalls möglich. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte unterbreiten können.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Unsere Mitarbeitenden freuen sich, Sie bei uns begrüssen und bedienen zu dürfen. Geniessen Sie Ihren Anlass in der Senevita Bernerrose.

Ihr Bernerrose-Team

Sofern nicht anders vermerkt, stammen unser Fleisch, Fisch und unsere Backwaren aus der Schweiz. Das Brot, das wir zu Suppen und Salaten servieren, ist ausschliesslich Schweizer Brot. Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Apéro.

Appetit-Macherli

| | |
|--|------|
| Verschiedene Belegte Brötli reichlich garniert | 4.00 |
| Gemüse-Dips mit diversen Saucen | 2.00 |
| Blätterteiggebäck mit Speck und Kräutern | 2.00 |
| Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella | 4.00 |

Guets vo dr Wurscht und vom Chäs

| | |
|----------------------------------|-------|
| Schinkenmousse auf Roggenbrot | 4.00 |
| Aufschnitt-Platte ab 10 Personen | 12.00 |
| Hobelkäseteller ab 10 Personen | 10.00 |

Usem Wasser

| | |
|---|-------|
| Thunfisch-Carpaccio mit Belperknolle | 12.00 |
| Crevetten-Cocktail im Cocktailglas serviert | 10.50 |
| Lachsmousse im Glas serviert | 11.00 |

Chliini Süppli

| | |
|----------------------------------|------|
| Weisswein-Suppe | 4.00 |
| Leichte Currysuppe | 4.00 |
| Zitronengras-Suppe mit Crevetten | 4.00 |

Stellen Sie Ihr Wunsch-Apéro nach Lust und Laune zusammen. Wir unterbreiten Ihnen gerne eine individuelle Offerte.

Vorspiise.

Chauti Vorspiise

| | |
|---|-------|
| Rindfleisch-Tatar mit Toastbrot serviert | 19.00 |
| Thunfisch-Carpaccio mit Belperknolle und Toast | 21.00 |
| Vitello tonnato | 19.00 |
| Hausterrine mit Fleisch oder Gemüse serviert mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce | 12.00 |

Warmi Vorspiise

| | |
|--|-------|
| Asiatische Nudelpfanne | 12.00 |
| Eglifilet gebraten mit Salzkartoffeln und Tartar-Sauce | 19.00 |
| Rösti-Pastetli mit Waldpilzen | 13.00 |

Grüens u Knackigs

| | |
|--------------------------|-------|
| Grüner Salat | 6.50 |
| Gemischter Salat | 8.00 |
| Tomaten-Mozzarella-Salat | 9.50 |
| Caesar Salad | 13.50 |

Usem Suppetopf

| | |
|--------------------------------|------|
| Tomatensuppe | 8.00 |
| Zitronengras-Suppe | 9.50 |
| Weisswein-Suppe | 9.50 |
| Elsbeths Gemüsesuppe | 8.50 |
| Bouillon mit Einlage nach Wahl | 6.00 |

Preise sind in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Hauptgericht.

| | |
|---|-------|
| Gespickter Rindsbraten an Merlotsauce mit Kartoffelstock | 33.00 |
| Niedergegartes Roastbeef mit Sauce béarnaise und Rosmarinkartoffeln | 42.00 |
| Gebratenes Kalbscarree an kräftiger Rotweinsauce mit 2-farbigem Gratin | 39.00 |
| Gemischter Braten Schwein und Kalb an Jus mit Pommes frites | 28.00 |
| Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce und Pfirsich mit Rahm und Nudeln | 24.00 |
| Riz Casimir | |
| Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce mit Reis garniert mit frischen Früchten | 26.00 |
| Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln | 32.50 |
| Eglifilet gebraten mit Salzkartoffeln und Tartar-Sauce | 29.00 |

Alle unsere Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse serviert.
Beilagen sind individuell wählbar.

Vegi.

| | |
|--|-------|
| Asiatische Nudelfanne mit Tofu | 22.00 |
| Orientalischer Linseneintopf mit buntem Gemüse | 20.50 |
| Pizza-Rösti vegetarischer Art | 22.50 |

Speziells u Saisonals.

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Familien-Brunch | Angebot und Preis auf Anfrage |
| Grillbuffet ab 20 Personen | Preis auf Anfrage |
| Raclette-Plausch | Preis auf Anfrage |
| Fondue-Plausch | Preis auf Anfrage |
| Spaghetti Bernerrose | 24.00 |

Selbstverständlich steht Ihnen auch unsere monatlich wechselnde Menükarte zur Verfügung.



Öppis Süesses u Gluschtigs.

| | |
|--|-------|
| Schokoladenmousse | 9.50 |
| Beeren-Parfait | 8.50 |
| Café gourmand 3-4 kleine Leckereien und ein Café dazu | 11.50 |
| Apfelküchlein Bernerrose mit Vanilleeis oder Vanillesauce | 10.50 |
| Gebrannte Creme Emmentaler Art | 9.00 |
| Süssmost-Creme | 9.00 |
| Caramel-Flan | 6.50 |
| Mango-Creme | 9.00 |

Truurässe.

| | |
|---|-------|
| Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich, Rahm und Nudeln | 20.00 |
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites | 22.00 |
| Hamme mit Kartoffelsalat Reichlich garniert | 18.00 |
| Kalter Bernerrose-Teller Reichlich garniert | 17.00 |



Getränk.

Mineral/Tee

| | | |
|------------------------------|--------|------|
| Henniez blau und grün | 50 cl | 5.20 |
| Henniez blau und grün | 100 cl | 9.50 |
| Coca Cola und Coca Cola zero | | 4.20 |
| Rivella rot und blau | | 4.20 |
| Apfelschorle | | 4.20 |
| Eistee | | 4.20 |

Bier

| | | |
|---------------------|--|------|
| Junker Spezial | | 4.40 |
| Schümli Alkoholfrei | | 4.30 |

Aperitif

| | | |
|---------------|-------|------|
| Cynar | 4 cl | 5.00 |
| Martini weiss | 4 cl | 5.00 |
| Aperol Spritz | 4 cl | 8.50 |
| Sanbitter | 10 cl | 4.20 |



Ä guete Tropfe.

Schaumwein

1 dl Flasche

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Prosecco dry Paladin 🌿 Glera, Venezien, Italien Charakter: angenehme Säure, kandierte Orange, Nektarinen | 75 cl | | 39.00 |
| Prosecco Serenissima 🌿 Glera, Venezien, Italien Charakter: spritzig, Zitrusfrüchte, Holunder | 20 cl | | 8.00 |

Weissweine

1 dl Flasche

| | | | | |
|---|-------|------|-------|--|
| Schweiz | | | | |
| Bärnerrose Chardonnay 🌿 Chardonnay, Niklaus Wittwer, Wallis Charakter: frische Säure, cremig, Quitten, Blütenhonig | 50 cl | 4.50 | 22.50 | |
| Contrada, bianco di Merlot 🌿 Merlot, Guido Brivio Charakter: reife Pfirsiche, frische lebendige Aromen | 75 cl | | 42.50 | |
| Italien | | | | |
| Roero Arneis Tabaria, Tenuta La Merdiana 🌿 Arneis, Piemont Charakter: spritzig mit zitrischen Aromen, Bergamotte | 75 cl | 7.00 | 44.50 | |
| Spanien | | | | |
| Verdejo Quivira 🌿 Verdejo, Bodega Hermanos del Villar Charakter: weisser Pfirsich, Honig, frischer fruchtiger Nachhall | 75 cl | | 51.00 | |
| Frankreich | | | | |
| Gewürztraminer 🌿 Gewürztraminer, Marcel Deiss Charakter: Duft von Orangen, Akazienhonig und Verveine, opulent und sinnlich | 75 cl | 8.00 | 52.00 | |

Roséwein

1 dl Flasche

| | | | | |
|--|-------|------|-------|--|
| Schweiz | | | | |
| Château d'Auvernier 🌿 Pinot Noir, Neuchâtel Charakter: fruchtiges Bouquet, Erdbeeren, Hauch von Restsüsse | 75 cl | 7.50 | 46.50 | |

Rotweine

1 dl Flasche

| | | | | |
|--|-------|------|-------|--|
| Schweiz | | | | |
| Bärnerrose Dôle 🌿 Pinot Noir, Niklaus Wittwer, Wallis Charakter: gutes Säuregerüst, Himbeeren, fruchtig | 50 cl | 5.00 | 25.00 | |
| Bärnerrose Pinot Noir «la Gretta» 🌿 Pinot Noir, Niklaus Wittwer, Wallis Charakter: fruchtig, rote Beeren, ausgewogen | 75 cl | 7.00 | 42.00 | |
| Biasca Premium Barrique 🌿 Merlot, Tessin Charakter: fruchtige Düfte, Brombeere, leichte Menthol Düfte | 75 cl | 9.50 | 72.00 | |
| Saint Saphorin Ligne Prestige 🌿 Pinot Noire, Gamay, J&M. Dizerens Charakter: dunkle Fruchtaromen von Pflaume, Kirsche und Heidelbeere | 75 cl | | 47.00 | |
| Italien | | | | |
| Valpolicella Ripasso Casa Lupo, Barrique 🌿 Corvina, Rondinella, Corvinone, Venezien Charakter: Kakao, Schwarzkirsche, Nelke, samtige Tannine | 75 cl | 7.00 | 46.50 | |
| Noi 4 Sette Cieli Bolgheri Barrique 🌿 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Toscana Charakter: Cassis, Mokka, rauchige Tabaknote, saftige Tannine | 75 cl | | 70.00 | |
| Anforti Paolo Conterno, Barrique 🌿 Merlot, Sangiovese, Toscana Charakter: dunkle Waldbeere und Amarenakirsche, wärmende Gewürze | 75 cl | 8.00 | 55.50 | |
| Spanien | | | | |
| Figuro 4 Grianza Barrique 🌿 Tempranillo, Do Ribera del Duero Charakter: Dörripflaumen, schwarze Schokolade, tanninhaltig | 75 cl | 7.50 | 45.00 | |
| Les Terrasses Barrique 🌿 Garnacha, Carignan, Alvaro Palacios, Katalonien Charakter: Beeren, Schiefer, mediterrane Kräuter | 75 cl | | 70.00 | |

Zapfengeld

Wenn Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir pro Flasche CHF 10.00 an Bewohnende und CHF 20.00 an externe Gäste für Gläser und Bedienung.

Aaläss u Seminar.

Wir bieten Ihnen einen herzlichen Service, ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü und schöne Räumlichkeiten für Ihr nächstes Familien- oder Geburtstagsfest.

Für Ihre Vorstandssitzung oder Jahresversammlung stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten auch außerhalb der Restaurant-Öffnungszeiten zur Verfügung und wir bedienen Sie gerne nach Ihren Bedürfnissen.

Preisliste für Anlässe und Seminare

| | | |
|--|------------|-------|
| Seminar Akademie, Tageskurs | pro Person | 35.00 |
| Seminar Akademie, Halbtageskurs | pro Person | 10.00 |
| Kaffeepause Morgen: Gipfeli, Warmgetränk | | |
| Mittagessen: Vorspeise, Hauptspeise, Guetzliteller und Kaffee/Tee, Mineralwasser | | |
| Kaffeepause Nachmittag: Früchte und Powerfood, Kaffee/Tee | | |
| Mineralwasser im Kursraum in Glasflaschen | | |

Seminar ganzer Tag

| | | |
|--|-----------------------|-------|
| Tagespauschale (nicht Akademie) | pro Person inkl. Saal | 70.00 |
| Begrüßungskaffee | | |
| Kaffee, Espresso, Tee, O-Saft oder Wasser | | |
| Pause am Vormittag | | |
| Kaffee, Espresso, Tee, O-Saft oder Wasser, Gipfeli, Früchte | | |
| 3-Gänge-Mittagsmenü inkl. eines Getränks nach Wahl (ohne Alkohol) | | |
| Pause am Nachmittag | | |
| Kaffee, Espresso, Tee, O-Saft oder Wasser | | |
| Früchtekorb | | |
| Gebäck | | |

Seminar halber Tag

| | | |
|---|-----------------------|-----------------|
| Halbtagespauschale | pro Person inkl. Saal | 51.50 |
| Begrüßungskaffee | | |
| Kaffee, Espresso, Tee, O-Saft oder Wasser, Gipfeli, Früchte | | |
| Pause am Morgen | | |
| Kaffee, Espresso, Tee, O-Saft oder Wasser | | |
| 3-Gänge-Mittagsmenü inkl. eines Getränks nach Wahl (ohne Alkohol) | | |
| Pauschalpreise | | |
| Kaffee/Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Gebäck, Fruchtkorb | | 12.00 |
| Mittagessen | | |
| Tagesteller (3 verschiedene zur Auswahl) mit Suppe, Salat und Dessert | | 22.00 |
| Gerne können Sie individuelle Menüs aus unseren Vorschlägen zusammenstellen. Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. | | |
| Technik | | |
| Leinwand und Beamer | | 100.00 |
| Fernseher und Video/DVD Player | | 100.00 |
| Moderationskoffer, Flipchart inkl. | | |
| Raummierte | | |
| Saal: | | |
| Ganzer Tag / halber Tag | | 300.00 / 200.00 |
| Sitzungszimmer Tomaten / Apfel / Rose: | | |
| Ganzer Tag / halber Tag | | 150.00 / 75.00 |
| Beschriftung und Wegweiser für alle Räume gemäss Ihren Wünschen | | |



Senevita Bernerrose

Bernstrasse 163 | 3052 Zollikofen

Telefon 031 910 26 26 | bernerrose@senevita.ch

www.bernerrose.senevita.ch