

## BANKETTDOKUMENTATION 2022

### STELLEN SIE IHR APÉRO SELBER ZUSAMMEN

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

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante.

Mindestens 5 Tage auf Vorbestellung.

**Hotel  
Restaurant  
Theatersaal**

Hirschengraben 24  
CH-3011 Bern

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

[www.nationalbern.ch](http://www.nationalbern.ch)

### KLASSIKER

Schinkengipfeli	4.00
Käseküchlein	5.00
Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.) (Käse, Salami, Schinken, Thon, Bündner Fleisch)	6.00
Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.)	4.50

### SPIESSE

Tomaten - Mozzarella Spiess	5.00
Krevetten - Spiess	4.50
Thai Poulet - Spiess mit Honigmarinade	3.00
Cipollata	3.50
Zwetschge im Speckmantel	2.50

### ANTIPASTI PORT.

Antipasti (Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Pilzen)	6.00
Artischockenherzen	5.50
Teufelshörnchen	5.00
Oliven	4.50
Parmesan	5.50
Hummus mit Paprika, Olivenöl, Fladenbrot	4.50

### APÉROGEBÄCK

Apérogebäck in div. Sorten (1 Stk.) (Lauch- und Spinatstrudeli, Ämmitalerli- mit Käse und Speck, rassige Würstli im Teig)	3.10
Flammchüechli	3.50
Quiche mit Lauch	3.50

## **FRITTIERTES**

Panierte Champignons - Nuggets im Bierteig mit Sauerrahm	3.00
Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse Sweet & Sour Sauce	2.50
Samosa mit Gemüse, Curry, Zitronen - Sauce	2.00
Poulet Crack - Nuggets mit Cocktail - Sauce	3.50
Gemüse im Tempura-Teig Sweet & Sour Sauce	4.00
Egli - Knusperli (PL) im Bierteig mit Tartar - Sauce	6.00
Frittierte Teufelshörnchen	3.50

## **CHILENISCH KÖSTLICHKEITEN**

Empanada	
mit Rindfleischfüllung	5.00
mit Käsefüllung	4.50
mit Pouletfüllung	5.00
dazu Tomaten-Chilisauce mit Koriander	

## **AMUSE BOUCHE**

Karottenstängelchen auf falscher Currysauce	4.00
Roastbeef Tartar - Sauce	4.50
Gurken – Orangen - Mangosalat mit Minze	4.50
Vitello Tonnato	4.00
Wraps mit Rauchlachs und Frischkäse	4.50
Spanische Tortillas	3.50
Birnen mit Balsamico, Pinienkernen mit Rohschinken	4.50
Graved Lachs mit Maisflocken, Apfel-Sellerie Salat	4.00
Bruschetta mit Tomaten	3.50
Grüne Champignons mit Olivenmousse	4.50
Heisse Appenzeller Rahmsuppe, Traubenjus, Vanillebrause	4.50
Cannelloni von Zucchini mit Espresso - Mascarpone - Füllung	4.50
Zischende Bundkarotten auf Weissweingelee	4.50
mit Minze Eis, Lavendelblüten	

## **KALTE SUPPEN IM SHOTGLAS**

Zucchini Suppe mit Rauchlachs	4.00
Gazpacho Andaluz	4.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Orangen	4.00

**CANAPÉ (auf Toastbrot) in diversen Sorten:**

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

**FOCACCIA MIT**

Grillgemüse	3.50
Rohschinken, Rucola, Parmesan	3.50

**DESSERT IM SHOTGLAS**

Schoggi - Mousse	4.50
Gebrannte Crème	4.50
Panna Cotta mit Früchte - Coulis	4.50

**DESSERT-HÄPPCHEN**

Mini Berliner	1.50
Mini Cremeschnitte	1.50
Meringues mit Doppelrahm und Kirsch	3.50
Mini Pâtisserie - Quartett (1 Stk) (Erdbeerdessert, Truffel-Sechseck, Limetten-Würfel, Ananas-Royal)	3.50
Mini Chocolat Muffin	2.80
Profiteroles mit Rahm (3 Stk)	3.50
Schokoladen Cake, Stk.	4.50
Zitronen Cake Stk.	4.50
Fruchtspiessli (Ananas, Melonen, Trauben)	4.50
Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose)	3.50
Variation vom Ananas-Schokolade-Passionsfrucht	4.50

## **APÉRO VORSCHLÄGE**

### **APÉRO 1**

Oliven

Parmesan

Knusprige Frühlingsrolle Sweet & Sour

Flammchüechli

14.50

### **APÉRO 2**

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.)

Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.)

Tomaten- Mozzarella Spiess

18.50

### **APÉRO 3**

Flammchüechli

Antipasti (Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Pilzen)

Poulet Crack Nuggets mit Cocktailsauce

Focaccia mit Rohschinken, Rucola, Parmesan

Tomaten-Mozzarella Spiess

23.50

### **APÉRO 4**

Gazpacho Shot

Krevetten-Spiess

Rauchlachsrolle mit Hüttenkäse

Auberginenrollen mit Kräuter Cantadou

Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.)

Thai Poulet - Spiess mit Honigmarinade

29.50

## **STEHLUNCH VORSCHLÄGE**

### **MV1**

Gazpacho Andaluz

Paprinos (panierte Teufelshörnchen)

Mini Sandwich

Käseküchlein

Roastbeef mit Tatarsauce auf Platte serviert

Melone mit Rohschicken

Frühlingsrolle Sweet & Sour

Antipasti (Oliven, Auberginen, Zucchini, Tomaten)

\*\*\*

Gebrannte Creme im Shotglas

Fruchtspiessli

Schokoladen - Mousse im Shotglas

Zitronen & Schokoladen Cake

60.00 pro Person

### **MV2**

#### **SALAT - UND PASTA - BÜFFET**

Bunter Blattsalat, 5 verschiedenen Salaten,

Croutons, Sprossen

Französische und Italienische Sauce

13.50

Pasta Buffet mit 3 verschiedenen Saucen

Penne mit Bolognese

Tomaten - Whiskysauce

Basilikum - Pesto

29.50

### **MV3**

#### **STREET FOOD BÜFFET**

##### **Italienisch**

Tomaten - Mozzarella Salat

Kartoffelgnocchi 5 P

Porchetta mit Rosmarinsauce

##### **Spanisch**

Tortillas mit Kartoffeln, Eier, Zwiebeln

Gazpacho Andaluz

Paella mit Meeresfrüchte und Poulet

##### **Thailändisch**

Grüner Papaya Salat

Knusprige Frühlingsrollen Sweet & Sour

Gebratene Nudeln mit Pilzen und Gemüse

##### **Marokkanisch**

Kefta - Spiessli vom Bio - Lamm

Taboulé - Salat

Humus mit Chili und Olivenöl

80.00

### **MV4**

#### **GRILLBÜFFET**

Pulled Pork

Chorizo

Tira de Asado

Roastbeef mit Pfeffersauce

Pouletflügeli

Lammnierstück mit Kräuterkruste

Salat Buffet mit 5 verschiedenen Salaten

Knoblauch – Crôutons, Sprossen

Französische und Italienische Sauce

85.00

## **DINNERS**

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

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante. Mindestens 10 Tage auf Vorbestellung und ab 10 Personen.

### **Frühling**

Scampi alla Pizzaiola

Scampi, Tomaten, Tintenfisch-Mayo, Oliven, Basilikum

\*\*\*

Risotto mit Venusmuscheln, Thymian, Zitronensauce

\*\*\*

Limetten - Sorbet

\*\*\*

Kalbsfilet mit Morchel Sauce, Spargeln

\*\*\*

Belper Knolle mit Kandierten Szechuan-Pfeffer-Mandeln

\*\*\*

Vanille-Törtchen mit Beeren

120.00

### **Sommer**

Thunfisch-Tartar, Limetten, Mozzarella-Kokoswasser

\*\*\*

Salziger Rhabarber mit Lammkarree und Mascarpone

\*\*\*

Melonen-Sorbet

\*\*\*

Rindsfilet Yorkshire Style,

(Sauce, Pudding, Kartoffeln, Pastinaken)

Blue Stilton mariniert

\*\*\*

Variation

Ananas, weisse Schokolade und Passionsfrucht

100.00

## **Winter**

Rindstatar, rote Zwiebeln und Austern

\*\*\*

Kabeljau, Kabeljau, Kabeljau

\*\*\*

Ravioli mit süßem Knoblauch und Muschelcreme

\*\*\*

Sorbet sicilienne

(Moro-Orangen-Sorbet)

\*\*\*

Rehrücken Nesselrode

Rosa gebratener Rehrücken mit Kastanienpüree und Birne, Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl,

Wildsauce

\*\*\*

Heisse Appenzeller Rahmsuppe mit Traubenjus, Vanillebrause

\*\*\*

Bonét

120.00

## **Santa Claus Menü**

Apéro

\*\*\*

Thunfisch Carpaccio mit mariniertes Gemüse

\*\*\*

Tortellini mit Hühnerbrühe

\*\*\*

Mandarinen-Sorbet

\*\*\*

Rindsinvoltini mit Rohschinken, Bergkäse

Winterspinat, Pommes Allumettes

\*\*\*

Lebkuchen-Mousse

\*\*\*

71.50



## MENÜVORSCHLÄGE

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

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante. Mindestens 5 Tage auf Vorbestellung

## KALTE VORSPEISEN

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat mit Saisonaler Garnitur	9.50
Blattsalat mit Speck, Champignons, Croutons	12.50
Nüsslisalat, mit Ei, Speck, Croutons	14.50
Bûche de Chèvre (Ziegenkäse) mit Blütenhonig, Nüsslisalat, Randen, Beeren	15.50
Hausterrine mit Cumberland-Sauce, Waldorfsalat	15.50
Pochierte Fischfilets (nach Saison und Verfügbarkeit) mit Baumnuss-Dressing, Salat	17.50
Carpaccio vom Rind mit Rucola - Pesto, Parmesan, Trüffel - Öl	17.50
Beefsteak Tatar	22.50
Graved - Lachs mit Maisflocken auf Apfel-Stangensellerialesalat	14.50

## SUPPEN

Gemüsecrème - Suppe (nach Saison)	8.00
Bündner Gerstensuppe	8.50
Rüebli-Kokossuppe mit Koriander	7.50

## WARME VORSPEISEN

Risotto alla Parmigiana mit Gemüse und Pilzen	14.50
Seeteufel - Medaillons Provenzale, Grillgemüse	17.50
Rindsfilet Contadino mit lauwarmem Gemüse und Trüffel Öl	16.50
Basler Zwiebele - Wähe mit Kürbisragout	12.50

## HAUPTGÄNGE

### VOM RIND

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce oder Sauce Bernaise, Saisongemüse, Kartoffelstock	42.50
Rindsschmorbraten nach Jäger - Art, Saisongemüse, Polenta	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 Morchelsauce, Bergkäse-Polenta, Saisongemüse	54.00

## **VOM SÄULI**

Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Saisongemüse, Bratkartoffeln	25.50
Schweinsragout mit Senfsauce, Saisongemüse, Gemüsereis	26.50
Schweins - Piccata mit Tomaten-Coulis, Safran - Risotto	28.50

## **VOM POULET**

Mumbai Curry-Pfanne“	27.50
Pouletbrust-Geschnetzeltes, Gemüse, Chili, Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Koriander, Jasmin - Reis	
Gefüllte Pouletbrust mit Vacherin, Tomaten, Spargeln (Saison)	29.50
Mischtkratzerli mit Kräuter-Jus, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse	28.50

## **FISCH**

Gebratener Zander (PL) Portugiesische - Art, Salzkartoffeln	31.50
Lachsforellen Müllerinnen Art mit Reis	27.50
Saiblings - Filet mit Champignons, Tomaten, Kapern, Nudeln	32.50

## **VEGETARISCH**

Gemüse - Piccata mit Tomatensauce, Safran-Risotto	24.50
Lasagne mit Spinat und Ei	22.50
Spaghetti mit roter Pesto, Spinat, 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)	8.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose) Stk.	7.50
Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern, Rahm, Vanilleglace	9.50
Toblerone - Mousse mit Beeren-Coulis	10.50
Zitronen - Panna Cotta mit Minze, Früchte	8.50
Variation vom Ananas – Schokolade - Passionsfrucht	7.50

## **KALTE TELLER**

Cervalat - Käsesalat garniert	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

## **GETRÄNKE**

Mineralwasser Liter mit und ohne Kohlensäure	11.50
Orangensaft Liter	13.00
Frisch gepresster Orangensaft Liter	20.00
Bier, Cardinal Lager 3dl	4.50
Kaffee/Tee bis 100 Personen	4.50
Filterkaffee ab 100 Personen	3.60
div. Süssgetränke 33 cl Fläschi	4.70
Nur auf Vorbestellung 5dl Pet Flaschen (Mineral, Süssgetränke)	5.50

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 5 Tage auf Vorbestellung

Die Preise sind pro Stück zu verstehen ausser „pro Portion (50g)“