

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

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	75 cl	39.00
<p>🌿 Glera, Venezien, Italien Charakter: angenehme Säure, kandierte Orange, Nektarinen</p>		
Prosecco Serenissima	20 cl	8.00
<p>🌿 Glera, Venezien, Italien Charakter: spritzig, Zitrusfrüchte, Holunder</p>		

Weissweine 1 dl Flasche

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

Roséwein 1 dl Flasche

Schweiz			
Château d'Auvernier	75 cl	7.50	46.50
<p>🌿 Pinot Noir, Neuchâtel Charakter: fruchtiges Bouquet, Erdbeeren, Hauch von Restsüsse</p>			

Rotweine 1 dl Flasche

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

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