

senevita
Burgdorf

A photograph of a dining table set for a meal. In the foreground, two wine glasses stand on a brown placemat. To their right, a silver fork and knife are laid out. A white napkin is folded into a decorative shape. The background shows a blurred interior with a window and a potted plant.

Bankettkarte.

Anlässe und Bankette.

Liebe Gäste

Sie haben einen Grund zu Feiern oder planen einen Anlass? Die Senevita Burgdorf bietet Ihnen eine herzliche und familiäre Atmosphäre und das eingespielte Team verleihen Ihrem Anlass den passenden Rahmen.

Folgende Anlässe führen wir gerne für Sie durch:

- ein Geburtstagsfest
- ein Familienfest
- ein Firmenanlass
- eine Sitzung
- ein Seminar
- ein Vereinsessen
- eine Vernissage
- ein Traueressen

Unser Küchenteam legt viel Wert auf eine saisonale, regionale, ausgewogene und moderne Küche. Dafür verwenden wir marktfrische und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Das Service Team bedient Sie zuvorkommend, kompetent und herzlich. Wir setzen alles daran, dass Ihr Anlass zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchgeführt wird und Sie es vollumfänglich geniessen können.

Unser Restaurant sowie unsere Räume sind zentral gelegen und doch in ruhiger Umgebung. Die schöne Terrasse lädt zum Verweilen ein, umgeben von einer grünen Oase. Zudem können sie von der Terrasse aus die «tierische» Aussicht geniessen – die Zwerggeissen und Alpakas freuen sich über Streicheleinheiten. Bei uns finden Sie helle und mit der neusten Technik ausgestattete Räumlichkeiten:

	Konzert/Theater	Bankett	Seminar
Saal Viva	140 Personen	120 Personen	–
Gotthelfsaal	60 Personen	50 Personen	60 Personen
Mehrzweckraum	–	–	15 Personen

Unsere nachfolgenden Menüvorschläge geben Ihnen einen Einblick in die kulinarische Vielfalt unseres Betriebes. Selbstverständlich sind wir bestrebt, auch Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen. Unser Serviceteam steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Unser Credo: Kochen ist eine Kunst, Geniessen ein Glück, Zusammensein ein Geschenk

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast willkommen zu heissen und Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Herzliche Grüsse

Senevita Burgdorf
Tel. 034 431 00 24

Seminare / Konferenzen.

Seminar ganzer Tag

pro Person 70.00 (inkl. Saal und technischer Hilfsmittel)

- Begrüssungsgetränk
Kaffee, Espresso, Tee, Orangensaft oder Wasser
- Pause am Vormittag
Kaffee, Espresso, Tee, Orangensaft oder Wasser
Buttergipfeli, Vollkornkipfeli oder Brötli
Früchtekorb
- Drei-Gänge-Menü oder Stehlunch inklusive Wasser
- Pause am Nachmittag
Kaffee, Espresso, Tee, Orangensaft oder Wasser

Halbtagspauschale

pro Person 51.00 (inkl. Saal und technischer Hilfsmittel)

- Begrüssungsgetränk
Kaffee, Espresso, Tee, Orangensaft oder Wasser
- Pause am Morgen
Kaffee, Espresso, Tee, Orangensaft oder Wasser
Buttergipfeli, Vollkornkipfeli oder Brötli
Früchtekorb
- Drei-Gänge-Menü oder Stehlunch inklusive Wasser

Pauschalpreis Raummiete inklusive technischer Hilfsmittel

- Multifunktionsraum Haus F, Niveau 1
Ganzer Tag 160.00 / halber Tag 100.00
- Gotthelfsaal Haus F, Niveau 0
Ganzer Tag 300.00 / halber Tag 220.00

Technische Hilfsmittel

Leinwand, Beamer, Fernseher, DVD Player, Flipchart, Audioanlage mit Mikrofon



Menüvorschläge.

(ab 10 Personen)

Apéro

Kalte Köstlichkeiten

Nüsse und Chips	pro Person	3.00
Blätterteigstangen	pro Person	3.50
Saisonale Gemüsedipps mit Saucen	pro Person	4.50
Canapes mit Lachstatar, Rindstatar und getrocknetes Tomaten-Avocado Tatar	pro Person	4.00
Ziegenkäsemousse auf Tomatenkompott	pro Person	4.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Person	3.50

Warme Köstlichkeiten

Rösti mit Avocadocrème	pro Person	4.00
Mini Gemüsequiche	pro Person	4.00
Fleischnäpfe mit Paprikarelish	pro Person	4.00
Poulet-Spiessli mit Honig & Rosmarin-Marinade	pro Person	4.50

Apéro Packages (ab 15 Personen)

Preis pro Person

Burgdorf	26.00
<ul style="list-style-type: none"> - Mineral mit und ohne Kohlensäure - Orangensaft - Hauswein rot und weiss - Flaschenbier - Nüssli und Chips - Käsequiche - Fleischnäpfe mit Paprikarelish 	
Bern	29.00
<ul style="list-style-type: none"> - Mineral mit und ohne Kohlensäure - Orangensaft - Hauswein rot und weiss - Flaschenbier - Currywurst- Spiessli - Pulled Pork Sandwiches 	
Emmental	35.00
<ul style="list-style-type: none"> - Mineral mit und ohne Kohlensäure - Orangensaft - Hauswein rot und weiss - Flaschenbier - Trockenfleisch Plättli - Käseplättli 	

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs auf Quinoa-Gemüse Salat	15.50
Burrata auf Tomaten-Carpaccio	14.50
Nüsslersalat mit Speck, Croutons und Eier	13.50
Melonencocktail mit Portwein	11.50
Gemischter Salat	9.50
Grüner Salat	8.50

Suppen

Spargelcremesuppe	8.50
Klare Rindkraftbrühe mit Flädli	8.50
Erbsen-Minz Cappuccino	8.50
Tomatensuppe mit Parmesanschaum	8.50



Hauptgang

Rindfleisch

Tranchen vom Rindsentrecote, Sauce Bernaise und Kartoffelgratin	42.00
Suure Mocke mit Kräuter-Kartoffelstock	35.00

Kalbfleisch

Saltimbocca mit Jus und Weisswein-Risotto	32.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Rösti	38.00

Schweinefleisch

Schweinsfiletmedaillon mit Madeirasauce und Tagliatelle	32.00
Tranchen vom niedergegartem Schweinsnierstück mit Kräuter-Jus und Risotto	32.00

Geflügel

Maispoulardenbrust mit Pommery-Senf-Sauce und Wildreis	29.00
--	-------

Lamm

Niedergegarte Lammracks mit Portweinsauce und Bratkartoffeln	38.00
--	-------

Fischgerichte

Sautiertes Saiblingsfilet mit Limettenschaum und Gerstotto	28.00
--	-------

Beilagen nach Wahl

Zu allen Hauptgerichten servieren wir saisonales Gemüse.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wünschen Sie einen Nachservice?
Gegen einen Aufpreis von Fr. 5.00 ist dies bei einer Vorbestellung möglich.

Vegetarische Gerichte

Zucchini-Tofu Cordon bleu gefüllt mit Schweizer Alpenkäse und Pommes Frites	26.00
Gefüllte Portobello-Pilze mit Feta-Kartoffelgratin, Basilikumsauce	26.00
Gemüsecurry mit Reismudeln	23.00

Desserts

Brönnti Creme mit Rahm	6.50
Schokoladenmousse garniert	6.50
Burgdorfer Süssmostcreme	6.50
Früchte Trifle	6.50



Nützliche Hinweise.

Um Ihnen die Organisation zu erleichtern, finden Sie nachstehend einige nützliche Hinweise. So wird ihr Anlass zum Erfolg!

Hinweise von A-Z

Ansprachen

Es ist uns ein grosses Anliegen, Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses garantieren zu können. Deshalb bitten wir Sie, geplante Ansprachen oder Darbietungen mit uns abzustimmen.

Besichtigung

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne stellen wir Ihnen unsere Lokalitäten und unser Angebot näher vor. Bitte vereinbaren Sie unverbindlich einen Termin, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Bestätigung

Ihre Reservation wird schriftlich bestätigt. Bitte kontrollieren Sie diese genau und teilen Sie uns allfällige Änderungen oder weitere Wünsche mit. Wir bitten Sie, uns drei Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl mitzuteilen.

Lebensmittelunverträglichkeiten

Bitte teilen Sie uns Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste vorgängig mit. Bei den meisten Speisen können wir allergenfreie Alternativen anbieten.

Menüwahl

Mit unseren Menüvorschlägen wollen wir Sie kulinarisch verwöhnen. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Musik / Unterhaltung

Für eigene musikalische Vorträge steht Ihnen unser Flügel zur Verfügung. Aus Rücksicht auf unsere Bewohnenden achten wir bei Darbietungen auf eine vernünftige Lautstärke.

Rechnung

Ihre Rechnung können sie bar oder mit Karte (Mastercard, Visa, Postcard und EC direct) bezahlen. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein.

Reservation / Rückerstattung

Reservationen sind verbindlich. Bei der Annullation eines definitiv von uns bestätigten Anlasses müssen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag in Rechnung stellen. Eine Rückerstattung infolge Krankheit oder Unfall ist nur gegen Vorlage eines datierten Arztzeugnisses innerhalb von 5 Tagen möglich.

Wesentliche Änderungen oder Absagen von Anlässen, Sitzungen oder Konferenzen müssen möglichst frühzeitig schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, ist folgende Annullierungspauschale (in % der reservierten Leistungen) geschuldet:

Absage 0 bis 2 Tage vor dem Anlass: 100%
Absage bis 2 Tage vor dem Anlass: kostenlos

Technik

Technische Einrichtungen wie Beamer, Leinwand, Mikrofon, Musikanlage und eine mobile Bühne (3x5 Meter) sind vorhanden.

Tischdekoration

Auf Wunsch bestellen wir für Sie eine Tischdekoration nach Ihrem Geschmack und Budget. Diese wird Ihnen in Rechnung gestellt.

Veranstaltungsdauer

Falls Ihre Veranstaltung abends stattfindet, bitten wir Sie, beim Verlassen des Gebäudes an die Nachtruhe unserer Bewohnenden und Nachbarn zu denken. In unseren Lokalitäten sind Anlässe bis 23.30 Uhr möglich.

Zapfengeld

Steht Ihr Wunschwein nicht auf der Weinkarte, dann lassen Sie es uns wissen. Nach Möglichkeit können wir ihn für Sie bestellen. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selbst mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 20.00.





Senevita Burgdorf

Lyssachstrasse 77 | 3400 Burgdorf

Telefon 034 431 00 00 | burgdorf@senevita.ch

www.burgdorf.senevita.ch