
∞ MENÜVORSCHLÄGE ∞

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 10 Personen, bei einheitlicher Menüwahl. Für Gruppen unter 10 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-Buffets	3
Kalte Platten	3
Brunch	4
Kalte Vorspeisen.....	4
Warme Vorspeisen	4
Suppen.....	5
Hauptgänge vom Schwein.....	5
Hauptgänge vom Geflügel.....	5
Hauptgänge vom Rind	5
Hauptgänge vom Kalb	6
Hauptgänge mit Fisch.....	6
Fleischlose Hauptgänge.....	6
Desserts	7
Trauerfeier / Abdankungen.....	8
Dekorationen.....	9
Saal- und Infrastrukturmieten	90
Allgemein Geschäftsbedingungen (AGB)	100
Deklarationen.....	100

Apéro und Stehlunch

Hausgemachte Bowlen, Fruchtsaft

Saisonale Früchtebowle mit Prosecco	25.00/Liter
Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	18.00/Liter
Eistee "Egghölzli"	13.00/Liter
Orangensaft	12.00/Liter

Canapés mit Fisch

Thonmousse mit Kapern und Zwiebeln	2.80/Stk.
Rauchlachstatar mit Meerrettichschaum und Kapern	3.50/Stk.
Geräuchertes Forellentatar mit Dill	3.50/Stk.

Canapés mit Fleisch

Rohschinken mit Avocado	3.50/Stk.
Bauernschinken mit Essiggurken und Perlzwiebeln	2.80/Stk.
Salami mit Oliven	2.80/Stk.
Roastbeef mit Tartarensauce	3.50/Stk.

Canapés fleischlos

Tomatentatar mit Basilikum	3.00/Stk.
Ei mit Mayonnaise und Schnittlauch	2.50/Stk.
Greyerzerkäse mit Feigensenf	2.50/Stk.
Tête de Moine-Rose mit Trauben und Nüssen	3.50/Stk.

1 Stück entspricht einem Viertel Toast. Mindestbestellmenge 4 Stück (1 Toastbrotsscheibe)

Apéro-Snacks

Gemügestäbchen mit Cocktailsauce und Kräuterquark	6.50/p. Port.
"Mini-Chäs-Chüechli"	4.00/Stk.
Schinkengipfeli	4.50/Stk.
Gefüllte Partybrote assortiert mit Schinken, Salami, Thon, Käse, Ei	6.00/Stk.
Chips und Nüssli	4.50/Stk.
Schale Oliven	5.00/Stk.

Apéro-Buffets

Das Schweizerische Warmer Bauernschinken mit Senf, Trockenfleisch, Rohschinken, geräucherte Forellenfilets, Schinkengipfeli, Käsekuchen, Hobelkäse, Käseplatte und Brotauswahl	30.00/p. P.
Das Italienische Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch (2 Stück), Bruschetta mit Tomaten und Bresaola (2 Stück), Salami-Olivenspiessli, Antipasti-Gemüsespiess mit Mozzarella Kugeln, Parmesanmöckli und Oliven	24.00/p. P.
Das Rustikale Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte mit Zopf und "Mixed-Pickles"	28.00/p. P.
Die Weltreise - Apéro riche Vegetarische Frühlingsrolle, Gemüse-Samosa mit Joghurt-Minzesauce, in Tempurateig frittierte Riesenkrevetten, knusprige Pouletwürfel mit Honig, Schweine-Spare Ribs mit Hoisinsauce, gebratene Rinds-Spiesschen mit Vinaigrette, Bruschetta mit Tomaten und Bresaola, Bruschetta mit Tomate und Knoblauch, Antipasti-Gemüsespiess mit Mozzarella Kugeln	37.00/p. P.
Der Klassiker mit Canapés Egghölzli-Rindstatar, Rohschinken mit Avocado, Thonmousse mit Frühlingszwiebeln, Rauchlachstatar mit Meerrettichschaum, Salami mit Oliven, Roastbeef mit Tatarensauce, Bauernschinken mit Essiggurken und Perlzwiebeln, Ei mit Mayonnaise und Schnittlauch	32.00/p. P.

Kalte Platten

Metzger-Platte Rohschinken, Salami, Bauernschinken, Aufschnitt Chorizo, Mixed-Pickles, Butter und Brot	25.50/p. P.
Käserei-Hit Regionaler Käse, Greyezer, Emmentaler, Jodlerkäse, Gotthelfkäse, Gerzensee-Brie nature und mit Knoblauch, Pfefferkäse, Brot und Butter	25.50/p. P.
Z'vieri-Platte Rohschinken, Salami, Bauernschinken, Chorizo, Bündner Trockenfleisch, Gotthelf- und Jodlerkäse, Brot und Butter	27.00/p. P.
Petri-Heil Rauchlachs, geräucherte Forelle, Seehasenrogen, Krevettencocktail, Meeresfrüchtesalat, Toast und Butter	34.00/p. P.
Gourmet-Platte Rindstatar, Trockenfleisch, Rohschinken, Roastbeef mit Tatarensauce, Rauchlachs, Tomatentatar, Oliven, Toast und Butter	39.00/p. P.
Pflanzblätz-Platte Grillierte Zucchini und Auberginen, Dörrotomaten, marinierte schwarze und grüne Oliven, Parmesanmöckli, Fetakäse, Brot und Butter	24.00/p. P.

Brunch

Standard Brunch Gipfeli, Weggli, Zopf, Ruchbrot, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Joghurtbecher assortiert, Obstkorb, inklusive 2 Heissgetränke pro Person	19.00/p. P.
Brunch Level 2 Zusätzlich zum Standard: Käseplatte, Schinken- und Salamiplatte, Rührei, Rösti, Cipollata und Birchermüesli	+ 14.00/p. P.
Brunch Level 3 Zusätzlich zum Standard: Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Terrine, Rohschinken, Bündnerfleisch und kaltem Schweinsbraten mit Tartarensauce	+ 19.00/p. P.
Brunch Level 4 Zusätzlich zum Standard: Blattsalat, Mais-, Gurken-, Tomaten-, Sellerie,-Randensalat mit französischer und italienischer Sauce, Schnittlauch, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen	+ 10.00 /p. P.
Brunch Level 5 Zusätzlich zum Standard: Warmes Roastbeef mit Béarnaisesauce, Kartoffelgratin, Gemüseauswahl, vegetarische Ravioli mit Salbeibutter,	+ 25.00 /p. P.

Das Standard Brunch Buffet können Sie beliebig mit den Zusätzen (Level 2 bis 5) kombinieren oder ergänzen. Massgeschneiderte Brunch Buffet besprechen wir gerne mit Ihnen.

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons (je nach Saison)	14.50
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce, Salatbukett und Toast	14.50
Krevettencocktail mit Eisbergstreifen, Mangowürfeli, Toast und Butter	14.00
Randencarpaccio mit Walnuss Dressing, Rucola und Parmesan	12.50

Warme Vorspeisen

Gebratene saisonale Wald und Zuchtpilze mit Whisky-Rahmsauce im Blätterteigkissen	13.50
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	9.50
Sellerie-Äpfelsuppe	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

Hauptgänge vom Geflügel

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, im Speckmantel, mit Jus Weissweinsrisotto und Saisongemüse	32.00
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse, grünem Curry und Jasminreis	27.00
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce Bratkartoffeln und Saisongemüse	35.00

Hauptgänge vom Rind

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Béarnaisesauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	43.00
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	35.00

Hauptgänge vom Kalb

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Whiskysauce Kartoffelgratin und Gemüse	36.00
Sautiertes Kalbsgeschnetzelttes "Zürcher Art" mit Champignonsrahmsauce, Rösti und Saisongemüse	41.00
Sautierte Kalbs-Saltimbocca mit Vino Santo-Jus Safranrisotto und Gemüse	42.50
Kalbsinvoltini mit Spinat und Chorizo gefüllt, Rahmsauce, Safran Risotto	42.50
Gebratenes Kalbsfilet mit Pfefferrahmsauce Bratkartoffeln und Gemüse	auf Anfrage

Hauptgänge mit Fisch

Gebratenes Lachssteak mit weisser Orangen-Buttersauce Schnittlauchkartoffeln und Saisongemüse	38.00
Sautiertes Forellenfilet Müllerin Art Pilawreis und Spinat	32.00
Pochierte Saiblingsfilet mit Burre Blanc Salzkartoffeln und Saisongemüse	34.50
Sautiertes Zanderfilet mit weisser Limetten-Buttersauce Weisswein Risotto und Spinat	36.50

Kalte Hauptgerichte (verschiedene Fleischsorten)

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 und Gemüse oder Pommes	25.00
Gebratene Früchte mit gelber Currysauce und Trockenreis	24.00
Bunter Gemüseteller mit pochierterem Ei und Sauce Hollandaise	25.00

Desserts

Weisses- dunkles Schokoladenmousse garniert mit Früchte und Rahm	12.50
Schokoladenfondant mit warmer Vanillesauce	13.00
Berner Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace	12.00
Fruchtsalat mit Maraschino	11.00
Mango-Halbgefrorenes mit Passionsfruchtsauce	12.00
Egghölzli Caramelköppli mit Rahm	9.00
Panna Cotta mit Waldbeeren und Rahm	11.00
«Coupe Amore» Walnussglace mit Eierlikör und Rahm	12.50
Käseauswahl nach regionalem Angebot	Teller 16.00

Auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne auch Dessert-Bufferet ab 20 Personen.

Ebenso ist es möglich aus unserer saisonalen Dessertkarte auszuwählen. (nach Absprache)

Trauerfeier /Abdankung**z'Vieri-Teller**

Kalter Schweinsbraten, Aufschnitt, gekochter Schinken, Salami, Greyerzer, reich garniert
Blattsalate der Saison in Schüsseln serviert, Brot und Butter CHF 26.50

Egghölzli-Teller

Roastbeef, Pouletbrust aufgeschnitten, Rohschinken,
Hauspastete, Salami, Bündnerfleisch, Greyerzer, reich garniert
Blattsalate der Saison in Schüsseln serviert, Brot und Butter CHF 34.50

Burehamme

Warme Burehamme mit Kartoffelsalat, Blattsalate in Schüsseln
Butterzopf und Butter Teller CHF 25.50
mit Nachservice CHF 29.50

Pastetli Egghölzli

Pastetli mit Kalb-Brätkügeli, Mischpilzsauce
Erbsli und Rüebli oder gemischter Salat Ein Stück CHF 25.50
Zwei Stück CHF 28.50

Wienerli mit Kartoffelsalat

Serviert mit Brot und Senf 17.50

Gschwellti mit Käse

Gruyère, Brie Nonnenstolz 21.50

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

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 1000 CHF 20% der Saalmieten

Für Sitzungen/Bankette mit Essen im selben Saal verrechnen wir bei einem Umsatz ab 1500 CHF 15% der Saalmieten

Für Sitzungen/Bankette mit Essen im selben Saal verrechnen wir bei einem Umsatz ab 2000 CHF 10% der Saalmieten

Für Sitzungen/Bankette mit Essen im selben Saal verrechnen wir bei einem Umsatz ab 2500 CHF keine Saalmiete.

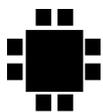
Lieferung und Abholung

Für Lieferung und Abholung innerhalb des Hauses verrechnen wir 20 CHF pro Weg. Lieferungen ausser Haus nach Absprache.

Lokalität	Fläche	Plätze max.	Miete 1/1 ganzer Tag	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 23:30 Uhr

Bestuhlungsformen



Blocktisch



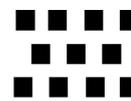
Einzeltisch



Langer Blocktisch



Seminar



Konzert



U-Form

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
Konzerflügel nach Aufwand	

Allgemein Geschäftsbedingungen (AGB)

Verkaufspreise

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer pro Person und gelten ab 10 Personen, bei einheitlicher Menüwahl. Die meisten Gerichte eignen sich auch für eine kleinere Personenzahl, in diesem Falle gelten die "à la carte-Preise".

Personenzahl

Damit wir Ihren Anlass wunschgemäss organisieren können, benötigen wir Ihre Menüwahl mindestens 20 Tage im Voraus. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, drei Werktage vor dem Anlass, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Garantiezahl

Bei Anlässen mit ungewisser Teilnehmerzahl (Trauerfeier) definieren wir gemeinsam eine Garantiezahl. 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 (08:00 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

Annulationsbedingungen

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 am Tag des Anlasses	100% des zu erwartenden Umsatzes

Zapfengeld

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

Deklarationen

<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
Raumlachs, Zucht	Norwegen	Forellenfilets geräuchert, Zucht	Italien
Kaviar, Tropenhaus Frutigen	Schweiz		

Preise inklusive 8.1% MwSt