

BANKETT DOKUMENTATION 2019

Lieber Gast über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
 Wir verwenden nach Möglichkeit nur Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen sind direkt beim Gericht deklariert.

Mindestens 3 Tage auf Vorbestellung

Die Preise sind pro Stück zu verstehen ausser es ist „pro Portion (50g)“
 Stellen Sie Ihr Apéro selber zusammen:

Klassiker

Mini Schinkengipfeli		2.80
Schinkengipfeli		4.00
Käseküchlein		4.00
Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.) (Käse, Salami, Schinken, Thon, Mostbröckli)		4.50
Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.)		4.50
Erdnüsse & Chips	pro Person	3.00

Hotel

Restaurant Theatersaal

Hirschengraben 24
 CH-3011 Bern

Telefon +41 (31) 552 15 15
 Telefax +41 (31) 552 15 16

www.nationalbern.ch

Spiesse

Tomaten- Mozzarella Spiess		4.00
Tomaten-Mozzarella-Oliven-Vacherin Spiess		4.50
Crevetten-Spiess		4.50
Thai Poulet Spiess mit Honigmarinade		3.00
Cipollata Würstli		3.50
Zwetschge im Speckmantel		2.50

Antipasti

Pomodori Secchi	Portion	4.00
Zucchini	Portion	4.00
Auberginen	Portion	4.00
Artischockenherzen	Portion	5.00
Teufelshörnchen	Portion	5.00
Oliven	Portion	3.50
Parmesan	Portion	4.50

Apérogebäck

Apérogebäck in div. Sorten (1 Stk.) (Lauch- und Spinatstrudeli, Ämmitalerli- mit Käse und Speck, rassige Würstli im Teig)		3.10
Blätterteig Häppchen in div, Sorten (3 Stk.) (Mohnsamen, Sesam, Käse, Mandeln)		2.20
Flammchüechli		3.50
Quiche mit Lauch		3.50

Frittiertes

Port. Champignons Nuggets im Bierteig mit Sauerrahm	3.00
Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse Sweet & Sour	2.50
Samosa mit Gemüse, Curry Sweet & Sour	2.00
Poulet Crack Nuggets mit Cocktailsauce	3.50
Krevetten im Tempura Teig	4.00
Egli (PL) Knusperli im Bierteig mit Tartar Sauce	4.00
Frittierte Teufelshörnchen	3.50

Chilenische Köstlichkeiten

Empanada	
mit Rindfleischfüllung	4.50
mit Käsefüllung	4.50
mit Pouletfüllung	4.50

Amuse Bouche

Roastbeef Tartar Sauce oder mit Trüffel Parfümiert	5.50
auf Platte serviert	4.00
Gurken-Orangen-Mango Salat mit Minze	4.50
Krevetten Cocktail	4.50
Vitello Tonnato	4.00
Wraps mit Rauchlachs und Frischkäse	4.50
Rauchlachsrolle mit Hüttenkäse	4.50
Rohschinkenrolle mit Cantadou	4.00
Auberginenrolle mit Kräutercantadou	4.00
Spanische Tortillas	3.50
Grüner Papaya Salat	4.50
(Limetten, Cherry Tomaten, Koriander, Erdnüsse, Knoblauch, Fischsauce)	
Halbes Freiland Ei mit Trüffelmayonnaise	3.50
Melonen mit Rohschinken	4.50
Geräucherte Forelle mit Pilzklösschen und Blinis	4.00

Suppen im Shotglas kalt serviert

Zucchinisuppe mit Rauchlachs	4.50
Gurken-Ingwersuppe mit Minze	4.00
Gazpacho Andaluz	4.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Orangen	4.00

Canapes (auf Toastbrot) in diversen Sorten:

Tomaten Mousse	3.00
Schinken Mousse	3.00
Curry-Mousse	3.00
Ei und Kräutern	3.00
Rauchlachs	4.50
Rindstatar nach Art des Hauses mit Whisky	4.50
Bruschetta Pomodori	3.50

Focaccia mit

Ratatouilles	3.50
Tilsiter mousse, Aprikose	3.50
Rohschinken, Rucola, Parmesan	3.50
Spargeln (nur zur Spargelsaison)	4.50
Salami	3.50
Ei	3.50

Mini Pasteten

Schinkenmousse	2.50
Gemüsemousse	2.50
Thon Mousse	2.50
Tomatenmousse	2.50

Unsere beliebten Desserts in Shotgläsern

Schoggi Mousse	4.50
Süssmost Crème	4.00
Gebrannte Crème	4.50
Panna Cotta mit Früchte Coulis	4.50

Dessert Häppchen

Mini Berliner	1.30
Mini Cremeschnitte	1.30
Meringues mit Doppelrahm und Kirsch	2.50
Mini Paâtisserie-Quartett (1 Stk) (Erdbeerdessert, Truffe-Secheck, Limetten-Würfel, Ananas-Royal)	3.50
Muffin Chocolat Mini	1.80
Profiteroles mit Rahm (3 Stk)	2.50
Schokoladen Cake, Stk.	3.50
Zitronen Cake	3.50
Fruchtspiessli (Ananas, Melonen, Trauben)	4.50

Apéro Vorschläge

APÉRO 1

Meat Ball an einer Chilli – Tomatensauce
Knusprige Frühlingsrolle Sweet & Sour
Canapes mit Rinds Tatar und Rauchlachs

14.00 pro Person

APÉRO 2

Schinkengipfeli
Käseküchlein
Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.)
Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.)
Tomaten- Mozzarella Spiess
16.50 pro Person

APÉRO 3

Flammchüechli
Antipasti (Oliven, Auberginen, Zucchetti, Tomaten)
Poulet Crack Nuggets mit Cocktailsauce
Focaccia mit Rohschinken, Rucola, Parmesan
Tomaten-Mozzarella Spiess

23.50 pro Person

APÉRO 4

Gazpacho Shot
Crevettenpiess 50 gr.
Rauchlachsrolle mit Hüttenkäse
Auberginenrollen mit Kräuter Cantadou
Mini Sandwich
Thai Poulet Spiess mit Honig marinade

29.50 pro Person

APÉRO 5

Gazpacho Andaluz
Paprinis (panierte Teufelshörnchen)
Mini Sandwich
Käseküchlein
Roastbeef mit Tatarsauce
Melone mit Rohschicken
Frühlingsrolle Sweet & Sour
Antipasti (Oliven, Auberginen, Zucchetti, Tomaten)
1 Stk Gebrannte creme im Shotglas
Fruchtspiessli
1 Stk Schokoladen-Mousse im Shotglas
1 Stk Zitronen & Schokoladen Cake

55.00 pro Person

Stehlunch Vorschläge

Salat Buffet:

Salate vom Buffet mit 5 verschiedenen Salaten, Bunter Blattsalat
Knoblauch-Croutons, Sprossen
Französische und Italienische Sauce

13.50

Pasta Buffet mit 3 verschiedenen Saucen :

Penne mit Bolognese, Tomaten-Whiskysauce, Basilikum-Pesto

29.50

Streetfood Buffet:

Italienisch

Tomaten-Mozzarella Salat
Kartoffelgnocchi 5 P
Porchetta mit Rosmarinsauce

Spanisch

Tortillas mit Kartoffeln, Eier, Zwiebeln
Gazpacho Andaluz
Paella mit Meeresfrüchte, Poulet

Thai

Grüner Papaya Salat
Knusprige Frühlingsrollen Sweet & Sour
Gebratene Nudeln mit Pilzen, Gemüse

Marokkanisch

Kefta-Spiessli vom Bio Lamm
Taboulé-Salat
Humus mit Chili und Olivenöl

80.00

Grill Party Buffet:

Pulled Pork
Chorizo
Tira de Asado
Roastbeef mit Pfeffersauce
Pouletflügeli
Lammierstück mit Kräuterkruste
Salate vom Buffet mit 5 verschiedenen Salaten, Bunter Blattsalat
Knoblauch-Croutons, Sprossen
Französische und Italienische Sauce

85.00

Tellerservice Vorschläge Allgemein

Die genaue Personenzahl und das von Ihnen zusammengestellte Menü werden Sie uns noch bekannt gegeben.

Kalte Vorspeisen

- Blattsalat 7.50
- Gemischter Salat mit Saisonaler Garnitur 9.50
- Blattsalat mit Speck, Champignons, Croutons 12.50
- Nüsslisalt, mit Ei, Speck, Crôutons 12.50
- Warmer Ziegenkäse auf Linsensalat mit Honig-Rosmarinsauce 12.50
- Hausterrine mit Cumberland Sauce, Waldorfsalat 14.50
- Pochierte Fischfilets (nach Verfügbarkeit)
mit Blattsalate an Baumnussdressing 17.50
- Rinds Carpaccio mit Rucola Pesto, Parmesan, Trüffel Öl 17.50
- Beefsteak Tatar 22.50
- Graved Lachs mit Maisflocken auf Apfel-Stangensellerialesalat 14.50

Warme Suppen

- Gemüsecrème Suppe (nach Saison) 7.50
- Bündner Gerstensuppe 8.50
- Karotten-Ingwersuppe mit Koriander 7.50

Warme Vorspeisen

- Risotto alla Parmigiana mit Gemüse und Pilzen 14.50
- Seeteufel Medaillons mit Grillgemüse, Safransauce 17.50
- Rindsfilet Contadino mit lauwarmes Gemüse mit Trüffel Parfümiert 16.50
- Basler Zwiebele Wähe mit Kürbisragout 12.50

Hauptspeisen

vom Rind

- Am Stück gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce oder
Sauce Bernaise, Saisongemüse, Kartoffelstock 42.50
- Rindsschmorbraten nach Jäger Art, Bergkäse-Polenta
Saisongemüse 33.50
- Rindspfeffer mit Speck und Austernpilzen, Spätzli 29.50
- Rinds Stroganoff mit Wildreis 29.50

vom Kalb

- Glacierter Kalbsschulterbraten mit Rosmarin Jus, Saisongemüse
Bratkartoffeln 32.50
- Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce
Kartoffelstock 26.50
- Kalbsnierstückbraten mit Morchel Sauce, Bergkäse-Polenta
Saisongemüse 42.50

vom Säuli

- Schweinshalsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Bratkartoffeln Saisongemüse 25.50
- Schweinsragout mit Senfsauce, Saisongemüse, Gemüsereis
- Schweins Piccata mit Tomaten-Coulis, Safran Risotto 28.50

vom Poulet

- Poulet Curry mit Gemüse, Jasmin Reis 24.50
- Gefüllte Poulet Brust mit Vacherin, Tomaten, Spargeln (Saison) 29.50
- Mischkratzerli mit Kräuter Jus, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse 28.50

aus dem Wasser

- Gebratener Zander portugiesische Art, Salzkartoffeln 31.50
- Lachsforellen Müllerinnen Art mit Reis 27.50
- Saiblings Filet mit Champignons, Tomaten, Kapern, Nudeln 32.50

die Vegis

- Gemüse Piccata mit Tomatensauce, Safran Risotto 24.50
- Gemüse Lasagne mit Spinat und Ei 19.50
- Spaghetti mit roter Pesto, Kürbis, Oliven 19.50
- Weisswein Risotto mit Büffel Mozzarella, Grillgemüse Trüffel Öl 24.50

Desserts

Gebrannte Crème	9.50
Süssmost Crème	8.50
Tiramisu Klassisch oder mit Orangen, Erdbeeren (Saison)	11.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Rahm	12.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose) Stk.	7.50
Schokoladen Parfait mit Beeren	7.50
Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern, Rahm, Vanilleglace	9.50
Schokoladenmousse Black & White mit Beeren-Coulis	8.50
Zitronen-Panna Cotta mit Minze, Früchte	8.50
Schwarzwälder Torte	8.00

Kalte Teller

Käse – Cervelat Salat mit Salatbeilage	16.50
Kalter Teller mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Wurst, Käse und Salatgarnitur	26.50
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	24.50
Grillkäse mit verschiedenen Salaten	24.50
Käse Teller mit Salatgarnitur	24.50

Früchtekorb pro kg 12.00