
BANKETTDOKUMENTATION

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere gastronomischen Dienstleistungen interessieren und wir Ihnen unsere Menüvorschläge vorstellen dürfen. In der vorliegenden Bankettdokumentation finden Sie ein vielseitiges Speise- und Dienstleistungsangebot. Sollten Sie etwas vermissen, zögern Sie nicht, uns danach zu fragen. Gerne stellen wir Ihnen ein nach Ihren Wünschen gestaltetes Angebot zusammen.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten ab 15 Personen, bei einheitlicher Menüwahl. Für Gruppen unter 15 Personen gilt das à la carte Angebot. Zudem besteht die Möglichkeit für Gruppen bis zu 15 Personen aus einem kleinen à la Carte Angebot vorzubestellen. Damit Ihr Bankett reibungslos und ohne Verzögerungen durchgeführt werden kann, empfehlen wir Ihnen, sich für wenige einheitliche Menüs zu entscheiden. Wir beraten Sie gerne.

Um die Planung und Organisation Ihres Anlasses optimal vorbereiten zu können, bitten wir Sie, rechtzeitig einen Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren. Gerne organisieren wir mit Ihnen den geplanten Anlass und freuen uns, wenn wir Sie und Ihre Gäste begrüßen und bewirten dürfen. Für eine Terminanfrage wenden Sie sich bitte an restaurant@egghoelzli.ch.

Herzlich, Ihr Egghölzli-Team

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Weltpoststrasse 16 ■ 3015 Bern
www.egghoelzli.ch ■ restaurant@egghoelzli.ch ■ 031 350 66 40

Inhalt

Apéro und Stehlunch.....	2
Hausgemachte Bowlen, Fruchtsaft	2
Canapés mit Fisch.....	2
Canapés mit Fleisch.....	2
Canapés fleischlos	2
Apéro-Snacks.....	2
Apéro-Buffer.....	3
Apéro Platten und Teller	3
Menüvorschläge	4
Kalte Vorspeisen.....	6
Warme Vorspeisen	6
Suppen.....	6
Hauptgänge vom Schwein.....	7
Hauptgänge vom Geflügel.....	7
Hauptgänge vom Rind	7
Hauptgänge vom Kalb	8
Hauptgänge mit Fisch.....	8
Kalte Hauptgerichte.....	8
Fleischlose Hauptgänge.....	8
Desserts	9
Trauerfeier /Abdankung.....	10
Dekorationen.....	11
Saal- und Infrastrukturmieten	11
Allgemein Geschäftsbedingungen (AGB)	12
Deklarationen (Die Deklarationen können ja nach Verfügbarkeit variieren).....	12

Apéro und Stehlunch

Hausgemachte Bowlen, Fruchtsaft

Saisonale Früchtebowle mit Prosecco	25.00/Liter
Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	18.00/Liter
Eistee "Blüemli» (vom Sirupier de Berne)	13.00/Liter
Orangensaft	12.00/Liter

Canapés mit Fisch

Thonmousse mit Kapern und Zwiebeln	9.00/Stk.
Rauchlachstatar mit Meerrettichschaum und Kapern	13.50/Stk.
Geräuchertes Forellentatar mit Dill	13.50/Stk.

Canapés mit Fleisch

Rohschinken mit Avocado	11.50/Stk.
Bauernschinken mit Essiggurken und Perlzwiebeln	9.00/Stk.
Salami mit Oliven	9.00/Stk.
Roastbeef mit Tartarensauce	13.50/Stk.

Canapés fleischlos

Tomatentatar mit Basilikum	7.90/Stk.
Ei mit Mayonnaise und Schnittlauch	7.90/Stk.
Greyerzerkäse mit Feigensenf	9.00/Stk.
Tête de Moine-Rose mit Trauben und Nüssen	11.50/Stk.

1 Canapé entspricht einem Toast (kann geviertelt oder geachtelt bestellt werden)

Apéro-Snacks

Gemügestäbchen mit Cocktailsauce oder Kräuterquark im Glas serviert	5.50/Stk.
"Mini-Chäs-Chüechli" (3.5-4cm)	3.50/Stk.
Chäs-Chüechli medium (8cm)	6.50/Stk.
Chäs-Chüechli gross (20.5cm)	21.50/Stk.
Käse-Lauch-Quiche (3.5-4cm)	3.50/Stk.
Schinkengipfeli	4.50/Stk.
Chips und Nüssli	4.50/Stk.
Schale Oliven	5.00/Stk.
Tomate-Mozzarella-Spiessli	2.50/Stk.
Antipasti-Schälchen (getrocknete Tomate, Oliven, Peperoni)	6.50/Stk.
Schale Parmesan-Möckli	6.50/Stk.

Apéro-Bufferet

Egghölzli Apéro riche (ab 15 Personen)

37.00/p. P.

Vegetarische Frühlingsrolle, Gemüse-Samosa mit Joghurt-Minzesauce,
Parmesanmöckli mit Oliven
Bruschetta mit Tomate und Knoblauch, Antipasti-Gemüsespiess mit Mozzarella Kugeln,
Rohschinken mit Avocado, Thonmousse mit Frühlingszwiebeln,
Rauchlachstatar auf Crostini mit Meerrettichschaum, Roastbeef mit Tatarensauce,
Buure Hamme, Ei mit Mayonnaise und Schnittlauch

Apéro Platten und Teller

Plättli vo Fuescht (für 2-4 Personen)

23.50

Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Bauernschinken
zweierlei Käse, Butter und Brot, klassisch garniert

Genussteller Egghölzli

21.50

Tête de Moine mit Feigensenf abgerieben, mehrjähriger Gruyere,
Camembert, Geschwellti und Kräuterquark

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gern Platten und Apérobuffets nach Ihren Wünschen zusammen.

Menüvorschläge

Menü Zytglogge

Bärlauchcremesuppe mit Bärlauch-Crostini

Schweinskarreebraten mit Kräuterkruste
Cognacrahmsauce
Tagliatelle Teigwaren und Gemüse garnitur

Panna Cotta mit Waldbeeren im Glas serviert

CHF 51.00

Menü Münster

Avocadomousse mit Blutorangen

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Orangen-Jus
Weissweinsrisotto und Ratatouille

Mangoparfait mit Passionsfrucht-Coulis

CHF 58.50

Menü Einstein

Blätterteig Mille-feuille

Gerollte Kalbssaltimbocca mit Marsalasaucе
Kartoffelkuchen und Gemüse garnitur

Hausgemachte Caramelköpflі

CHF 63.00

Menü Gurten

Amuse bouche

Ente-Griess-Knödel mit Randencreme und Kräuteröl

Rindsfilet Wellington mit Trüffel-Kartoffelpüree
und Gemüse garnitur

Hausgemachtes Erdbeerparfait auf Rhabarbercreme

CHF 88.00

Menü Paul Klee

Amuse bouche

Champagnerschaumsuppe mit Spargel Crostini

Graved Lachs mit Honigsensauce
auf Toast, mit gepickelten Gurken

Rosa gebratenes Roastbeef
Béarnaisesauce

Kartoffelgratin Dauphinois und Gemüsebouquet

Dessertvariation Egghölzli

CHF 86.50

Menü Bundeshuus

Amuse bouche

Curry-Ingwersuppe

Hausgebeizter Lachs am Spargelduett
garniert mit bärlauchigem Lachskaviar

Egghölzli Kräutersalat an Himbeerdressing
mit sautierten Zuchtpilzen

Trio vom Kalb
Kalbsfilet, Kalbscarré und Kalbspraline
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Grand Marnier Halbgefrorenes

CHF 109.00

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Griechischer Salat	12.50
Salat Caprese	13.00
Tomaten Tarte Tatin mit Ziegenfrischkäse	15.00
Lachstartar auf Tomatencrostini	16.00
Avocadomousse mit Ei	11.00
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons (je nach Saison)	14.50
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce, Salatbouquet und Toast	14.50
Krevettencocktail mit Eisbergstreifen, Mangowürfeli, Toast und Butter	14.00
Randencarpaccio mit Walnuss Dressing, Rucola und Parmesan	12.50
Caesar Salat mit gebratenen Pouletstreifen, mit frisch gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten und knackigen Croûtons	16.50

Warme Vorspeisen

Gebratene saisonale Wald und Zuchtpilze mit Whisky-Rahmsauce im Blätterteigkissen	15.50
Prosecco-Risotto mit Riesenkrevetten	16.00
Weisswein-Risotto mit Belper Knolle (gereifter Kuhmilch-Käse mit Pfeffer und Knoblauch)	16.00

Suppen

Curry-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch	9.50
Weissweincremesuppe mit saisonalem Crostini	9.50
Proseccoschaumsuppe mit saisonalem Crostini	9.50
Kraftbrühe mit Gemüseeinlage und Sherry	9.50
Saisonale Suppe	auf Anfrage

Hauptgänge vom Schwein

Niedergegartes Schweinskarree mit Morchelrahmsauce Lyoner Kartoffeln und Saisongemüse	36.00
Am Stück gegartes Schweinsfilet mit Mango-Pfeffersauce Tagliatelle und Saisongemüse	39.00
Gebratener Schweinshalsbraten mit Cognacrahmsauce Kartoffelstock und Saisongemüse	29.50
Sautierte Schweinspiccata mit Tomatensauce Spaghetti und Saisongemüse	31.50
Sautiertes Schweins-Saltimbocca mit Marsalajus Safranrisotto und Saisongemüse	32.00
Sautiertes Schweinssteak mit Calvadossauce Pommes frites und Saisongemüse	28.50
Berner Platte: Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, Gnagi, grüner Speck, Sauerkraut und Dörrbohnen und gedämpfte Erdöpfel	32.00

Hauptgänge vom Geflügel

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, im Speckmantel, mit Jus Weissweinsrisotto und Saisongemüse	32.00
Sautiertes Pouletgeschnetztes mit Gemüse, grünem Curry und Jasminreis	33.50
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce oder Zitronensauce Jasminreis und Saisongemüse	35.00

Hauptgänge vom Rind

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Béarnaisesauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	44.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Cafe de Paris Pommes frites und Saisongemüse	56.00
"Suure Mocke" vom Rind, mit seiner Sauce garniert mit Speckstreifen, Silberzwiebeln und Brotcroûtons Kartoffelstock und Saisongemüse	38.00

Hauptgänge vom Kalb

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Whiskysauce Kartoffelgratin und Gemüse	36.00
Sautiertes Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art" mit Champignonsrahmsauce, Röstli und Saisongemüse	41.00
Sautierte Kalbs-Saltimbocca mit Marsala-Jus Safranrisotto und Gemüse	42.50
Gebratenes Kalbsfilet mit Pfefferrahmsauce Bratkartoffeln und Gemüse	auf Anfrage

Hauptgänge mit Fisch

Gebratenes Lachssteak mit Zitronenrahm- oder Kräutersensauce Schnittlauchkartoffeln und Saisongemüse	38.00
Pochierte Saiblingsfilet mit Beurre Blanc Salzkartoffeln und Saisongemüse	34.50
Sautiertes Zanderfilet mit weisser Limetten-Buttersauce Weissweinsrisotto und Spinat	42.00

Kalte Hauptgerichte

Rindstatar nach Art des Hauses mit Toast und Butter	34.00
Vitello Tonnato Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Pommes frites oder gemischtem Salat	38.00
Roastbeef mit Tartarensauce, Zwiebeln, Essiggurken Pommes frites oder gemischtem Salat	34.00

Fleischlose Hauptgänge

Safranrisotto mit knackigem Gemüse	26.50
Pastetli mit Waldpilzragout, Gemüse und Pommes frites	25.50
Gebratene Früchte mit gelber Currysauce und Trockenreis	25.50
Bunter Gemüseteller mit pochierem Ei und Sauce Hollandaise	25.00
Kartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce und frischem Basilikum	24.50
Frühlingsrolle mit Sweet&Sour Dip mit Glasnudelsalat	23.50
Käsefondue klassisch	27.50
Raclette klassisch	27.00

Gern bieten wir alle Gerichte à discrétion an.
Hierfür verrechnen wir einen Aufschlag von 5.50 CHF

Desserts

Weisses- dunkles Schokoladenmousse garniert mit Früchte und Rahm	12.50
Berner Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace	12.00
Mango-Halbgefrorenes mit Passionsfruchtsauce	12.00
Egghölzli Caramelköpfli mit Rahm	9.00
Panna Cotta mit Waldbeeren und Rahm im Glas serviert	7.50
Käseauswahl nach regionalem Angebot	Teller à 12.00
Trilogie Egghölzli (Cheesecake, Makronen, Blueberry-Muffin, Passionfruchtcoulis)	16.50

Mini-Dessertvariationen im Glas zum Zusammenstellen (Preis auf Anfrage):

Panna Cotta
Fruchtsalat
Schwarzwälder Dessert
Tiramisu
Toffifee-Mousse
Mangomousse
Gebrannte Creme
Himbeer-Joghurt Creme
Waldbeer-Mascarpone-Trifle
Brombeermousse
Stracciatellecreme
Egghölzlschlumpf

Auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne auch Dessert-Bufferet ab 20 Personen.
Ebenso ist es möglich aus unserer saisonalen Dessertkarte auszuwählen. (nach Absprache)

Das Getränkeangebot können Sie unserer offiziellen Getränkekarte entnehmen.
Bei allfälligen Fragen, beraten wir Sie gerne.

Trauerfeier /Abdankung

z'Vieri-Teller 26.50

Kalter Schweinsbraten, Aufschnitt, gekochter Schinken, Salami,
Greyerzer, reich garniert
Blattsalate der Saison in Schüsseln serviert, Brot und Butter

Egghölzli-Teller 34.50

Roastbeef, Rohschinken,
Salami, Bündnerfleisch, Nonnenstolz, Greyerzer, reich garniert
Blattsalate der Saison in Schüsseln serviert, Brot und Butter

Schweinsschnitzel «Melba» 28.50

Mit Champignonrahmsauce, Tagliarini und Pfirsich mit Rahm

Buurehamme

Warme Burehamme mit Kartoffelsalat
Blattsalate in Schüsseln
Butterzopf und Butter

Teller à 24.50
mit Nachservice 28.50

Pastetli Egghölzli

Pastetli mit Kalb-Brätkügeli, Mischpilzsauce
Erbsli und Rüebli oder gemischter Salat

Ein Stück à 25.50 / Zwei Stück 28.50

Waadtländer Saucisson

Lauch à la crème, Gedämpfte Kartoffeln
serviert mit Brot und Senf

21.00

Gschwellti mit Käse

Gruyère, Brie, Nonnenstolz, Kräuterquark

23.50

Genussteller Egghölzli

Tête de Moine mit Feigensenf abgerieben, mehrjähriger Gruyere,
Camembert, Gschwellti, Kräuterquark

21.50

Dekorationen

Gerne dekorieren wir die Räumlichkeiten nach dem Charakter Ihres Anlasses und nach Ihren Vorstellungen. Die Dekorationsaufträge werden zu Selbstkosten weiter verrechnet. In den Menüpreisen sind nebst dem Gedeck Kerzen, unser Standard-Menükärtli und eine kleine saisonale Blumendekoration inbegriffen.

Saal- und Infrastrukturmieten

Saalmieten

Für Sitzungen/Bankette mit Essen in separatem Saal verrechnen wir 50% der Saalmieten

Für Sitzungen/Bankette mit Essen im selben Saal verrechnen wir 25% der Saalmieten

Für Sitzungen/Bankette mit Essen im selben Saal verrechnen wir bei einem Umsatz ab 500 CHF 20% der Saalmieten

Für Sitzungen/Bankette mit Essen im selben Saal verrechnen wir bei einem Umsatz ab 1000 CHF 10% der Saalmieten

Für Sitzungen/Bankette mit Essen im selben Saal verrechnen wir bei einem Umsatz ab 1500 CHF keine Saalmiete.

Lieferung und Abholung

Für Lieferung und Abholung innerhalb des Hauses verrechnen wir 10 CHF. Lieferungen ausser Haus nach Absprache.

Lokalität	Fläche	Plätze max.	Miete 1/1 9.00-22.00	Miete 1/2 halber Tag*
Saal & Wintergarten	240 m ²	160		700.00
Saal	160 m ²	100		500.00
Wintergarten	80 m ²	60 – 70		300.00
Sitzungszimmer	25 m ²	14	250.00	120.00

*Halber Tag = 08:00 bis 15:00 Uhr oder 16:00 bis 23:00 Uhr

Infrastruktur

Multimediaanlage – Mikrophon, CD-/DVD/Blueray-Player, Deckenbeamer	150.00
Headset Funkmikrophon	50.00
Mobiler Beamer	100.00
Mobile Leinwand	15.00
Flip-Chart	20.00
Rednerpult	20.00
Klavier	100.00

Allgemein Geschäftsbedingungen (AGB)

Verkaufspreise/Rabatte

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer pro Person und gelten ab 15 Personen, bei einheitlicher Menüwahl. Die Rabatte für die Saalmieten sind in der Bankettdokumentation deklariert.

Personenzahl

Damit wir Ihren Anlass wunschgemäss organisieren können, benötigen wir Ihre Menüwahl mindestens 14 Tage im Voraus. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, drei Tage vor dem Anlass, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Garanzahl

Bei Anlässen mit ungewisser Teilnehmerzahl (Trauerfeier) definieren wir gemeinsam eine Garanzahl. Diese gilt für das Essen, ist verbindlich und wird in jedem Fall verrechnet. Nachproduzierte Gerichte werden mit dem Einzelpreis – gemäss Bestellung – nach Aufwand verrechnet.

Servicezeiten und Personalkosten

Servicezeiten, welche nicht in die ordentlichen Servicezeiten fallen (09:00 bis 23:00 Uhr), gelten als Überzeit. Ohne anderslautende Absprache behalten wir uns vor, Serviceleistungen nach der offiziellen Schliessungszeit als Überzeit zum jeweiligen Stundensatz pro Mitarbeitenden wie folgt zu verrechnen:

Mitarbeiter Küche/Service/Office pro Stunde	CHF 45.00
Chef de Service/Küchenchef pro Stunde	CHF 60.00

Annullationsbedingungen

Stornierung 14 Tage vor dem Anlass	ohne Kostenfolge
Stornierung 7 Tage vor dem Anlass	25% des zu erwartenden Umsatzes
Stornierung 3 Tage vor dem Anlass	50% des zu erwartenden Umsatzes
Stornierung 2 Tage vor dem Anlass und später	100% des zu erwartenden Umsatzes

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein pro Flasche	CHF 25.00
Für mitgebrachte Spirituosen pro Flasche	CHF 40.00

Deklarationen (Die Deklarationen können ja nach Verfügbarkeit variieren)

<i>Fleischsorte</i>	<i>Herkunftsland</i>	<i>Fleischsorte</i>	<i>Herkunftsland</i>
Rindfleisch	Schweiz	Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Pouletfleisch	Schweiz
Wildfleisch	Österreich/EU	Wurstwaren/Speck	Schweiz
Entenfleisch	Frankreich	Kaninchenfleisch	Schweiz
<i>Fisch/Krustentiere</i>	<i>Herkunftsland</i>	<i>Fisch/Krustentiere</i>	<i>Herkunftsland</i>
Thunfisch	Philippinen	Hummer	Kanada
Cocktail-Krevetten, Zucht	Dänemark	Riesenkrevetten, Zucht	Vietnam
Seezunge ganz	Frankreich/Holland	Zanderfilet, Zucht	Estland
Lachs, Zucht	Dänemark	Forellenfilets, Zucht	Italien
Rauchlachs, Zucht	Norwegen	Forellenfilets geräuchert, Zucht	Italien
Kaviar, Tropenhaus Frutigen	Schweiz		

Preise inklusive 8.1% MwSt