FEIERLICHKEITEN

Unsere Apéro- und Menüvorschläge servieren wir ab 20 Personen.

Wir bitten Sie, für Ihre Gesellschaft ein Menu auszuwählen. Bei Kindern und Gästen mit Unverträglichkeiten gehen wir gerne auf die individuellen Bedürfnisse ein.

APÉRO

Der Leichte · Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto, Mini-Käseküchlein	9.50
Der Feinschmecker · Mini-Schinkengipfeli, Belegte Brötchen mit Thon und Ei, Pinsa mit Tomaten, Mozzarella und Rucola	16.00
Der Urchige · verschiedener Käse, Schinken, Rohschinken, Fleischkäse und Rohesswurst mit Butterzopf und Brot, Garnituren	17.50

APÉRO RICHE

Der Rustikale · reichhaltige Fleisch- und Käseplatte, Butterzopf und Brot, bunte Gemüsesticks mit Kräuterquarksauce, Belegte Brötchen mit Thon und Ei, Mini-Schinkengipfeli, Fischknusperli mit Remouladensauce	32.00
Der Elegante · Parisettes mit schottischem Rauchlachs, Tartelettes mit Frischkäse, Rindstatar auf Toastbrot, Rohschinken-Frucht-Spiessli, Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto, Mini-Bruschette, saisonale Suppe, Mini-Käseküchlein, frittierte Zwiebelringe mit Remouladensauce	41.00

Ergänzen Sie Ihren Apéro riche nach Belieben mit kalten und warmen Häppchen und geniessen Sie zum Abschluss unsere hausgemachten Mini-Desserts.

Preise in CHF inkl. MwSt.

KALTE HÄPPCHEN

Zusammenstellung nach Wunsch, pro Sorte mindestens 20 Einheiten

Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquarksauce	4.50
Parisette mit schottischem Rauchlachs	2.50
Rindstatar auf Toastbrot	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto	2.50
Hobelkäse mit Zopf	5.50
Belegte Brötchen mit Thon oder Ei	2.00
Tartelette gefüllt mit Frischkäse	2.50
Rohschinken-Frucht-Spiessli	2.50
Jumi's Abe Rot-Käse mit Dip und Brot	9.50
Saisonale Suppe warm oder kalt wie Gazpacho, Kürbissuppe	4.50
Bruschetta mit Tomaten oder Pilzen	2.50
Mini-Sandwich mit Roastbeef und Remouladensauce	5.50
Mini-Sandwich Tomaten-Mozzarella mit Pesto	5.00

Sandwich am Meter

· Käse	65.00
· Schinken, Salami oder gemischt	75.00
· Roastbeef	95.00

Herkunfts-/Produktionsdeklaration: Fleisch Burgergut Thun und aus CH

WARME HÄPPCHEN

Mini-Schinkengipfeli	3.00
Mini-Käseküchlein	2.50
Blätterteigroulade mit Rohschinken und Pesto	2.70
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	3.00
Fischknusperli mit Remouladensauce	8.00
Fleischbällchen mit scharfer Tomatensauce	7.00
Frittierte Zwiebelringe mit Remouladensauce	4.00
Pinsa mit Tomaten, Mozzarella und Rucola	5.00
Pinsa mit Tomaten, Rohschinken und Rucola	6.00

VORSPEISEN

Tatar vom schottischen Rauchlachs mit Butter und Toastbrot, frisches Salatbouquet	25.00
Rindstatar mit Butter und Toastbrot, frisches Salatbouquet	22.00
Gemischter Salatteller, mit gerösteten Kernen und Croûtons	12.50
Grüne Blattsalate, mit gerösteten Kernen und Croûtons	9.00
Roastbeef mit hausgemachter Sauce tartare, frisches Salatbouquet	22.50
Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse	13.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Linsensalat	22.00
Saisonale Blattsalate mit Fischknusperli und Remouladensauce	16.50
Saisonaler Salat vom Buffet mit gehackten Zwiebeln, gehacktem Ei, gerösteten Kernen und Croûtons, Schnittlauch, Haus- und Balsamico-Dressing	17.50

WARME VORSPEISEN

Pastetli mit Waldpilzfüllung	12.50
Gemüsestrudel mit Kräuter-Sauerrahm	12.50
Teigtasche gefüllt mit Steinpilzen, dazu Karottenschaum	16.50
Saiblings Roulade mit saisonalem Gemüse, dazu weisse Buttersauce	24.50
Zandertranche mit Zitronenbutter und saisonalem Gemüse	22.50

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Kraftbrühe vom Rind mit Sherry und Flädli	10.50
Zwiebelsuppe mit Croûtons und Majoran	8.50
Steffisburger Rosé-Suppe mit Rahmhaube und Schnittlauch	10.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum	10.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	11.50
Karotten-Ingwersuppe mit Kräuter-Crème-fraîche	10.50
Kokos-Currysuppe mit Zitronengras und Fruchtspiessli	11.00

SAISONALE SUPPEN

Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen; von März bis Mai	11.50
Kastaniensuppe mit karamellisierten Marroni; von Oktober bis März	11.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Rahmhaube; von September bis Januar	11.50
Sellerie-Apfelsuppe mit gerösteten Baumnüssen; von Dezember bis März	11.50

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce, Weissweinrisotto und saisonalem Marktgemüse	34.00
Riebelmais-Poulardenbrust mit Frischkäse gefüllt, Basilikumjus, Röstikroketten und saisonalem Marktgemüse	33.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce, Butternüdeli und Rahmpfirsich	26.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit Kräuterbutter, Weissweinrisotto und saisonalem Marktgemüse	29.50
Burgergut-Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und saisonalem Marktgemüse	28.50
Kalbfleisch-Saltimbocca mit Marsalasauce, Safranrisotto und saisonalem Marktgemüse	38.50
Kalbssteak vom Nierstück mit Morchelsauce, Burgergut-Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse	44.50
«Schüür»-Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignonrahmsauce, Spätzli und saisonalem Marktgemüse	37.50
«Suure Mocke» (nach Saison), hausgemachter Kartoffelstock und saisonalem Marktgemüse	33.50
Rindsentrecôte BEO beef mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse	46.50
Black Angus-Rindsfilet mit Béarnaisesauce, Kartoffelkroketten und saisonalem Marktgemüse	48.50

+ + ◆ ◆ + +

FLEISCHLOSE HAUPTGERICHTE

Gemüseschnitzel mit den gleichen Beilagen wie die anderen Gäste	26.50
Quornragout mit Rahmsauce und den gleichen Beilagen wie die anderen Gäste	28.50
Saisonale Gerichte gemäss à-la-Carte-Angebot	

BEILAGEN

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Röstikroketten

Risotto mit Kräutern, Weisswein oder Tomaten

Pilaw-Reis, Safranreis

Butternüdeli, Spätzli

Saisonales Marktgemüse

SAUCEN

Champignonrahmsauce, Rotweinjus, Marsalasauce

Kräuterbutter, Zitronenbutter

Hollandaise- oder Béarnaisesauce, Safransauce	2.50
Morchelrahmsauce	4.50

Nachservice für Stärke- und Gemüsebeilagen	5.00

Für den Nachservice von Fleisch wird der halbe Preis des gewählten Hauptgerichts berechnet.

AUS DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

Schokoladen-Mousse mit Früchtegarnitur	12.50
Hausgemachter Brownie mit Vanilleglace	9.50
Süssmostcrème	7.50
«Brönnti Crème», garniert mit caramelisierten Nüssen	8.50
Schokoladenkuchen mit Früchtegarnitur und Rahm	9.50
· mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm	13.50
Zitronen-Mascarponemousse auf Passionsfrucht-Spiegel, mit Früchtegarnitur	12.50
Tiramisù im Weckglas, nach Saison mit Früchten oder klassisch · Erdbeere; von Mai bis Juli · Bratapfel; von September bis März · Orange; von Dezember bis März	7.50
Tiramisù auf dem Teller, ausgarniert	9.50
Dessertteller · Himbeer-Joghurtglace und Schokoladen-Mousse, mit Früchtegarnitur	13.50
Zwei Kugeln Sorbet oder Glace mit feinem Schlagrahm, für die ganze Gesellschaft die gleiche Kombination aus dem aktuellen Sortiment	8.50
· mit einem Schuss «Schüür»-Schnaps	+2.00
Sorbet-Teller mit Früchten	12.50
Hausgemachte Vacherin-Torte mit Aromen Ihrer Wahl	12.50

DESSERTBUFFET

Schokoladen-Mousse, «Brönnti Crème», Zitronen-Mascarponemousse, Meringue, zwei Sorten Glace, frischer Fruchtsalat und Schlagrahm	18.50

MINI-DESSERT-BUFFET

Zusammenstellung nach Wunsch, je nach Anzahl Gäste drei bis vier Sorten.

Schokoladen-Mousse	5.00
Saisonaler Spezial-Muffin	4.00
Panna cotta mit Himbeersauce	5.00
«Brönnti Crème»	5.00
Orangen-Mandel-Tartelette	4.00
Brownies	4.00
Quarkwürfel mit Früchten	5.00
Schokoladenkuchen	4.50
Früchtetartelette	5.00
Fruchtsalat im Glas	5.00
Zitronenwürfel	4.00

MENUVORSCHLÄGE

FÜR ALLE, DIE SICH TRAUEN

Tatar vom schottischen Rauchlachs mit Butter und Toastbrot
frisches Salatbouquet

Steffisburger Rosé-Suppe mit Rahmhaube und Schnittlauch

Kalbssteak vom Nierstück mit Morchelsauce
Burgergut-Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse

Dessertteller · Himbeer-Joghurtglace und Schokoladen-Mousse, mit Früchtegarnitur

91.00

FLEISCHLOS GENIESSEN

Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse

Kokos-Currysuppe mit Zitronengras und Fruchtspiessli

Quornragout mit Rahmsauce
Pilaw-Reis und saisonales Marktgemüse

Zitronen-Mascarponemousse auf Passionsfrucht-Spiegel, mit Früchtegarnitur

64.00

FÜR ALLE, DIE ETWAS ZU FEIERN HABEN

Grüne Blattsalate,
mit gerösteten Kernen und Croûtons

Schweinsfilet im Speckmantel mit Kräuterbutter
Weissweinrisotto und saisonales Marktgemüse

«Brönnti Crème», garniert mit caramelisierten Nüssen

46.50

FESTMENÜ

Rindstatar mit Butter und Toastbrot
frisches Salatbouquet

Kartoffel-Lauchsuppe mit geräucherten Lachsstreifen

«Schüür»-Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignonrahmsauce
Spätzli und saisonales Marktgemüse

Schokoladen-Mousse, mit Früchtegarnitur

86.00

FÜR EINEN UNGEZWUNGENEN PASTA-PLAUSCH

Pasta mit drei verschiedenen Saucen

Grüner Salat in der Schüssel auf dem Buffet

Zitronen-Mascarponemousse

38.00

URCHIGES BERNERPLATTEN-BUFFET

Kraftbrühe vom Rind mit Sherry und Flädli

Speck, Rippli, Siedfleisch, Wurst und Rindszunge
Dörrbohnen und Sauerkraut
Dampfkartoffeln

Meringue-Glace, mit Früchtegarnitur

58.00