

Bankettkarte.

Lieber Gast.

Wir freuen uns, Ihrem Anlass einen festlichen Rahmen verleihen zu dürfen und Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Haben Sie einen Wunsch, der nicht in unserem Angebot aufgeführt ist, lassen Sie es uns wissen. Wir unterbreiten Ihnen gerne eine individuelle Offerte. Selbstverständlich wird unser Angebot je nach Jahreszeit mit saisonalen Köstlichkeiten ergänzt. Die Menüs bereiten wir gerne ab 15 Personen für Sie zu. Die Miete für unseren Veranstaltungssaal ist im Menü-Preis inklusive.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Herzlichst,
Ihr Senevita Résidence Beaulieu-Team

Telefon 026 670 85 93
beaulieu@senevita.ch
www.beaulieu.senevita.ch



Apéro-Vorschläge.

Kleinigkeiten zum Apéro

Blätterteiggebäck	3 Stk	4.50
Schinkengipfeli	Stk	1.80
Speckzopf	kg	18.00
Quiche salzig oder süß (ca. 70 Häppchen)	Stk	65.00
Gemischte Apéroküchlein diverse Sorten	Stk	1.50
Mini-Pizzas diverse Sorten	Stk	2.50
Pommes-Chips und Salznüsschen	pro Person	2.50
Gemüsedip mit zwei verschiedenen Saucen	50 g/Person	3.50
Hausgemachte Crostini mit: Frischkäse, Rohschinken, Salami Tomaten-Mozzarella, Gemüsetartar, Thon	Stk	2.50
Hausgemachte Crostini mit: Rauchlachs, Crevetten, Rindfleischtartar, Roastbeef	Stk	3.00
Gebackene Knusper-Krevetten mit Soja-Dip	Stk	1.80
Mini-Frühlingsrollen mit süßer Chilisauce	Stk	1.50
Käseplatte (ab 15 Personen) diverse Sorten inkl. Brot	pro Person	12.00

Apérogetränke

Früchtebowle nach Saison	pro Liter	12.50
Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	16.00
Orangensaft	pro Liter	8.00
Frischer Apfelsaft nach Saison	pro Liter	8.00
Säuer nach Saison	pro Liter	9.00

Menüvorschläge.

Vorspeisen

Blätterteig-Kissen mit Saisonpilzen und Kräutern an Apfelweinrahmsauce	12.00
Spinatsalat mit caramelisiertem Ziegenkäse und Saisonfrüchten an Holunderblüten-Dressing	10.50
Saisonaler Marktsalat mit Ei und Croûtons	7.50

Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli und Sherry	8.50
Chasselas-Schaumsuppe mit Rauchforellen und Crostini	10.50
Tagessuppe mit Einlage	6.50

Hauptgerichte

Fischgerichte

Norwegischer Lachs mit Pistou von Kapern, Oliven und Tomaten, Safranrisotto und Marktgemüse	34.00
Sautiertes Zanderfilet mit Rotwein-Espuma und Blattspinat mit Dill-Kartoffeln	35.00

Fleischgerichte

Mariniertes Roastbeef rosa gebraten an Estragon-Buttersauce, bunter Mandelreis und Seeländer Gemüsegarnitur	38.00
Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Morchelsauce, neue Bratkartoffeln mit Rosmarin	29.50
«Suure Mocke» mit seiner Garnitur, Butterspätzli und Saisongemüse	31.00

Fleischgerichte

Schweinsfilet im Blätterteig, Portweinsauce Pommes allumettes, Seeländer Marktgemüse	34.00
Gemischter Braten (Rind, Schwein, Poulet) nach Grossmutterart an Kräuterjus mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	31.50

Vegetarische Gerichte

Quornstreifen «Stroganoff», Bandnudeln und Marktgemüse	23.50
Haferflocken-Karotten-Brätlinge mit Quark, Kräuter-Frischkäsesauce und buntem Marktgemüse	21.50
Gemischte Saisonpilze an Rahmsauce mit Gartenkräutern, knuspriger Rösti und Seeländer Marktgemüse	24.00

Desserts

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Apfelsorbet	11.50
Vanille-Panna-cotta mit Mango-Coulis	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace	9.50
«Brönnti Creme» mit Meringue und Rahm	8.50
Schokoladenmousse «Tag & Nacht» mit Saisonfrüchten	9.50
Tiramisu	9.00

Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch:

Schweinefleisch: Schweiz, Rindfleisch: Schweiz/Südamerika, Poulet: Schweiz/Europa, Lammfleisch: Neuseeland/Australien/England, Kalbfleisch: Schweiz, Zander: Estland, Lachs: Norwegen, Riesencrevetten: Vietnam



Traueressen.

Vorspeisen

Gemüsecremesuppe mit Kräuter croûtons	5.50
Saisonaler Blattsalat mit Ei an Hausdressing	5.50
Assortierter Salat (gemischte Saisonsalate) mit gerösteten Kernen	9.50
Nüsslersalat mit Ziegenkäsecrostini, Speckstreifen und gebratenen Trauben an einem Balsamico-Orangen-Dressing	11.00

Hauptgerichte

«Ziveri-Teller»: Diverses kaltes Fleisch und Käse mit Butterzopf	22.00
Heisse Hamme mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Butterzopf	23.00
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	21.50
Zwei Stück Blätterteig-Pastetli mit einer Fleisch-Pilzfüllung an einer sämigen Weissweinsauce, glasierte Karotten und Erbsen – mit Pommes frites	22.50 24.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Pfirsichgarnitur und Butternudeln oder Pommes frites	25.50

Desserts

Exotischer Fruchtsalat mit Mango-Sorbet	9.00
Gebrannte Creme mit Meringue und Nidle	8.50
Saisonaler Früchtekuchen mit Rahm	6.50



Unsere Weine./Nos vins.

Schweiz

Weisswein

Le coup du Loup

Caves du Château Montmagny
 Chasselas

2022 75 cl 34.00
 10 cl 4.50

Clair de Lune

Caves du Château Montmagny
 Pinot Gris

2022 75 cl 41.50
 10 cl 5.90

Rosé/Vin rosé

Œil de Perdrix

 Pinot Noir

75 cl 34.50
10 cl 4.60

Rotwein/Vin Rouge

Cœur de Loup

Caves du Château Montmagny
 Pinot Noir

2022 75 cl 42.50
 10 cl 5.50

La Dynastie

Caves du Château Montmagny
 Assemblage de cépages rouges

2022 75 cl 45.50
 10 cl 5.90

Italien

Primoduka

 Primitivo di Manduria DOP

75 cl 35.00

Schaumwein/Vin mousseux

Prosecco Val d'Oca D.O.C

Flasche
Piccolo

75cl 32.50
20cl 10.50

Informationen für Ihren Anlass.

Räume

Lounge bis ca. 20 Personen

Restaurant bis max. 100 Personen

Veranstaltungsraum bei Blockbestuhlung und U-Form Bestuhlung bis max. 20 Personen

Veranstaltungsraum mit Kino-Bestuhlung bis max. 40 Personen

Annulation

Annulationen müssen der Senevita Résidence Beaulieu frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, wird folgende Annulationspauschale der reservierten Leistung in Rechnung gestellt:

Bis 22 Tage vor dem Anlass	0 %
21 bis 8 Tage vor dem Anlass	50 %
7 bis 0 Tage vor dem Anlass	75 %

Teilannulation

Für Teilannulationen, die 20 % des vertraglichen Leistungsvolumens überschreiten, gelten folgende Bedingungen:

7 bis 4 Tage vor dem Anlass	50 %
3 bis 0 Tage vor dem Anlass	75 %

Teilannulation bei Trauermahlen

Absagen ab 24 Stunden vor dem Anlass 100 %

Gedeckgeld

Nach Absprache dürfen Sie ein Dessert (Kuchen/Torte) selber mitbringen. Es wird ein Gedeckgeld erhoben.

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren mitgebrachten Wein bei uns trinken. Wir erheben ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75-cl-Flasche.

Dekoration

Unsere Restaurant-Dekoration stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Gerne organisieren wir Ihnen eine Dekoration nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget. In Absprache dürfen Sie gerne auch Ihre eigene Tischdekoration mitbringen.

Rücksichtnahme

Aus Rücksicht auf unsere betagten Bewohnerinnen und Bewohner müssen Anlässe spätestens um 23:00 Uhr enden.

Zusatzeistungen

Kaffeeepauschale 12.50

Kaffee/espresso/Tee, Mineral mit und ohne Kohlensäure, Gipfeli, Gebäck und Früchte

Seminarpauschale Preis pro Person halber Tag 70.50

Kaffeepause mit Kaffee/Orangensaft, Gipfeli, Früchte, 3 Gang Menü mit Auswahl aus dem Tagesmenü, Mineralwasser

Seminarpauschale Preis pro Person ganzer Tag 85.00

Kaffeepause mit Kaffee/Orangensaft, Gipfeli, Früchte, 3 Gang Menü mit Auswahl aus dem Tagesmenü, Mineralwasser, Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee, Orangensaft, Gebäck, Früchte

Folgende Technik ist im Restaurant vorhanden: Leinwand, Beamer, TV, Mikrofon, Musikanlage

Raummiete

Raummiete auf Anfrage

Preise

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





Senevita Résidence Beaulieu

Prehlstrasse 15–21 | 3280 Murten

Telefon 026 670 85 85 | beaulieu@senevita.ch

www.beaulieu.senevita.ch