RESTAURANT
ROSENGARTEN

# Bankettdokumentation

---

Herzlich Willkommen

Besten Dank, dass Sie das Restaurant Rosengarten für Ihren Anlass in Betracht ziehen. Für ein perfekt gelungenes Bankett bestellen Sie Wein und Essen im Voraus. Ihr Wein wird genügend belüftet und bei idealer Temperatur serviert, unsere Küche ist auf Ihre Wünsche vorbereitet und wir garantieren den ungestörten Ablauf Ihres Anlasses.

Da wir alles frisch einkaufen und zubereiten, können wir für Gruppen ab **15 Personen nur ein einheitliches Menu** servieren. Auf Wunsch bieten wir Ihnen eine vegetarische Variante an. Für Kinder stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Menu zusammen. Unsere Vorschläge verstehen sich als Gedankengrundlage, Änderungen und Wünsche sind selbstverständlich nach Absprache möglich.

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menuwahl sowie die **Personenanzahl** frühzeitig bekannt zu geben. Diese Angaben dienen uns als Grundlage für Einkauf, Produktion und Organisation. Als Berechnungsgrundlage dient uns die bis 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilte Personenzahl. Änderungen in der Speiseauswahl können höchstens bis fünf Tage vor Ihrem Anlass berücksichtigt werden. Bitte beachten Sie, dass ab 20 Personen kein Einzelinkasso möglich ist.

Menukärtchen und Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle **Dekorationen**, wie Blumengestecke, Rosenblätter, Stoffservietten oder sonstige Dekorationsartikel organisieren wir gerne für Sie. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigenen Dekorationen mitbringen.

Für weitere Details und eine Besichtigung des Lokals stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Restaurant Rosengarten
Alter Aargauerstalden 31b
3006 Bern
Fon : +41 31 331 32 06
info@rosengarten.be
www.rosengarten.be

RESTAURANT
ROSENGARTEN

# Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Gemischte Blattsalate an hausgemachter Balsamico Vianigrette | CHF 10.00 |
| Nüsslisalat (Herbst/Winter) mit Ei, Speck, Croûtons an hausgemachter und Frenchdressing | CHF 14.00 |
| «Insalata Caprese» Datteltomaten mit Bocconcini-Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico (Sommer) | CHF 15.00 |
| Gebackener Ziegenkäse mit Trevisano-Chutney, Saison-Salat und Honigdressing | CHF 15.00 |
| «Gambas al ajillo» Gebratene Riesenkrevetten auf Fenchel-Spinatsalat | CHF 16.00 |
| Grilliertes Zandersteak auf Spinat-Süsskartoffelsalat, Zitronen-Kapern Salsa | CHF 15.00 |
| Saisonale Suppe (Kürbis/Gazpacho) | CHF 10.00 |
| Saisonal gefüllte Pasta an Zitronen-Mascarpone Sauce | CHF 10.00 |
| Als Zwischengang | CHF 9.00 |
| Als Hauptgang | CHF 25.00 |

# Hauptspeisen vegetarisch/vegan

| | |
|---|---|
| «Chicchette» kleine Kartoffel-Gnocchi mit Spinat an Zitronen-Mascarpone | CHF 26.00 |
| Spinat-Ricotta Roulade mit Safransauce, Maniokchips und Weissweinrisotto | CHF 27.00 |
| «Harira» (Vegan) marokkanischer Kichererbsen-Linsen Eintopf mit Gemüse und Koriander | CHF 27.00 |

RESTAURANT
ROSENGARTEN

# Hauptspeisen Fisch

| | |
|---|---|
| Zander-Steak mit «beurre blanc» Sauce,<br>Frühkartoffeln und Gemüse | CHF 36.00 |
| Gebratene Lachstranche an «beurre blanc» Sauce,<br>Gnocchi romaine und Gemüse | CHF 34.00 |

# Hauptspeisen Fleisch

| | |
|---|---|
| Gebratene Pouletbrust, Portweinjus,<br>Gnocchi romaine und Saisongemüse | CHF 34.00 |
| Bärner Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelpüree und<br>Saisongemüse | CHF 28.00 |
| Schweinskarréebraten am Stück, Sauce Hollandaise,<br>Ofenkartoffeln und Saisongemüse | CHF 35.00 |
| Marinierte Lammracks rosa gegart, Kräuter-Portweinjus,<br>Ofenkartoffeln und Saisongemüse | CHF 38.00 |
| Kalbshohrücken am Stück gegart, Sauce Bearnaise,<br>Ofenkartoffeln und Saisongemüse | CHF 44.00 |
| Rindsfilet Medaillon, Sauce Bearnaise, Rösti-<br>Kroketten und Saisongemüse | CHF 48.00 |
| Black Angus Rinds-Entrecôte, Sauce poivre vert,<br>Rösti-Kroketten und Saisongemüse | CHF 46.00 |

RESTAURANT
ROSENGARTEN

# Süssspeisen

| | |
|---|---|
| Panna Cotta mit Früchte Coulis der Saison | CHF 10.00 |
| Emmentaler Brönnti Crème | CHF 9.00 |
| Tiramisu | CHF 13.00 |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mango Sorbet | CHF 14.00 |