



RESTAURANT RÖSSLI

Familie E. + A. Tschiemer
Steinbachstrasse 19
3123 Belp
Tel: 031 819 01 14
info@roesslibelp.ch
www.roesslibelp.ch

BANKETT



VORSCHLÄGE

Liebe Gäste

Vielen Dank für Ihre Anfrage. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge zur Gestaltung Ihres Menus und Anlasses.

Das Bankettangebot versteht sich ab 10 Personen (Menu 1 bis 24) als einheitliches Angebot, sowie unsere Stehlunch - Variationen.

Für Vegetarierer wird Ihr Menu fleischlos angepasst.

Unsere Buffets servieren wir Ihnen ab 20 Personen.

Kinder suchen am liebsten vor Ort von der Kinderkarte etwas zum Essen aus.

Für Gesellschaften bis 10 Personen sind wir gerne bereit, Ihnen unsere reichhaltige *à la Carte* Karte aufzulegen.

Saisonale Anpassungen sind sehr erwünscht und wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten. Sie können Änderungen unter den einzelnen Menus vornehmen, dadurch können eventuell kleine preisliche Differenzen entstehen.

Um gemeinsam Ihr Wunschmenu zusammenzustellen, machen Sie bitte einen Termin mit uns ab.

Wir können uns dann genügend Zeit für Sie einplanen.

Dürfen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten vorstellen

Gaststube 30 Plätze

Stübli 18 Plätze

Fumoir 18 Plätze

Wintergarten 60 bis 80 Plätze

Gartenwirtschaft 30 Plätze

Seminarraum 30 Plätze

(Eingerichtet mit Beamer, Flip Chart und Leinwand)

Individuelle Bestuhlungen sind in allen unseren Räumlichkeiten möglich

Geschäfts - Bedingungen

1. Änderungen

- 1.1 Änderungen können bis 48 Stunden vor dem Anlass telefonisch kostenlos geändert werden. Spätere Änderungen werden verrechnet.

2. Annullationsfristen

- 2.1 *Annullationen bitte mindestens fünf Tage vorher schriftlich mitteilen.*

3. Beschädigung

- 3.1 Für mutmassliche Beschädigung oder Verlust von Einrichtung und/oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht wird, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis.
- 3.2 Das Anbringen oder Entfernen von Dekorations - Material oder sonstigen Gegenständen, ist ohne unsere Zustimmung nicht gestattet.
- 3.3 Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen übernehmen wir keine Haftung.
- 3.4 Sämtliches Dekorations - Material muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

4. Zahlungskonditionen

- 4.1 Gerne stellen wir Ihnen eine Rechnung ab CHF 500.00 aus.
Rechnungen: Zahlbar innert 10 Tagen nach Erhalt rein netto.

5. Verlängerung

- 5.1 Die Verlängerung wird ab 24.30 Uhr zu CHF 100.00 pro Stunde verrechnet.
- 5.2 Die Verlängerung muss im Voraus bekannt gegeben werden.

6. Dekorationen

- 6.1 Wir machen Ihnen gerne diverse Vorschläge für Blumen - oder sonstige Tischdekorationen. Für spezielle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr.

7. Mehrwertsteuer

- 7.1 Alle unsere Preise sind inklusive MwSt.

Apéritifs

Blätterteiggebäck assortiert

Preis pro 100g CHF 4.00

Cherry Tomaten und Mozzarellaspießchen

Mini Käseküchlein

Baguette mit Kräuterfrischkäse

Crostini mit Tomaten und Basilikum

Schinkengipfeli

Canapé mit Schinken, Salami oder Spargeln

Preis pro Stück CHF 4,00

Früchtebrot mit Emmentaler Camembert

Saté - Poletspießchen *Sweet and Sour* (zwei Stk.)

Ausgebackene Champignons, Tatar Sauce (100g)

Preis pro Stück CHF 4.50

Melonenschiffchen mit Prosciutto crudo

Canapé mit Lachs

Hausgemachte Tatarbrötli

Zitronengras - Süppchen

Karotten - Ingwer - Honig - Suppe (in kleinen Tässchen)

Canapé mit Lachs

Preis pro Stück CHF 5.00

Verschiedene Brote

Hausgemachtes Foccaciabrot

gefüllt mit Pesto, Tomaten, Mozzarella und Salami

Preis pro Foccaciabrot (ca. 70 Stückli) CHF 90.00

Gefüllte Baguette Brote

mit Salami, Schinken, Fleischkäse

kalter Schweinsbraten und Käse

Preis pro Baguette (ca. für 4 Pers.) CHF 32.00

Baguette gefüllt mit Thon

Preis pro Baguette (ca. für 4 Pers.) CHF 32.00

Gemüse - Stäbchen roh mit 2 Saucen (Teller für 10 Pers.)

Preis pro Teller CHF 22,00

Bowlen

Bowlen mit und ohne Alkohol

Preis auf Anfrage

Eidgenossen - Apéro

Süsser und saurer Most
Sbrinzwürfel, Dörrfrüchte
Speckzopf à discrétion
Rebgut der Stadt Bern
und Mineralwasser à discrétion

Preis pro Person CHF 30.00

Habsburger - Apéro

Tête de Moine auf Birnenbrot
Blätterteigpastetchen mit Hüttenkäse
und Rauchlachsmousse

Grüner Veltliner, DAC *Bergkristall*
und Mineralwasser à discrétion

Preis pro Person CHF 30.00

Walliser - Apéro

Roggenbrot mit Hobelkäse
Baguette mit Walliser Trockenfleisch

Johannisberg *Feuergold*
und Mineralwasser à discrétion

Preis pro Person CHF 32,00

Tessiner - Apéro

Grissini mit Rohschinken
Tessiner Bergkäse aus der Leventina
Olivenbrot

Granito Ticinese DOC, Tenimento dell'Or
und Mineralwasser à discrétion

Preis pro Person CHF 32,00

TELLERGERICHTE

ab 10 Personen

1	Suppe Schweinvoressen Kartoffelstock Erbsen und Karotten	CHF 25.00	7	Suppe Kalbpiccata mit Tomatensauce Butterspaghetti Gemischter Salat	CHF 40.00
2	Suppe Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Pilzen Butternudeln Grüner Salat	CHF 29.00	8	Suppe Kalbsvoressen an Weissweinsauce Safranrisotto Gemischter Salat	CHF 26.00
3	Suppe Schweinskotelette *Jägerart** Bratkartoffeln Blattspinat	CHF 30.00	9	Suppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Berner Rösti Grüner Salat	CHF 23,00
4	Suppe Schweinsbraten mit Dörpflaumen Salzkartoffeln Bohnen mit Speck	CHF 28.00	10	Suppe Heisser Beinschinken mit frischen Salaten	CHF 25,00
5	Suppe Geflügelstreifen *Maharani* Früchtebouquet Trockenreis Saison Salat	CHF 26.00	11	Suppe Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur	CHF 26.00
6	Suppe Pouletbrüstli an Zitronensauce Trockenreis Erbsen mit frischer Minze	CHF 26.00	12	Suppe Poulet - und Schweinsbraten Bratkartoffeln Gemüsebouquet	CHF 31.50

TELLERGERICHTE

ab 10 Personen

- | | | | | | |
|----|--|-----------|----|--|-----------|
| 13 | Suppe
Felchenfilets gebraten
nach Interlakner - Art
Trockenreis
Saison Salat | CHF 38,00 | 15 | Hausgemachte Hechtklösschen
an Dillrahm - Sauce
Dampfkartoffeln
Braisede Bohnen | CHF 28,00 |
| 14 | Eglifilets im Ei gebraten
Salzkartoffeln
Blattspinat | CHF 34,00 | | | |

TELLERGERICHTE

ab 10 Personen

16 Gerstensuppe Berner Art

Menu complet

CHF 45.00

Kalbsbraten an Rosmarinjus

Marktgemüse

Dauphine - Kartoffeln

Frischer Fruchtsalat mit Rahm, oder Kirsch

17 Gemüseschaumsuppe

Menu complet

CHF 38,00

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen

Butternudeln

Hausgemachte gebrannte Crème

18 Kraftbrühe mit Mark

Menu complet

CHF 59.00

Gemischter Salat

Cordon bleu vom Kalb

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

TELLERGERICHTE

ab 10 Personen

- | | | | |
|----|--|--------------|-----------|
| 19 | Kraftbrühe mit Spargelspitzen

Felchenfilets *Müllerin - Art*
Salzkartoffeln

Kalbssteak an Morchelsauce
Butternudeln
Marktgemüse

Haselnuss Halbgefrorenes | Menu complet | CHF 78.00 |
| 20 | Hors - d'oeuvre - Teller
Toast und Butter

Kraftbrühe mit Cognac

Filets *Bohème* (Les trois filets)
Bimnenkartoffeln
Gemüsebouquet

Vacheringlace | Menu complet | CHF 91.00 |
| 21 | Klare Ochsenschwanzsuppe

Lachsforellen pochiert auf Teigkissen

Lammracks nach Gärtnerinnen- Art
Lyoner - Kartoffeln
Italienischer Blattspinat

Tannenhonigparfait mit frischen Feigen | Menu complet | CHF 74.00 |

TELLERGERICHTE

ab 10 Personen

- 22 Wildterrine auf Salatbett und Preiselbeerschaum
Toast und Butter

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce
Wildreis nach Art des Hauses
Gemüsebouquet

Glacépalette nach Wahl (Drei Sorten)
- 23 Kraftbrühe mit Mark

Egglfilets mit Mandeln
Salzkartoffeln

Filet du Patron
Saftiges Rindsfiletsteak
mit verschiedenen Salaten
Pommes Frites

Weinschaumcrème mit Vanilleglace
- 24 Hauspastete mit Waldorfsalat

Kraftbrühe mit Käseschnittchen

Roastbeef englisch gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Halbgefrorenes mit Grand - Marnier
- Menu complet CHF 68.00
- Menu complet CHF 78.00
- Menu complet CHF 71.00

Zur Ergänzung empfehlen wir:

Sorbet als Zwischengang	CHF 8.00
Kleiner Saisonsalat	CHF 6.00
Kleiner Käseteller	CHF 14.00

LES HORS-D'OEUVRE

Als Ergänzung der Menuvorschläge 1 bis 15 schlagen wir Ihnen folgende Hors - d'oeuvre vor:

Hors - d'oeuvre - Teller	CHF 19.00
Rohfleischteller	CHF 16.00
Hauspastete mit Waldorfsalat	CHF 16.00
Melonen mit Rohschinken	CHF 16.00
Felchenfilets geräuchert	CHF 18.00
Felchenfilets pochiert an Weissweinsauce, Reis	CHF 18.00
Eglifilets mit Mandeln, Salzkartoffeln	CHF 23.00
Gemischter Salat	CHF 10.00
Saisonsalat	CHF 8.00

LES DESSERTS

Aus unserem reichhaltigen Angebot an Desserts möchten wir Ihnen besonders empfehlen:

Meringue mit Rahm	CHF 10.00
Meringue Glace	CHF 12.50
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 11.00
Hausgemachte gebrannte Crème	CHF 8.50
Eisbecher mit Fruchtsalat	CHF 11.00
Zitronensorbet mit Champagner	CHF 11.00
Gemischte Glace nach Wahl (zwei Kugeln)	CHF 5.60
Gemischte Glace nach Wahl (zwei Kugeln), mit Rahm	CHF 6.60
Käseplatte	CHF 18.50

Für Dessert nach Wunsch verlangen Sie bitte unsere Dessertkarte

STEHL-LUNCH

No. L

Zitronengras - Crèmesuppe mit Geflügeleinlage

Cous - Cous mit geräucherter Entenbrust

Penne an Tomatenrahmsauce und Panchetta - Würfel

Gemüse an Kokosmilchcurry - Sauce (scharf)

Hausgemachte gebrannte Crème

Schoggimousse mit Rahm

Friandies

Kaffee

Pro Person CHF 44.00

No. II

Gemüseschaumsuppe

Aelplermakkaronen mit Apfelmus

Nasi - Goreng mit Crevetten, Reis und Gemüse

Poulet Grillspiessli süss - sauer mit Sojasauce

Fruchtsalat mit Sorbet

Kaffee

Pro Person CHF 36.00

STEH-LUNCH

No. III

Kürbiscrèmesüppchen

Schweinscipollata mit Piri - Piri

Kleine Frühlingsrolle

Gebackene Crevetten

Jalapéna Poppers

Mini - Crèmeschnitte und Berliner

Kaffee

Pro Person CHF 40.00

No. IV

Broccoli - Kokoscrème - Süppchen

Zwiebelfleisch mit Paprika

Risotto verde mit fritierten Lauchstreifen

Shepard - Pie

Gefüllte Windbeutel mit Vanillecrème

Schwarzwälder - Minirollen

Kaffee

Pro Person CHF 47.00

Unsere Steh - Lunchs werden speziell angerichtet,
so dass Sie alles im Stehen essen und geniessen können.

DIVERSE BUFFETS

Brunch - Buffet

Rössli

ab 20 Personen

Kaffee, Tee, Schokolade

Diverse Fruchtsäfte

Melonenschiffchen

Früchtekorb

Joghurt

Birchermüesli

Corn Flakes

Wurstplatte mit Garnitur

Kalte Fischauswahl

Reichhaltige Käseauswahl

Konfiture

Honig

Butter

Verschiedene Brote

Gipfeli, Weggli

Hefegebäck

Rühreier

Würstchen

Gebratener Speck

Rösti

Gedämpfte Tomaten

Pro Person CHF 35.00

Italienisches Buffet

ab 20 Personen

Italienisches Antipasti - Buffet

Tomatensalat mit Mozzarella
Parmaschinken mit Melone
Mariniertes Gemüse
Coppa, Salami, Vitello Tonnato
Rindscarpaccio mit Parmesan
Oliven und Parmesanmöckli
Diverse Salate

Warmes Buffet

Brasato al Barolo (Rindsschmorbraten)
Schweinspiccata Milanese
Ossobucco Cremolata
Kaninchenragoût
Risotto, Penne und Polenta
Frisches Marktgemüse

Dessert Buffet

Panna Cotta
Tiramisu
Torta della Nonna
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Gelati
Käseplatte

Pro Person CHF 76.00

Rössli Buffet

ab 20 Personen

Kaltes Vorspeisen - Buffet

Fischplatte mit Rauchlachs, Forellenfilets und Krevettencocktail

Fleischplatte, Hauspastete, Salami, Rohessspeck

Melone mit Rohschinken

Reichhaltiges Salatbuffet

dazu servieren wir Ihnen eine Auswahl

von hausgemachtem Salat - Dressing

Warmes Buffet

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise

Glasierter Kalbsbraten mit Calvadosrahm - Sauce

Kartoffelgratin und Butternudeln

Frisches Marktgemüse

Dessert Buffet

Hausgemachte gebrannte Crème

Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

Caramelköpflli

Glaces

Käseplatte

Pro Person CHF 80.00

Bauern Buffet

ab 20 Personen

Kaltes Vorspeisen - Buffet

Geräuchte Forellenfilets

Meerrettichschaum

Trockenfleisch, Hauswurst und Hobelspeck

Diverse Saucen und Garnituren

Verschiedene Brote und Butter

Suppe

Gelberbsensuppe mit Gnagi

Salate

Reichhaltiges Salatbuffet

serviert mit hausgemachter French, Italienne - und Himbeerdressing

Hauptgerichte

Bauernschinken im Brotteig

Siedfleisch im Sud, Rippli geräuchert

Schweinsbratwurst am Meter, Zwiebelsauce

Lauchgemüse, Bohnen mit Speck

Gschwellti, Kartoffelgratin, Aelplermakkaronen

Desserts

Frischer Fruchtsalat

Meringues mit Rahm

Hausgemachte gebrannte Crème

Käseplatte

Pro Person CHF 78.00

Holzfäller Buffet

ab 20 Personen

Kaltes Vorspeisen - Buffet

Trockenfleisch, Gurken, Zwiebeln

Bauernwurst, Fleischplatte

Knoblauchwurst und Hobelspeck

Melonen mit Mostbröckli

Diverse Saucen und Garnituren

Salate

Reichhaltiges Salatbuffet

serviert mit hausgemachter French - und Italienedressing

Brotauswahl mit Butter

Suppe

Fleischsuppe mit Mark

Warmes Buffet

Beinschinken, Siedfleisch, Zungenwurst

Emmentaler Bauernbratwurst, Kalbsbraten

Speckrösti, Kartoffelgratin

Saisongemüse

Desserts

Frischer Fruchtsalat

Meringues mit Rahm

Hausgemachte gebrannte Crème

Caramelköpfl

Früchtekuchen

Pro Person CHF 80.00

Spaghetti Buffet

ab 20 Personen

Spaghetti

mit Sauce Bologanaise

Pestosauce

Tomatensauce

Carbonarsauce

Service à discrétion

Salatschale

Brot

Pro Person CHF 28.00

Apfeler - Makkaronen - Buffet

ab 20 Personen

Apfeler - Makkaronen

Apfelmus

Service à discrétion

Salatschale

Brot

Pro Person CHF 26.00