

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a table is set with a white tablecloth, a folded grey napkin, two wine glasses, a small orange pumpkin, and silverware (fork, knife, spoon). The background shows other tables and chairs, a green wall with a framed picture, and large windows. The text "Bankettkarte." is overlaid at the bottom.

Bankettkarte.

Herzlich willkommen in der Senevita Westside.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Bankett- und Tagungsangebot.

Sind Sie Bewohnerin oder Bewohner der Senevita Westside und möchten Ihren Geburtstag gebührend feiern? Möchten Sie Ihren Liebsten als Angehörige eine besondere Freude bereiten? Oder suchen Sie als externe Gäste eine zentral gelegene und preiswerte Möglichkeit, eine Sitzung, eine Weiterbildung für Ihr Team oder ganze Tagungen für Ihre Kunden durchzuführen?

Gerne unterstützen wir Sie in Ihrem Vorhaben und verwöhnen Sie und Ihre Gäste kulinarisch. Ganz gleich, ob es sich um eine einfache Sitzung mit kleiner Kaffeepause handelt, um eine mehrtätige Tagung mit Kommunikationspausen und Lunch, um ein ausgedehntes Mittagessen zur Feier eines Jubiläums oder um ein festliches Abendbankett.

Die langjährige Erfahrung unserer Mitarbeitenden sowie die äusserst schmackhafte und marktfrische Küche machen uns zu Ihrem zuverlässigen Partner. Eine professionelle und kundennahe Beratung bei der Vorbereitung und Durchführung Ihres Anlasses ist uns ein grosses Anliegen. Wir beraten Sie gerne telefonisch oder in einem persönlichen Gespräch und helfen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche und Vorstellungen.

Kontakt
Senevita Westside
Ramuzstrasse 14-16
3027 Bern

Tel. 031 990 75 75
westside@senevita.ch

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren. Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot. Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unser Gastronomieangebot.

Gutscheine

Möchten Sie jemandem mit einem Gutschein für unser Bistro eine Freude bereiten?
Wenden Sie sich an unsere Réception.

Pausenangebot

Vormittagspausen

Mindestbestellmenge 5 Personen, Preise ohne Bedienung Pausengebäck zur Auswahl: Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Mini-Brötli	pro Person
Kaffeepause Simple Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	6.50
Kaffeepause Midi Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Pausengebäck	7.60
Kaffeepause Grand Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Fruchtsaft, Pausengebäck	8.60
Kaffeepause Maxi Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Fruchtsaft, Früchtekorb, Pausengebäck	9.60

Nachmittagspausen

Mindestbestellmenge 5 Personen, Preise ohne Bedienung Pausengebäck zur Auswahl: Mini-Schokoladenbrötchen, Mini-Nussrollen, Muffins, Früchte-Cake, Früchte, Brownies	pro Person
Nachmittagspause Midi Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Fruchtsaft, Pausengebäck	8.90
Nachmittagspause Grand Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Früchtekorb, Pausengebäck	9.20

Lunch.

Lunchpakete

Mindestbestellmenge 10 Personen, Preise ohne Bedienung

pro Person

Lunchpaket normal

15.90

Sandwich mit Fleisch

Kaisersemmel

Birchermüesli

Frucht

Schoggistängel

5 dl PET Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Lunchpaket vegetarisch

15.90

Sandwich vegetarisch

Kaisersemmel

Birchermüesli

Frucht

Schoggistängel

5 dl PET Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Früchtekorb

pro Portion 1.40

Auswahl an saisonalen Früchten

Stehlunch

Mindestbestellmenge 15 Personen, Preise inkl. Bedienung

Den Stehlunch servieren wir Ihnen gerne in Ihrem Tagungsraum oder im Bistro

pro Person

Stehlunch Midi

18.00

Cherry-Tomaten, Mozzarella und Landrauchschorlen am Spieß mariniert

mit Basilikum und Olivenöl (Hälfte der Menge als vegetarische Variante)

Rindfleischlasagne oder Risotto mit Kräuter-Cantadou und Gemüse der Saison

Panna cotta mit saisonaler Fruchtcoulis

Brownies

Stehlunch Grand

27.00

2 saisonale Gemüsesalate angemacht

Pastabuffet mit Penne, dazu 2 Saucen nach Wahl:

Pilzragout, Tomatensauce, Rohschinken-Carbonara, Rindfleischbolognese,

Lachsrahmsauce

Reibkäse

Panna cotta mit saisonaler Fruchtcoulis

Früchte-Cake-Schnitte

Getränkepackage zum Stehlunch

5.90

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee, Tee à discrétion

Aperitif.

Mindestbestellmenge 10 Personen pro Package, Preise ohne Bedienung

pro Person

Aperitif Midi

14.00

Rauchlachstatar auf Pumpernickel-Brot
Antipasti-Spiess mit Käse
Saisonaler Fruchtspiess
Schinkengipfeli
Saisonale Suppe in der Espressotasse

Aperitif Grand

19.00

Käseküchlein
Canapé
Crispy Chicken mit Tartarsauce
Tomaten-Mozzarella-Salat im Glas
Riesengrille auf Avocado
Focaccia mit Antipasti-Gemüse
Schweinsfiletspiess mit Früchten

Canapés (auf eckigem Toast, 7 x 7 cm)

Varianten: Ei, Thon, Salami, Schinken, Spargel

pro Stück 4.50

Gemüsedip

5 Sorten saisonales rohes Gemüse mit Dip

für 500 g 17.00

Snacks

Erdnüsse gesalzen

500 g 5.80

Pommes Chips Nature

175 g 6.80

Pommes Chips Paprika

175 g 6.80

Kalte Platten.

Mindestbestellmenge 5 Personen, Preise ohne Bedienung

pro Person

Käseplatte

8.10

1 Extrahartkäse, 2 Hartkäse, 1 Halbhartkäse
1 Weisschimmelkäse oder Rotschmierkäse und Garnituren
(100 g pro Portion)
inkl. 2 Brotsorten nach Wahl

Fleischplatte

8.90

Salami, Trutenschinken, Rohschinken,
Bündnerfleisch, Fleischkäse und Garnituren
(100 g pro Portion)
inkl. 2 Brotsorten nach Wahl

Gemischte Fleisch-Käseplatte

8.50

Bündnerfleisch, Salami, Trutenschinken, 1 Hartkäse,
1 Halbhartkäse, 1 Weisschimmelkäse, Blauschimmelkäse oder Rotschmierkäse
(100 g pro Portion)
inkl. 2 Brotsorten nach Wahl

Brote zur Auswahl

Zopf, Speckzopf, Weiss- oder Ruchbrot

Süsse Kleinigkeiten

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte, Preise ohne Bedienung

pro Stück

Mini-Nussrollen

2.50

Muffins

3.50

Früchte-Cake-Schnitte

3.50

Gebrannte Creme

4.50

Panna cotta mit saisonaler Fruchtcoulis

4.50

Fruchtsalat

4.50



Menüs.

Mindestbestellmenge 15 Personen, Preise inkl. Bedienung
Menüs werden im Bistro serviert

pro Person

Menü 1

45.00

Kürbissuppe mit Rahmhaube

«Suure Mocke» vom Rind

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Zweifarbiges Schoggimousse

Menü 2

40.00

Gemüsecremesuppe

Schweinsfilet mit Kräutern gefüllt

am Stück gebraten, Rotweinjus

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Fruchtsalat

Menü 3

35.00

Saisonsuppe

Schweinsrahmschnitzel

Fettuccine

Broccoli mit Mandeln

Fruchttorte nach Saisonangebot

Menü 4

40.00

Saisonsuppe

Poulet-Piccata «Mailänder Art»

Tomatenspaghetti

Gartengemüse

Cremeschnitte

Menü 5

55.00

Salatbouquet mit Kräutervinaigrette
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum

Kraftbrühe mit Portwein

Schweinshalsbraten «Dentenberg»
Williamskartoffeln
Gartengemüse

Fruchtparfait mit hausgemachtem Gebäck

Menü 6

60.00

Cremesuppe

Kalbshohrückenbraten
Sauce béarnaise
Bratkartoffeln
Gemüsebouquet

Fruchtmousse mit seiner Garnitur

Grosse Pièces (grosse Fleischstücke am Stück zubereitet)

Mindestbestellmenge 15 Personen, Preise inkl. Bedienung	pro Person
Warmer Beinschinken	
auf Zopf mit Senfdip	16.00
mit Kartoffel- und Rüebli Salat	25.00
Mariniertes Rindshohrückensteak	
mit Zwiebelconfit und Brot	18.00
Salate vom Buffet (5 Sorten)	37.00
Kalbsnierstück	
lackiert mit Honig und Bier auf Laugenparisette	19.00
Salate vom Buffet (5 Sorten)	38.00





Getränke.

Warme Getränke

Kaffee Crème	Tasse	3.70
Kaffee im Krug	1 Liter	15.40
Espresso	Tasse	3.70
Doppelter Espresso	Tasse	5.20
Schale	Tasse	3.70
Cappuccino	Tasse	4.10
Latte macchiato	Tasse	4.60
Kafi Lutz/fertig	Tasse	5.20
Warme Ovo/Schoggi	Tasse	3.80
Kalte Ovo/Schoggi	2 dl	4.10
	3 dl	5.50
Milch – warm oder kalt	2 dl	3.10
Milch – warm oder kalt	3 dl	4.50
Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutte, Lindenblüte, Verveine, Kamille, Früchtetee	Tasse	3.70
Tee im Krug	1 Liter	15.40

Kalte Getränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1 Liter	6.10
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure (offen)	2 dl	3.00
	3 dl	3.40
	5 dl	4.40
Coca Cola Zero	33 cl	4.30
Coca Cola	1 Liter	6.50
Coca Cola (offen)	2 dl	3.10
	3 dl	3.50
	5 dl	4.50
Eistee (offen)	2 dl	3.10
	3 dl	3.50
	5 dl	4.50
Süßmost	1 Liter	6.80
Süßmost / Apfelschorle (offen)	2 dl	3.40
	3 dl	3.70
	5 dl	4.80

Rivella blau	33 cl	4.30
Traubensaft rot, Orangensaft	1 Liter	10.00
Traubensaft rot, Orangensaft (offen)	2 dl	4.00
	3 dl	5.00
	5 dl	6.00
Rimuss Secco (ohne Alkohol)	75 cl	17.50

Früchtebowle

Mindestbestellmenge 2 Liter pro Getränk

Früchtebowle

mit Alkohol	1 Liter	24.00
ohne Alkohol	1 Liter	14.00

Fruchtcocktails ohne Alkohol

Mindestbestellmenge 2 Liter pro Getränk

Jamaica Fresh		
Bitter Lemon, Mangonektar, Zitronensaft, Grenadine	1 Liter	12.50
Apple Cooler		
Apfelsaft, Bitter Lemon, Zitronensaft, Himbeersirup, Eis	1 Liter	12.50
Speedy		
Apfelsaft, Ginger Ale, Orangensaft	1 Liter	12.50

Bier

Feldschlösschen Original	33 cl	4.50
Felsenau Schümli Alkoholfrei	33 cl	4.50
Berner Junker Felsenau	33 cl	5.00





Weine im Offenausschank.

Weisswein

Epesses Patrick Fonjallaz	1 dl	4.00
	2 dl	8.00
	3 dl	12.00
	5 dl	20.00

Rotwein

Pinot Noir Les Hospitalières AOC	1 dl	4.00
	2 dl	8.00
	3 dl	12.00
	5 dl	20.00

Weine Flaschen.

Weissweine

Schweiz – Waadt

Yvorne Grand Cru	75 cl	46.00
Château Maison Blanche		

Schweiz – Schaffhausen

Margritli AOC	75 cl	38.00
GVS Weinkellerei		

Rosé

Schweiz – Wallis

Apologia Pink	75 cl	42.00
Apologia		

Rotweine

Schweiz – Waadt

Yvorne Rouge Grand Cru AOC Château Maison Blanche	75 cl	39.00
--	-------	-------

Schweiz – Wallis

La Cretta AOC Niklaus Wittwer	75 cl	38.00
----------------------------------	-------	-------

Frankreich

Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine Bosquet des Papes	75 cl	59.00
--	-------	-------

Italien

Barbera d'Asti DOCG Beppe Marino	75 cl	41.00
I Vercesi – Primitivo di Manduria DOC Vercesi	75 cl	46.00

Spanien

Finca San Martin – Crianza DOC Rioja La Rioja Alta S.A.	75 cl	44.00
--	-------	-------

Schaumwein

Schweiz – Tessin

Spumante Brut IGT Svizzera Charme Vini & Distillati Angelo Delea SA	75 cl	39.00
--	-------	-------

Unsere Räumlichkeiten.

Raumbenutzung für Bewohnerinnen und Bewohner

Für unsere Bewohnerinnen und Bewohner ist die generelle Benutzung der Allgemeinräume im Pensionspreis inbegriffen. Möchten Sie sie exklusiv für einen Einzelanlass nutzen (z.B. für eine Geburtstagsfeier), dann sprechen Sie sich bitte mit unserem Personal ab. Sofern dies nicht regelmässig oder mehrmals im Jahr erfolgt, beschränken sich die Kosten auf den Zeitaufwand für die Bereitstellung der Infrastruktur (Tische, Stühle, Gedeck etc.) und die Reinigung.

Dürfen wir Sie kulinarisch verwöhnen? Gerne erstellen wir eine Offerte für Essen und Getränke aus unserer Bistro-Küche.

Raummiete für externe Gäste

Sitzungszimmer

Haus Courgenay, 1. OG

½ Tag (bis 4 Stunden)

100.00

1 Tag (ab 4 Stunden)

150.00

Inkludierte Standardausrüstung: Beamer, Flipchart und Filzstifte, Pinnwand (ohne Moderationskarten), Grundbestuhlung

- Max. 10 Personen an Tischen
- Möblierung nach Wunsch durch uns
- Lavabo im Nebenraum, WC im EG
- Auf Wunsch und gegen Verrechnung: Mineralwasser, Kaffee, Znüni/Zvieri, Mittagessen, Abendessen, Früchte im Raum

Restaurant «Le Bistro»

Haus Courgenay, EG

½ Tag (bis 4 Stunden)

200.00

1 Tag (4-8 Stunden)

300.00

Inkludierte Standardausrüstung: Beamer, Grundbestuhlung

- Max. 40 Personen an Tischen
- Max. 80 Personen in Konzertbestuhlung
- Möblierung nach Wunsch durch uns
- WC im Raum
- Auf Wunsch Flipchart, Pinnwand
- Grundsätzlich nur am Nachmittag und abends verfügbar und immer nur mit Bedienung
- Auf Wunsch und gegen Verrechnung: Mineralwasser, Kaffee, Zvieri, Abendessen, Apéro, Früchte im Raum

Bereitstellen und Abräumen von Tischen & Stühlen nach Aufwand (pro Stunde)

75.00

Zusätzlicher Reinigungsaufwand (pro Stunde)

45.00

Salon Gilberte

Haus Courgenay, 3. OG

½ Tag (bis 4 Stunden)

150.00

1 Tag (Ab 4 Stunden)

200.00

Inkludierte Standardausrüstung: Beamer, Flipchart und Filzstifte, Pinnwand (ohne Moderationskarten), Grundbestuhlung

- Max. 25 Personen an Tischen
- Max. 40 Personen in Konzertbestuhlung
- Möblierung nach Wunsch durch uns
- Lavabo im Raum, WC im EG
- Grundsätzlich alle Wochentage verfügbar
- Auf Wunsch und gegen Verrechnung: Mineralwasser, Kaffee, Znüni/Zvieri, Früchte im Raum, Lunch, Apéro, Abendessen

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Senevita Westside

Ramuzstrasse 14-16 | 3027 Bern

Telefon 031 990 75 75 | westside@senevita.ch

www.westside.senevita.ch