



Bankettvorschläge Sommer

Juni - September

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten. Wir werden alles daransetzen, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event für Sie und Ihre Gäste zu gestalten. Dabei hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären, um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können.

Bitte wählen Sie jeweils nur **EIN Menu** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische Variante aus. Die Menüzusammenstellungen gelten ab 12 Personen.

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Marzilibrücke Salat mit Hausdressing | 09.50 |
| Caprese Salat Fleisch-Tomate, Mozzarella, Rucola, Basilikum, Balsamico | 14.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Gurken-Meerrettich-Dip Salatblume, Pommery-Senfsauce | 14.50 |
| Sommersalat mit Antipasti Gemüse, Parmesan, Balsamico-Dressing | 12.50 |

Suppen

| | |
|--|-------|
| Gurken-Rucola Gazpacho (kalt serviert) | 08.50 |
| Melonenkaltschale (kalt serviert) | 09.50 |
| Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen | 08.50 |
| Peperonisuppe mit geröstetem Brot | 09.50 |

Preise in CHF, inklusive MwSt.

Restaurant Marzilibrücke – Gasstrasse 8 – 3005 Bern – marzilibruecke@taberna.ch – www.taberna.ch



Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

| | |
|--|-------|
| Gnocchi con burro e salvia Kartoffel-Gnocchi, Salbeibutter, Blattspinat, Parmesan | 14.50 |
| Zitronenrisotto, sautierten Tomaten & Gartenkräuter | 13.50 |
| Gebratene Zander auf Ratatouille, Champagnersauce | 17.50 |

Hauptgänge

| | |
|--|-------|
| Marinierte Spareribs BBQ-Style | 29.50 |
| Grilliertes Perlhuhnbrüstchen & Pfeffersauce | 34.50 |
| Rosa gebratene Schweinefilet Medaillons & Morchelsauce | 36.50 |
| Roastbeef am Stück gebraten & Portweinjus | 44.50 |
| Lachstranche mit Mohn gebraten & Champagnersauce | 34.50 |
| Kalbsschnitzel an Limonensauce | 38.50 |
| Geschmorter Lammgigot mit Rosmarinjus | 38.50 |

Beilagen

| | |
|-----------------|------------------------|
| Baket Patatos | Pilaw Reis |
| Bratkartoffeln | Risotto |
| Kartoffelgratin | Basmatireis |
| Salzkartoffeln | Pappardelle |
| Kartoffelstock | Butter-Nudeln |
| Ratatouille | Saisonales Mischgemüse |
| Grill-Gemüse | Gemüseflan |

Alle Hautgerichte sind mit einer Stärkebeilage und einer Gemüsebeilage.
Wünschen Sie einen Nachservice? Pro Person + 04.50 CHF



Vegetarische Gerichte

| | |
|--|-------|
| Gnocchi con burro e salvia Kartoffel-Gnocchi, Salbeibutter, Blattspinat, Parmesan | 22.50 |
| Mediterranisches Gemüse-Millefeuille mit Ziegenkäse überbacken | 26.50 |
| Blätterteig-Pastelli mit Gemüse-Linsenragout und Kräutersauce | 29.50 |
| Palak Paneer Grillierter Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel & Koriandersamen dazu servieren wir Basmatireis | 29.50 |

Desserts

| | |
|--|-------|
| Unsere Spezialität Schokoladenkuchen „Nemesis“ mit Doppelrahm | 11.50 |
|--|-------|

Unsere kleinen Süssen

| | |
|------------------------------|-------|
| Panna-Cotta mit Fruchtcoulis | 04.50 |
| Cremeschnitte im Glas | 04.50 |
| Pfirsich-Joghurt Mousse | 04.50 |
| Beeren-Tiramisu | 04.50 |
| Fruchtsalat mit Rahm | 04.50 |



Dessertbuffets mit folgenden Komponenten

Glace- & Sorbet

Fruchtsalat

Schokoladenmousse weiss oder dunkel

Panna Cotta

Gebrannte Creme

Tiramisu

Cremeschnitte am Meter

„Nemesis“ Schokoladenkuchen

Früchte-Kuchen mit saisonalen Früchten

| | |
|---|-------|
| Dessertbuffet mit wahlweise 4 Einheiten | 18.00 |
| Dessertbuffet mit wahlweise 6 Einheiten | 25.50 |
| Dessertbuffet mit wahlweise 8 Einheiten | 29.00 |

Räumlichkeiten

Restaurant: 60 Personen

Kleiner Saal: 22 Personen

Grosser Saal: 34 Personen