

Baukettkarte



senevita
Bernerrose



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	8.00
Hobelkäseteller ab 10 Personen	8.00

Useu Wasser

Thunfisch-Carpaccio mit Belperknolle	12.00
Crevetten-Cocktail im Cocktailglas serviert	10.50
Lachsmousse im Glas serviert	11.00

Chliini Sipppli

Weisswein-Suppe	6.00
Leichte Currysuppe	5.50
Zitronengras-Suppe mit Crevetten	7.00

*Stellen Sie Ihr Wunsch-Apéro nach Lust und Laune zusammen.
Wir unterbreiten Ihnen gerne eine individuelle Offerte.*



Vorspiße

Chauti Vorspiße

Rindfleisch-Tatar mit Toastbrot serviert	19.00
Thunfisch-Carpaccio mit Belperknolle und Toast	21.00
Vitello tonnato	19.00
Hauterrine mit Fleisch oder Gemüse serviert mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce	12.00

Warui Vorspiße

Asiatische Nudelpfanne	12.00
Eglifilet gebraten mit Salzkartoffeln und Tartar-Sauce	19.00
Rösti-Pastetli mit Waldpilzen	13.00

Griens u Kuackigs

Grüner Salat	5.00
Gemischter Salat	6.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	9.50
Caesar Salad	13.50

Useu Suppetopf

Tomatensuppe	8.00
Zitronengras-Suppe	9.00
Weisswein-Suppe	9.00
Elsbeths Gemüsesuppe	7.00
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	38.00
Gebratenes Kalbscarree an kräftiger Rotweinsauce mit 2-farbigem Gratin	35.00
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
Eglofflet 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	20.00
Pizza-Rösti vegetarischer Art	18.00

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 Pflirsich, 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	5.00
Henniez blau und grün	100 cl	9.50
Coca Cola und Coca Cola zero		4.00
Rivella rot und blau		4.00
Apfelschorle		4.00
Eistee		4.00

Bier

Junker Spezial		4.20
Schümli Alkoholfrei		4.20

Aperitif

Cynar	4 cl	5.00
Martini weiss	4 cl	5.00
Aperol Spritz	4 cl	8.50
Sanbitter	10 cl	4.00



Ä quete Tropfe

Schaumwein

1 dl Flasche

Prosecco dry Paladin	75 cl		45.00
✦ Glera, Venezien, Italien Charakter: angenehme Säure, kandierte Orange, Nektarinen			
Prosecco Serenissima	20 cl		6.00
✦ Glera, Venezien, Italien Charakter: spritzig, Zitrusfrüchte, Holunder			

Weissweine

1 dl Flasche

Schweiz

Hauswein Chardonnay	50 cl	4.50	22.50
✦ Chardonnay, Wallis Charakter: frische Säure, cremig, Quitten, Blütenhonig			
1844 Ballenz Landwein, 2021	75 cl	6.50	45.90
✦ Chenin blanc, Thurgau Charakter: exotischer Duft, knackige Frische, Zitrusfrüchte			
Yvorne Solitaire, 2020	70 cl		45.30
✦ Chasselas, Waadt, Chablais Charakter: blumig, mineralisch, Quitten, Vanille			

Italien

Roero Arneis Cantina del Nebbiolo, 2021	75 cl	6.00	44.50
✦ Arneis, Piemont Charakter: blumig, fruchtig, Bittermandeln			
Pinot Grigio Imperio, 2020	75 cl		39.00
✦ Pinot Grigio, Venezien Charakter: fruchtig, Melone, Mandeln			

Österreich

Grüner Veltliner, 2021	75 cl		36.00
✦ Grüner Veltliner, Gobelsburg Charakter: würzig, Thymian, Zitronengras, Pfeffer, Kiwi, Birnen			

Roséwein

1 dl Flasche

Schweiz

Château d'Auvernier, 2021	75 cl	6.30	46.50
✦ Pinot Noir, Neuchâtel Charakter: fruchtiges Bouquet, Erdbeeren, Hauch von Restsüsse			

Rotweine

1 dl Flasche

Schweiz

Hauswein La Gretta, 2020	75 cl	6.00	42.00
✦ Pinot Noir, Wallis Charakter: fruchtig, rote Beeren, ausgewogen			
Hauswein Dôle	50 cl	5.00	25.00
✦ Pinot Noir, Wallis Charakter: gutes Säuregerüst, Himbeeren, fruchtig			
Biasca Premium Barrique, 2019	75 cl	9.50	72.00
✦ Merlot, Tessin Charakter: fruchtige Düfte, Brombeere, leichte Menthol-Düfte			
1844 Ballenz, 2020	75 cl		45.90
✦ Pinot Noir, Zweigelt, Cabertin, Thurgau Charakter: fruchtig, Heidelbeeren, weiche Tannine			

Italien

Valpolicella Ripasso Classico Barrique, 2019	75 cl	6.50	46.40
✦ Corvina, Rondinella, Corvinone, Venezien Charakter: Heu, Amarenakirschen, frisch mit weichen Tanninen			
Noi 4 Sette Cieli Bolgheri Barrique, 2020	75 cl		58.00
✦ Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Toskana Charakter: Cassis, Mokka, rauchige Tabaknote, saftige Tannine			
Nero d'Avola Rosso Terre Siciliane Bio, 2018	75 cl	6.20	41.70
✦ Nero d'Avola Charakter: fruchtiger Körper, feine Gewürze			

Spanien

Figuro 4 Grianza Barrique, 2018	75 cl	6.80	51.30
✦ Tempranillo, Do Ribera del Duero Charakter: Dörrpflaumen, schwarze Schokolade, tanninhaltig			
Les Terrasses Barrique, 2018	75 cl		84.00
✦ Garnacha, Carignan Charakter: Beeren, Schiefer, mediterrane Kräuter			

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

Mittagsessen

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.

Raummiete

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