

BANKETT DOKUMENTATION

Stellen Sie Ihr Apéro selber zusammen:

Klassiker

Schinkengipfeli	4.00
Käseküchlein	4.00
Mini Sandwiches in div. Sorten (Käse, Salami, Schinken, Thon, Mostbröckli)	4.50
Erdnüsse & Chips	3.00

pro Person

Spiesse

Tomaten & Mozzarella Spiess	4.00
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Vacherin Spiess	4.50
Crevetten Spiess	4.60
Poulet Satay Spiess	3.50

Meat Ball an einer Chilli – Tomatensauce (2 Stk.)	4.50
---	------

Apérogebäck / Frittiertes

Apérogebäck in div. Sorten (Lauch- und Spinatstrudeli, Ämmitalerli mit Käse und Speck, rassige Würstli im Teig)	3.10
Port. Champignons Nuggets im Bierteig	3.00
Cipollata Spiessli	3.80
Zwetschgen im Speckmantel	2.50
Frühlingsrollen mit Poulet	3.00
Frühlingsrollen mit Gemüse	3.00
Samosa mit Gemüse	1.50
Flammchüechli	3.50
Bruschetta Pomodori	3.90

Bouquet Asia div. Sorten

Scampi im Kartoffelteig	4.00
Samosa	3.00
Fischknusperli	4.00

Chilenische Köstlichkeiten

Empanada mit Rindfleischfüllung	5.00
mit Käsefüllung	5.00
mit Pouletfüllung	5.00

**Hotel
Restaurant
Theatersaal
National the club**

Hirschengraben 24
CH-3011 Bern

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

www.nationalbern.ch

Amuse Bouche

Canapes (auf Toastbrot) in diversen Sorten:

Cantadou		3.00
Thon		3.00
Tomaten Mousse		3.00
Schinken Mousse		3.00
Curry Mousse		3.00
Ei		3.00
Rauchlachs		4.50
Rindstartar		4.50
Wraps mit Rauchlachs und Cantadou		6.50
Rauchlachsrolle mit Hüttenkäse		4.50
Rohschinkenrollen mit Cantadou		4.50
Auberginenrollen mit Kräutercantadou		4.00

Antipasti

Pomodori Secchi	Portion	4.00
Zucchetti	Portion	4.00
Auberginen	Portion	4.00
Artischockenherzen	Portion	5.00
Teufelshörnchen	Portion	5.00
Oliven	Portion	2.50

Amouse Bouche (Parisietette Brot)

Käsemousse		3.50
Schinken		3.50
Spargeln (nur zur Spargelsaison)		3.50
Salami		3.50
Ei		3.50
Thon		3.50

Mini Pasteten

Schinkenmousse		3.00
Gemüsemousse		3.00
Thonmousse		3.00
Tomatenmousse		3.00

Preise pro Stück; ausser es ist in „pro Portion“ oder „pro Person“ angegeben.

Apéro Riche Vorschläge

APERRO 1

2 Meat Balls an einer pikanten Chillisauce
Gemüse Frühlingsrolle
Canapé mit Cantadou
Canapé mit Rindstartar oder Rauchlachs

CHF 12.00 p.P

APERRO 2

Gazpacho Shot
Crevettenpiess 50 gr.
Rauchlachsrolle mit Hüttenkäse
Auberginenrollen mit Kräuter Cantadou
Mini Sandwich
Poulet Satay Spiessli

CHF 20.50 p.P

APERRO 3

1 Mini Sandwich
2 Amouse bouche
1 Port. Pomodori secchi
2 Mini Pastetli
1 Rohschinkenrolle mit Cantadou
1 Crevettenspiess

CHF 23.50 p.P

APERRO 4

1 Port. Meerfrüchtesalat
2 Stk Flammkuchen
2 Stk Meat Balls Chili
1 Stk Rauchlachs Canapé
1 Stk Rindstartar Canapé
1 Stk Mini Pastetli

CHF 24.50 p.P

APERRO 5

Pomodori secchi, Mozzarella, Oliven, Vacherin Spiess

2 Stk. Amouse Bouche

Crevettenspiess 50 gr.

Poulet Satay Spiess

Rinds Satay Spiess

Canapés Tartar & Rauchlachs

Schinkengipfeli

CHF 30.50 p.P

APERRO 6

1 Stk. Gazpacho Andaluz

2 Stk. Paprinos (panierte Teufelshörnchen)

1 Stk. Mini Sandwich

1 Stk. Käseküchlein

Roastbeef mit Tatarsauce

1 Stk. Melone mit Rohschicken

2 Stk. Frühlingsrolle Sweet & Sour

Antipasti (Auberginen, Zucchetti, Tomaten)

1 Stk Gebrannte creme im Shotglas

Fruchtspiessli

1 Stk Schokoladen-Mousse im Shotglas

1 Stk Zitronen & Schokoladen Cake

CHF 55.00 pro Person

Salat Buffet:

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

CHF 13.50

Pasta Buffet:

mit Bolognese, Tomaten-Whiskysauce, Pesto

CHF 29.50

Streetfood Buffet:**Italienisch**

Tomaten-Mozzarella Salat
Kartoffelgnocchi 5 P
Porchetta

Spanisch

Tortillas
Gazpacho
Paella

Thai

Papaya Salat
Frühlingsrollen Sweet & Sour
gebratene Nudeln

Marokkanisch

Kefta-Spiessli
Taboulé-Salat
Humus mit Chili und Olivenöl

CHF 80.00

Grill Party Buffet:

Pulled Pork
Chorizo
Tira de Asado
Roastbeef mit Pfeffersauce
Pouletflügeli
Lamm
Salate vom Buffet mit verschiedenen Salaten , Französische und Italienische Sauce

CHF 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 14.50
- Warmer Ziegenkäse auf Linsensalat mit Honig-Rosmarinsauce 14.50
- Hausterrine mit Cumberland Sauce, Waldorfsalat 15.50
- Pochierte Fischfilets (nach Verfügbarkeit)
mit Blattsalate an Baumnussdressing 17.50
- Rinds Carpaccio mit Rucola Pesto, Parmesan, Trüffel Öl 17.50
- Beefsteak Tatar 22.50

Suppen

- Gemüsecrème Suppe (nach Saison) 8.00
- Bündner Gerstensuppe 9.50

Warme Vorspeisen

- Risotto alla Parmigiana mit Gemüse und Pilzen 14.50
- Seeteufel Medaillons Provenzale, Grillgemüse 17.50

Hauptspeisen

vom Rind

- Am Stück gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce oder
an 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

vom Säuli

- Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Saisongemüse
Bratkartoffeln 25.50
- Schweinsragout mit Senfsauce, Saisongemüse, Gemüsereis 26.50

vom Poulet

- Poulet Curry mit Gemüse, Jasmin Reis 24.50

aus dem Wasser

- Gebratener Zander (PL) Portugiesische Art, Salzkartoffeln 31.50
- Egli im Bierteig (PL) mit Tartar Sauce, Schnittlauchkartoffeln 29.50

Bankettdokumentation
alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

die Vegis

- Gemüse Piccata mit Tomatensauce, Safran Risotto 24.50
- Gemüse Lasagne mit Spinat und Ei 22.50

Desserts

Gebrannte Crème	9.50
Süssmost Crème	8.50
Tiramisu	11.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Rahm	12.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Früchtekuchen, Stk.	7.50
Schoggi Cake, Stk.	4.00
Zitronen Cake, Stk.	4.00
Schokoladenmousse mit Beeren-Coulis	9.50
Mini Berliner, Port 5 Stk.	7.50
Mini Choux, Port 5 Stk	7.50

Unsere beliebten Desserts in Shotgläsern

Schoggi Mousse	4.50
Süssmost Crème	3.50
Gebrannte Crème	4.50
Panna Cotta mit Früchte Coulis	4.50

Kalte Teller

Kalter Teller mit Aufschnitt, Wurst, Käse und Salatgarnitur	24.50
Kalter Teller mit 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
-------------	--------------