

Anlässe und Bankette

Organisation und Menüvorschläge



Liebe Gäste

Sie haben einen Grund zum Feiern oder planen einen Anlass?

Sei es:

- ein Geburtstagsfest
- ein Familienfest
- einen Firmenanlass
- ein Vereinsessen
- eine Vernissage
- oder eine Trauerfeier

Die Senevita Burgdorf bietet Ihnen die entsprechenden Räumlichkeiten und wir beraten Sie gerne. Wir freuen uns, Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Unser Restaurant Viva bietet dafür folgende Plätze:

Mittags max. 60 Plätze

Abends (ab 15 Uhr) max. 150 Plätze

Unsere nachfolgenden Menüvorschläge geben Ihnen einen Einblick in die kulinarische Vielfalt unseres Betriebes.

Wir verwenden grösstenteils Produkte aus der Region und der Schweiz.

Unser Credo: Saisonal und Regional

Selbstverständlich sind wir bestrebt, auch Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen. Unser Serviceteam steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast willkommen zu heissen und Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Senevita Burgdorf

Rita Fahrni

Leiterin Hotellerie

Tel. 034 431 00 04

Um Ihnen die Organisation zu erleichtern, finden Sie nachstehend einige nützliche Hinweise.
...So wird ihr Anlass zum Erfolg!

Hinweise von A - Z

Ansprachen

Es ist uns ein grosses Anliegen, dass wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses garantieren können. Deshalb bitten wir Sie, geplante Ansprachen oder Darbietungen mit uns abzustimmen.

Besichtigung

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne stellen wir Ihnen unsere Lokalitäten und unser Angebot näher vor. Bitte vereinbaren Sie unverbindlich einen Termin, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Bestätigung

Ihre Reservation wird schriftlich bestätigt. Bitte kontrollieren Sie diese genau und teilen Sie uns allfällige Änderungen oder weitere Wünsche mit. Wir bitten Sie, uns zwei Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl mitzuteilen. Diese Garantiezahl wird verrechnet.

Lebensmittelunverträglichkeiten

Bitte teilen Sie uns Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ihrer Gäste vorgängig mit. Bei den meisten Speisen können wir allergiefreie Speisen anbieten.

Menüwahl

Mit unseren Menüvorschlägen wollen wir Sie kulinarisch verwöhnen. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Musik / Unterhaltung

Für eigene musikalische Vorträge steht Ihnen unser Klavier zur Verfügung. Aus Rücksicht auf unsere Bewohnenden achten wir bei Darbietungen auf eine vernünftige Lautstärke.

Raummiete

Für Ihr Bankett oder Ihren Anlass stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

Rechnung

Ihre Rechnung können sie bar oder mit Kreditkarte (Mastercard, Visa, Postcard und EC direct) bezahlen. Auf Wunsch senden wir ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein.

Reservation

Reservationen sind verbindlich. Bei der Annullation eines definitiv von uns bestätigten Anlasses, müssen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag in Rechnung stellen.
Bis 2 Wochen vor dem Anlass 30% des Menu Preises, bis 1 Woche vor dem Anlass 60% des Menu Preises, 0 - 3 Tage vor dem Anlass 100% des Menu Preises.

Veranstaltungsdauer

Falls Ihre Veranstaltung abends stattfindet, bitten wir Sie, beim Verlassen des Gebäudes an die Nachtruhe unserer Bewohnenden und Nachbarn zu denken. In unseren Lokalitäten sind Anlässe bis 23.30 Uhr möglich.

Technik

Technische Einrichtungen wie Beamer, Leinwand, Mikrophon, Musikanlage und eine mobile Bühne (3x5 Meter) sind vorhanden.

Tischdekoration

Auf Wunsch können wir für Sie Tischdekorationen, nach Ihrem Geschmack und Budget bestellen. Diese werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Zapfengeld

Steht Ihr Wunschwein nicht auf der Weinkarte, dann lassen Sie es uns wissen. Nach Möglichkeit können wir ihn für Sie bestellen. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 20.00.

Menü Vorschläge (ab 10 Personen)

Wenn nicht ausdrücklich vermerkt, sind die Preise pro Person in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt. Wünschen Sie einen Nachservice? Gegen einen Aufpreis von Fr. 5.00 ist dies bei einer Vorbestellung möglich.

Apéro

- Rucola Panna Cotta (Preis pro Stück)	3.50
- Spargel Panna Cotta nach Saison (Preis pro Stück)	3.50
- Karamalisierte Nüsse (Preis pro Person)	2.00
- Blätterteigstangen (Preis pro Person)	2.50
- Saisonale Gemüsedipps mit 3 Saucen nach Wahl (Cocktail, Curry, Knoblauch, Kräuter, Meerrettich, Tartar) (Preis pro Person)	2.50
- Belegte Brötli (Käse, Schinken, Salami, Ei, Sellerie, Thon, Spargel) (Preis pro Stück)	3.80
- Belegte Brötli (Trockenfleisch, Lachs, Roastbeef) (Preis pro Stück)	5.00
- Sandwich am Meter mit versch. Füllungen (Käse, Ei, Poulet, Thon, Schinken, grilliertes Gemüse) (Preis pro Person)	2.50
- Sandwich am Meter Exquisit mit versch. Füllungen (Entenbrust, Roastbeef, Trockenfleisch, Rohschinken, Lachs) (Preis pro Person)	4.00
- Hausgemachter Flammenkuchen (Preis pro Person)	3.00

Vorspeisen

- Thunfischmedaillon mit Wasabisauce, süss-saurem Gemüse	11.50
- Gebeizter Saibling mit Mangochutney, Quinoa-Gemüse-Salat	11.50
- Lauwarmes Tartelette mit getrockneten Tomaten, Rucolasalat und Parmesan	9.50
- Lauwarmes Tartellete mit Hummus, Kressesalat, Mandeln	9.50
- Geräucherte Entenbrust mit Sellerie-Apfelsalat	10.50
- Nüsslersalat mit Speck, Croûtons und Eier (Saison)	8.50
- Melonencocktail mit Portwein (Saison)	7.50
- Hausgemachte Pouletgalantine mit Salatbukett und Senfrüchten	11.50
- Zanderterrine mit Safranschaum, Pumpernickelbrot, Salatbukett	11.50
- Gemischter Salat	6.50
- Grüner Salat	5.00

Suppen

- Bärlauchcremesuppe mit Eierschwämmli (Saison)	7.00
- Spargelcremesuppe (Saison)	7.00
- Klare Rindskraftbrühe mit Blätterteiggebäck	7.50
- Melonenkaltschale mit Minze (Saison)	7.00
- Gazpacho mit Crôutons	7.50
- Kürbiscrcemesuppe mit Vanille (Saison)	7.00
- Gelbe Peperonicrcemesuppe mit Zitronengras (kalt oder warm)	7.00

Fischgerichte

Gebratenes Schweizer Forellenfilet mit Sesam, Zitronenschaum, Pilaw Reis, Gemüsebukett	Vorspeise 14.00 Hauptgang 21.00
- Im Änisdampf pochiertes Saiblingsfilet, Fenchelschaum, Kartoffelkugeln, Gemüsebukett	Vorspeise 16.00 Hauptgang 24.00
- Zweierlei vom Meer Pochiertes Seezungenfilet mit Dillschaum und gebratene Risenkrevette, Kräuternudeln, Gemüsebukett	Vorspeise 19.00 Hauptgang 29.00

Fleischgerichte:

Rindfleisch

- Am Stück gebratener Rindshohrücken, Kräutersauce	29.00
- Roastbeef vom Simmentaler Rind mit Estragonsauce	31.00
- Geschnetztes Stroganoff	26.00
- Suure Mocke (bitte 10 Tage zum Voraus bestellen)	25.00

Kalbfleisch

- Saltimbocca mit Jus	24.00
- Wiener Schnitzel mit Zitrone	26.00
- Kalbsgeschnetztes Zürcher Art	28.00
- Kalbsleber mit Äpfel und Zwiebeln	24.00
- Kalbsfilet Wellington mit Morchelsauce	30.00
- Blätterteig-Pastetli mit Kalbfleischkügel und Champignons	18.00

Schweinefleisch

- Schweinsfiletmedaillon mit Madeirasauce	29.00
- Poeliertes Schweinsnierstück mit Kräutersauce	25.00
- Szegediner Gulasch	24.00
- Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone	23.00

Geflügel

- Pouletgeschnetzeltes Casimir 25.00
- Gefüllte Trutenhahnbrust mit Honigsauce 26.00
- Pouletbrust mit Orangensauce 26.00

Lamm

- Emmentaler Lammvoressen 20.00
- Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste, Zwiebelkonfit 28.00
- Lammracks mit Portweinsauce 26.00

Beilagen nach Wahl

Gemüsebukett (inbegriffen)

Trockenreis

Weisswein-Risotto

Nudeln

Hausgemachte Spätzli

Kartoffelstock

Kartoffelkroketten

Rösti

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Vegetarische Gerichte

- Linsen-Bohnen-Eintopf mit Sauerrahm 17.00
- Marinierter Tofu mit Tomatenschaum 20.00
- Vegetarische Paella 17.00
- Gemüseteller mit gefüllten Pilzen 19.00
- Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Weissweinsauce 18.00

Desserts

- Tiramisu im Glas mit saisonalen Früchten 6.50
- Brönnti Creme mit Rahm 5.50
- Schokoladenmousse garniert 5.50
- Fruchtkuchen mit Rahm 5.50
- Zweifarbige Parfaitglace garniert 7.50
- Burgdorfer Süssmostcreme 5.50
- Tarte Tatin mit Äpfeln und Vanilleglace 8.50

Trauer - Essen

Belegte Brötli (Käse, Schinken, Salami, Spargel, Ei, Thon) <i>(Preis pro Stück)</i>	3.80
Belegte Brötli Exquisit (Trockenfleisch, Lachs, Tatar) <i>(Preis pro Stück)</i>	5.00
Käseteller (3 Sorten Käse) <i>(Preis pro Person)</i>	9.50
Fleischteller (3 Sorten Fleisch) <i>(Preis pro Person)</i>	9.50
Kalte Platte (gemischt) <i>(Preis pro Person)</i>	21.00

Buffet bestehend aus:

Fleischplatte, Käseplatte, Früchteplatte, Antipasti <i>(Preis pro Person)</i>	27.00
---	-------

Grüner Salat	5.00
Gemischter Salat	6.50
Salatteller mit Frühlingssrollen, süss-saure Sauce	16.00
Salatteller mit Pouletbrust, Kräuterbutter	21.00
Salatteller mit Schweinssteak, Kräuterbutter	21.00
Roastbeef mit Tartarsauce und Pommes Frites	klein 23.00 gross 26.00

Warmer Schinken mit Kartoffelsalat, Grüner Salat in Schüssel	24.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Nudeln, Gemüsebukett	28.00
Schweinsgeschnetzeltes, Kartoffelgratin, Gemüsebukett	22.00
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“, Trockenreis, Gemüsebukett	23.00
Kalbfleischkugeli im Blätterteig-Pastetli, Gemüsebukett	18.00

Desserts

Zweifarbige Parfaitglace garniert	7.50
Schokoladenmousse garniert	5.50
Fruchtkuchen mit Rahm	5.50
Gebrannte Creme mit Rahm	5.50
Karamelköppli	5.50
Meringues mit Rahm und Fruchtcoulis	6.50
Fruchtsalat	5.50