



Bankettkarte.

Herzlichen Dank, dass ...

... Sie sich für die Senevita Wangenmatt interessieren und Ihren Anlass bei uns durchführen möchten. Das gesamte Senevita-Team wird alles daransetzen, dass Ihr Seminar oder Bankett zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchgeführt wird und Sie Ihren Anlass vollumfänglich geniessen können.

Die Senevita Wangenmatt bietet Ihnen das perfekte Ambiente, um einen unvergesslichen Festtag zu feiern oder um Ihre Sitzung, Ihren Weiterbildungskurs oder Ihr Seminar durchzuführen. Die Seminarräume sind mit der neusten Technik ausgestattet und für die Pausen haben wir ein kreatives Angebot an kulinarischen Erlebnissen. Unser Küchenteam bereitet für Sie aus marktfrischen Zutaten fantasievolle Menüs zu. Wir garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität auf dem ganzen Sortiment.

Geniessen Sie unsere professionelle Organisation und lehnen Sie sich zurück. Sie werden von unseren Mitarbeitenden freundlich und zuvorkommend betreut – entsprechend dem Standard unseres Hauses.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich bei uns in der Senevita Wangenmatt. Wir beraten Sie gerne.

Wir freuen uns, Sie bald begrüessen und verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst
Ihr Wangenmatt-Team

Menüvorschläge Restaurant Rosso.

«Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.»

Küchenchef Andreas Biedermann und sein Team haben sich einer marktfrischen Küche verschrieben, die Regionales schätzt und neuzeitliche Einflüsse würdigt. Die Passion, aus dem Einfachen eine Besonderheit zu kreieren, wird Sie begeistern. Gekonnt kombinieren sie Aromen und Gewürze mit saisonalen Produkten zu einem harmonischen Ganzen.

Täglich stehen Ihnen zwei wechselnde Menüs, ein Tageshit und unsere À-la-carte-Gerichte zur Auswahl.

Beispiel Bankettmenü

Gemüseterrine mit Salatbouquet
oder/und
Rindsbouillon mit Backerbsen

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce béarnaise
Herzoginkartoffeln und Spargelgemüse
Vegetarische Alternative:
Gemüseschnitzel mit Rahmsauce
Mischgemüse

Gebrannte Creme mit Rahm

Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre Wünsche und stellen dementsprechend ein serviertes Menü, einen Stehlunch oder Fingerfood-Kreationen für Ihren speziellen Tag zusammen. Bitte lassen Sie es uns einfach wissen – wir sind flexibel!

Details Restaurant Rosso

Grösse: rund 240 m²

Kapazität:
Mittag: 40 Personen
Abend: 120 Personen

Kapazität Terrasse: 66 Personen

Seminar.

Pauschalen

Tagespauschale CHF 70 pro Person

Begrüßungskaffee
Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser

Pause am Vormittag:
Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser

Pausengebäck
3-Gänge-Mittagsmenü oder Stehlunch inkl. Wasser

Pause am Nachmittag:
Kaffee, Tee, Erfrischungsgetränk, Wasser
Pausengebäck

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Raummiete inkl. technischer Hilfsmittel

Halbtagspauschale CHF 51.50 pro Person

Begrüßungskaffee
Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser

Pause am Morgen:
Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser
Pausengebäck

3-Gänge-Mittagsmenü oder Stehlunch inkl. Wasser

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Raummiete inkl. technischer Hilfsmittel

Raummiete per Raum ohne Konsumationen

½ Tag	CHF 200
1 Tag	CHF 300
ab 3 Tage	pro Tag CHF 100

Details Seminarraum Verde

Grösse: 130 m²

Infrastruktur

- Beamer
- Laptop
- WLAN
- CD/DVD-Player
- Rednerpult mit Mikrofon
- Flipchart
- Pinnwände
- Eingebaute Musikanlage

Tischordnung/Bestuhlungsvarianten

Konzertbestuhlung:
Max. 80 Personen

Reihen:
Reihen à 6 Personen – max. 4 Reihen (24 Personen)
Reihen à 8 Personen – max. 4 Reihen (32 Personen)

U-Form:
12–16 Personen

Blocktische à 6 Personen:
Max. 30 Personen

Selbstverständlich können wir den Raum auch nach Ihren individuellen Wünschen einrichten und gestalten. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.



Vorschläge Seminarmenüs.

Für Ihr Seminar zaubert unsere Küche aus saisonalen und regionalen Produkten Ihr individuelles Menü. Nachfolgend finden Sie ein Beispiel.

Beispiel Seminarmenü

Apfel-Sellerie-Suppe oder Tagessalat

Rindsvoressen an Biersauce
Vollkornknöpfli und Rosenkohl
oder Vollkornknöpfli-Gemüse-Auflauf

Joghurt-Terrine mit Feigensauce

Wir passen selbstverständlich die Seminarmenüs Ihren Wünschen an. Bei speziellen Wünschen, wie zum Beispiel einem Filet, werden wir uns erlauben, einen Menüaufpreis auf die Pauschalen zu verlangen. Wünschen Sie einen Stehlunch oder eine Fingerfood-Kreation, lassen Sie es uns wissen – wir sind flexibel!

Verlängerung

Polizeistunde ist um 24 Uhr. Verlängerungen bis maximal um 2 Uhr können auf Vorbestellung beantragt werden. Die Kosten der Nachtverlängerung werden in Rechnung gestellt.

Zapfengeld

Wenn Sie gerne Ihren eigenen Wein mitnehmen möchten, verrechnen wir pro Flasche CHF 10 für Bewohnende und CHF 20 für externe Gäste.

Deklaration/Allergene

Gerne geben wir Ihnen während dem Bankettgespräch Auskunft zu Allergenen, Inhaltsstoffen und Herkunft unserer Zutaten.





Getränke.

Mineralwasser/Hahnenwasser

Henniez mit/ohne Kohlensäure	33 cl	4.30
Henniez mit/ohne Kohlensäure	1 l	5.50
Hahnenwasser pro Tisch		3.00

Süssgetränke

Rivella rot/blau	33 cl	4.30
Sinalco Cola/Sinalco Cola Zero	33 cl	4.30
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.30
Eistee Lemon	33 cl	4.30
Pepita Grapefruit	33 cl	4.30
Sinalco Orange, Elmer Citro	33 cl	4.30
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2 dl	4.30

Fruchtsaft/Gemüsesaft

Orangensaft	2 dl	4.00
	3 dl	4.30

Kaffee und Milchgetränke Turm Kaffee Bio & FAIRTRADE

Kaffee crème, Espresso		4.20
Milchkaffee		5.20
Doppelter Espresso		5.00
Cappuccino, Latte Macchiato		5.20
Kaffee Melange		5.50
Ovomaltine kalt & warm		4.20
Schokolade Caotina Wander kalt & warm		4.20

Tee & Punsch

Twinnings Tee		4.20
Punsch ohne Alkohol Saisonal, Wander		4.20

Bier

Felsenau Schümli Bier alkoholfrei		33 cl	4.60
Felsenau Junker Bier	5,2%	33 cl	4.80
Panaché		3 dl	4.80

Apéritiv und Spirituosen

San Bitter		1 dl	4.80
San Bitter mit Orangensaft		1 dl	6.40
Martini weiss / rot	15%	4 cl	6.80
Campari	23%	4 cl	6.80
Campari Orange	23%	4 cl	7.80
Cynar	23%	4 cl	6.80
Cynar Orange	23%	4 cl	7.80
Aperol Spritz	11%	4 cl	9.00

Digestiv

Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	6.00
Grappa Riserva Nardini	40%	2 cl	7.50
Calvados Morin	40%	2 cl	7.00
Vieille Prune Morin	40%	2 cl	7.00
Williams Fassbind	38%	2 cl	7.00
Kirsch Fassbind	41%	2 cl	7.00
Kernobst Willisauer	45%	2 cl	7.00
Baileys	17%	2 cl	7.00



Weine.

Schaumwein

1 dl 7.5 dl

Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC
Ponte
Glera | Venetien | Italien

6.00 43.00

Hugo Zadi
Italien

6.00 43.00

Weisswein

1 dl 7.5 dl

Salquenen «Le Refuge Blanc» | Kreuzritter Kellerei | AOC 2022
Sylvaner | Petite Arvine & Pinot Blanc | Wallis | Schweiz

6.00 43.00

Le Petit Lac Assemblage Blanc | VDP 2023
Cave de Genève
Chardonnay | Pinot Gris | Sauvignon Gris | Genf | Schweiz

6.20 46.00

Maraudeur Johannisberg | AOC 2023
Cordonier & Lamon
Sylvaner | Wallis | Schweiz

46.00

Roséwein

1 dl 7.5 dl

Oeil de Pedrix | Chateau d'Auvernier | AOC 2022
Neuenburg | Schweiz

6.00 43.00

Weine.

Rotwein

	1 dl	7.5 dl
Maienfelder Urs-Leonhard Hermann AOC 2023 Pinot Noir Bündner Herrschaft Schweiz	6.00	43.00
Le Petit Lac Assemblage Rouge VdP 2022 Gamaret Cabernet Sauvignon Genf Schweiz		46.00
Primoduca Primitivo di Manduria DOP 2022 Vinicola Mediterranea Primitivo Apulien Italien	5.50	32.00
Salquenen «Le Refuge Rouge» Kreuzritter Kellerei AOC 2022 Pinot Noir Wallis Schweiz	6.00	43.00

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

Die Abgabe alkoholischer Getränke an unter 16-Jährige (Bier, Wein, Apfelwein) respektive an unter 18-Jährige (Spirituosen, Alcopops, Cocktails) ist gesetzlich verboten.





Senevita Wangenmatt

Hüsliackerstrasse 2-6 | 3018 Bern

Telefon 031 998 08 08 | wangenmatt@senevita.ch

www.wangenmatt.senevita.ch