

RESTAURANT  
**DIZ**  
**DAMPFZENTRALE**  
BERN

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten.

Mit ausgewählten Produkten aus der Region kochen wir Feines für Sie. Wann immer möglich bevorzugen wir Produzenten aus der Schweiz und den benachbarten Ländern.

Unser Ziel ist es, 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.

### RÄUMLICHKEITEN

Hauptrestaurant:	bis 60 Personen
Ehemaliger Musikkeller (MK):	bis 66 Personen
Ganzes Restaurant:	bis 126 Personen
Garten:	bis 250 Personen
Foyer (16. Juli bis 19. August 2018)	bis 150 Personen

### BESTELLUNGEN / PERSONENZAHL

Bitte wählen Sie jeweils **nur EIN Menu** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische Variante aus. Die Menüzusammenstellungen gelten ab 10 Personen.

Um Sie möglichst gut bedienen zu können, bitten wir Sie, uns Menu Auswahl und Personenzahl bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

### RESERVATIONSVERTRAG

Die Raumreservation mit den besprochenen Einzelheiten zu Ihrem Anlass bestätigen wir Ihnen mittels Reservationsvertrag.

Damit der Vertrag verbindlich wird, retournieren Sie uns diesen unterzeichnet nach Erhalt.

### PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so haben Sie drei Tage Zeit, um die Reservation definitiv zu machen. Nach Ablauf der Frist kann die Räumlichkeit an andere Gesellschaften (ohne weitere Vorankündigung) weitergegeben werden.

### KAUTION

Bei der exklusiven Miete der Restaurant Räumlichkeiten und/oder des Gartenrestaurants muss bei der definitiven Reservation eine Kautions von Fr. 1000.— als Anzahlung in Bar oder per Kreditkarte hinterlegt werden.

### ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN BEI EXKLUSIVANLÄSSEN (Basis: in % der Mindestumsatzgarantie)

Es gelten folgende Ansätze:

- bis 2 Monate vor Veranstaltung = Kautions Fr. 1000.--
- bis 1 Monat vor Veranstaltung = 50%
- bis 14 Tage vor Veranstaltung = 75%
- bis 5 Tage vor Veranstaltung = 100%

Wenn der Annullierte Anlass innerhalb von 18 Monaten doch noch bei uns stattfindet, so werden die Annullierungskosten angerechnet.

### ANNULATIONEN VON EINZELNEN PERSONEN

Annulationen von einzelnen Personen (weniger als 10) bis 48 Stunden vor dem Anlass sind Kostenfrei.

Danach verrechnen wir 50% und 24 Stunden vor dem Anlass 100% des abgemachten Menu Preises.

## **PROBEESSEN**

Ein allfälliges Probeessen sollte vorbestellt werden und ist nicht inklusive.

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Gerichte aus dem Bankettangebot degustiert werden können.

## **SCHÄDEN**

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

## **VERLÄNGERUNG / ÜBERZEITBEWILLIGUNG (ab 24.00Uhr)**

Verlängerungen sind möglich bis maximal 03:30 Uhr, die Gebühr für die Überzeitbewilligung beträgt Fr. 100.--

## **NACHTLÄRM**

Aus gesetzlichen Gründen und aus Rücksicht zu unseren Nachbarn dürfen nach 24Uhr keine Getränke draussen serviert oder konsumiert werden. Ein von der Dampfzentrale gestellter Mitarbeiter wird als „Lärmsecurity“ die Gäste draussen darauf hinweisen, sich ausserhalb der Räumlichkeiten entsprechend ruhig zu verhalten (Fr. 75.--/Stunde).

## **ZAPFENGELD**

Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.-- pro 75cl Flasche.

Bei selbstgebrachten **Kuchen oder Torten** werden Fr. 2.50 pro Person für Teller, Besteck und Service verrechnet.

## **PREISE**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7% MwSt.

Kleine Preisanpassungen können unter dem Jahr vollzogen werden.

# Menu Vorschläge für Bankette ab 10 Personen

## IHR MENU ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN:

1 + 2 GANG MENU: VOLLER PREIS

AB 3 GANG MENU: 5 % RABATT AUF DEN GESAMTPREIS DES ESSENS

### VORSPEISEN (BITTE PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

---

<b>GAZPACHO MIT KNOBLAUCHCROUTONS (SOMMER)</b> ****	12.50
<b>KAROTTENSCHAUMSÜPPCHEN MIT INGWER</b> ****	12.50
<b>RASSIGES KOKOS-LEMONGRASS-SÜPPCHEN</b> ****	14.50
<b>KÜRBISSUPPE MIT ORANGEN (HERBST-WINTER)</b> ****	12.50
<b>SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT</b> MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTEN DRESSING ****	9.50
<b>NÜSSLISALAT MIT EI UND FRANZÖSISCHER SALATSAUCE</b> ****	14.50
<b>NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK MIT FRANZÖSISCHER SALATSAUCE</b> ****	15.50
<b>FENCHEL-APFELSALAT AN ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING UND PECORINO</b> ****	14.50
<b>KAROTTEN UND FETA SALAT MIT DATTELN, GEHOBELTEN MANDELN UND KORIANDER</b> AN HONIG-LIMETTEN UND OLIVENÖLDRESSING ****	14.50
<b>CHAMPIGNONSALAT MIT PARMESAN, LISCIO PETERSILIE AN ZITRONEN-OLIVENÖL</b> ****	14.50
<b>TOSKANISCHER BROTSALAT</b> MIT PEPPERONI, JUNGEN ZWIEBELN UND STANGENSELLERIE ****	14.50
<b>OFENGEBACKENE AUBERGINE MIT GRANATAPFELKERNEN</b> MIT MEDITERRANEM ZA'ATAR GEWÜRZ, THYMIAN UND BUTTERMILCH-JOGHURTSAUCE ****	15.50
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM, LACHSROGEN UND TOAST</b> ****	18.50
<b>LACHSTARTAR MIT AVOCADO AN SOJADRESSING</b> ****	18.50
<b>CARAMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) AN SALBEI-BUTTER</b> GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT ****	17.50
<b>GEBRATENES FORELLENFILET AUF GRÜNER PETERSILIENRAHMSAUCE</b> MIT VENEREREIS ****	18.50
<b>THUNFISCH TATAKI IM SESAM GEWENDET AUF SALICORN</b> KURZ ANGEBRATENER THUNFISCH AUF SEEBOHNEN MIT WASABI SCHAUM	18.50

---

**HAUPTSPEISEN VEGETARISCH (PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)**

---

<b>BÜNDNER PIZOKEL MIT RAHM-WIRSING</b> GRATINIERT MIT REIBKÄSE ****	27.50
<b>OFENGEBACKENE AUBERGINE MIT GRANATAPFELKERNEN UND REIS</b> MIT MEDITERRANEM ZA'ATAR GEWÜRZ, THYMIAN UND BUTTERMILCH-JOGHURTSAUCE ****	27.50
<b>GEMÜSEFRITATA AUF ROTEM PEPPERONISPIEGEL</b> ****	27.50
<b>CARMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) AN SALBEI-BUTTER</b> GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT ****	27.50
<b>RISOTTO MIT GRILLIERTEM FENCHEL</b> UND GEHOBELTER BELPER KNOLLE ****	27.50
<b>STROZZAPRETI</b> MIT KAPERN, OLIVEN, PINIENKERNEN, CHILI, POMODORI SECCHI UND BASILIKUM AN TOMATENSAUCE ****	25.50
<b>PARMIGIANA DI VERDURE</b> ÜBERBACKENER GEMÜSEAUFLAUF MIT PESTO & MOZZARELLA ****	23.50
<b>HAUSGEMACHTER GEMÜSE-RICOTTA-STRUDEL</b> IM BLÄTTERTEIG MIT CONCASSÉ-TOMATEN AUF SAFRANSAUCE ****	27.50
<b>GELBES DAL</b> LINSengericht mit basmatireis, auberginenchutney und masala-papadum	26.50
<hr/> <b>HAUPTSPEISEN FLEISCH/FISCH (PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE pro Gruppe)</b> <hr/>	
<b>POULETGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE</b> MIT BUTTERNÜDELI UND BROCCOLI ****	27.50
<b>GROSSMUTTERS RINDSGULASCH</b> MIT KARTOFFELSTOCK UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	28.50
<b>GRILLIERTE MAIS-POULETBRUST</b> MIT KRÄUTERJUS AUF ROTEM PEPPERONIRISOTTO UND FEDERKOHLE ****	29.50
<b>GLASIERTER SCHWEINSBRATEN</b> MIT BRATKARTOFFELN UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	28.50
<b>GRILLIERTE LACHSTRANCHE AUF SALICORN MIT SAFRAN-RAHMSCHAUM</b> AUF SEEBOHNEN UND VENEREREIS ****	36.50
<b>WIENER SCHNITZEL (KALB)</b> MIT BÄRNER FRITES UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	38.50
<b>ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN MORCHELRAHMSAUCE</b> MIT RISOTTO UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	42.50
<b>SALTIMBOCCA MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI</b> KALBSCHNITZEL MIT SAFRAN RISOTTO UND BROCCOLI ****	36.50
<b>NIEDERTEMPERATUR GEGARTES PIEMONTESEER ENTRECÔTE</b> MIT KARTOFFELGRATIN KRÄUTERBUTTER UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	48.50
<b>„SURF &amp; TURF“ RINDSFILET UND BÄRENKREBS</b> MIT WEISSWEIN RISOTTO UND KRÄUTERJUS ****	50.50
<b>BRASATO DI MANZO</b> RINDSSCHMORBRATEN MIT ITALIENISCHEM ROTWEIN, HAUSGEMACHTEN TEIGWAREN UND KNOLLENGEMÜSE	33.50

## Desserts (BITTE PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

---

GESCHMORTE ÄPFEL IM ROTWEINSUD MIT ZIMTGLACE ****	10.50
HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT MIT DUNKLEM RUM ****	12.50
OMELETTE NORVEGIENNE (MERINGUE, WALDBEERENGLACE, VANILLEGLACE) MIT GESCHLAGENEM EIWEISS ÜBERBACKEN (MIND. 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON) ****	12.50
TORTA DI POLENTA MIT LIMETTEN RAHMGLACE ****	12.50
WARMES BEERENSÜPPCHEN MIT VANILLEEIS ****	10.50
BAILEYS - PANNA COTTA ****	9.50
HALBGEFRORENES NOUGATPARFAIT AUS KAREMELLISIERTEN MANDELN ****	10.50
TIRAMISÙ ****	10.50
EMMENTALER MERINGUES-GLACE MIT VANILLE-, ERDBEERGLACE UND SCHLAGRAHM ****	13.50
FRISCHER FRUCHTSALAT MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN ****	12.50
CHOCOLATE CAKE MIT DOPPELRAHM ****	12.50
CHEESE CAKE MIT WALDBEEREN ****	12.50
GLACE (PRO KUGEL UND NICHT RABATT BERECHTIGT) ****	4.50
ZUSÄTZLICH RAHM	1.50

## DESSERT KOMBINATIONEN IM GLÄSSCHEN (AB 10 PERSONEN)

---

3 VERSCHIEDENE	14.50
PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE UND FRUCHTSALAT	
5 VERSCHIEDENE	19.50
PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE, CREMA CATALANA, TIRAMISÙ UND FRUCHTSALAT	
DESSERTBUFFET MIT 10 VERSCHIEDENEN HAUSGEMACHTEN DESSERTS (AB 25 PERSONEN) CHEESE CAKE, CHOCOLATE CAKE, TIRAMISÙ, SCHOGGIMOUSSE, FRUCHTSALAT, PANNA COTTA, CREMA CATALANA, WALDBEEREN GRATIN, OMELETTE NORVEGIENNE, GEMISCHTE GLACEKUGELN UND GESCHLAGENER RAHM	24.50
KÄSEPLATTE (PRO PERSON) 2 HARTKÄSE, 1 ZIEGENKÄSE UND 2 WEICHKÄSE	15.50

## MENUVORSCHLÄGE FERTIG ZUSAMMENGESTELLT

BITTE NUR 1 MENU PRO GRUPPE AUSWÄHLEN UND WENN GEWÜNSCHT EINE VEGETARISCHE VARIANTE.

---

### MENU AARE

3 GANG MENU MIT SALAT 65.--, 3 GANG MIT FISCH 69.50, 4 GANG MENU 78.--

---

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT AN HAUSGEMACHTER SALATSAUCE

\*\*\*\*

GEBRATENES FORELLENFILET AUF GRÜNER PETERSILIENRAHMSAUCE MIT VENEREREIS

\*\*\*\*

ENTRECÔTE NIEDERTEMPERATUR GEGART  
MIT ZITRONEN THYMIANBUTTER, HAUSGEMACHTEN GRIESSGNOCCHI  
UND FRISCHEN IN BUTTER GESCHWENKTEN SAISONGEMÜSE

\*\*\*\*

TIRAMISÙ

### MENU MARZILI

3 GANG MENU MIT SALAT 68.--, 3 GANG MENU MIT RAVIOLI 72.50, 4 GANG MENU 81.--

---

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT AN HAUSGEMACHTER SALATSAUCE

\*\*\*\*

FRISCHE RAVIOLI MIT RICOTTA-ZITRONENFÜLLUNG AN SALBEIBUTTER

\*\*\*\*

GRILLIERTES RINDSFILET AN PORTWEINJUS,  
HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN  
FRISCHE IN BUTTER GESCHWENKTE SAISONGEMÜSE

\*\*\*\*

TORTA DI POLENTA MIT LIMETTEN RAHM-GLACE

### MENU DALMAZI

3 GANG MENU MIT SUPPE 59.--, 3 GANG MIT FISCH 62.--, 4 GANG MENU 75.--

---

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT LACHSROGEN, MEERRETTICHSCHAUM UND TOAST VOM  
BOHNENBLUST

\*\*\*\*

GERÖSTETE PEPPERONISUPPE MIT ROSMARINESSENZ

\*\*\*\*

ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN CALVADOSSAUCE  
RÖMISCHE GRIESSGNOCCHI MIT PARMESAN ÜBERBACKEN  
FRISCHE IN BUTTER GESCHWENKTE SAISONGEMÜSE

\*\*\*\*

BAILEYS - PANNA COTTA

### MENU KALBFLEISCH

3 GANG MENU SUPPE 68.--, 3 GANG MENU SALAT 73.--, 4 GANG MENU 79.--

---

FENCHEL UND APFELSALAT AN ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING UND PECORINO

\*\*\*\*

KAROTTENSCHAUMSÜPPCHEN MIT INGWER

\*\*\*\*

KALBSRÜCKENBRATEN NIEDERTEMPERATUR GEGART MIT MORCHELRAHMSAUCE,  
WEISSWEIN- UND MASCARPONE RISOTTO  
FRISCHE IN BUTTER GESCHWENKTE SAISONGEMÜSE

\*\*\*\*

HALBGEFRORENES NOUGATPARFAIT AUS KAREMELLISIERTEN MANDELN

---

## MENU GRILLSPIESS (BIS 30 PERSONEN) 3-GANG MENU 58.--, VEGIVARIANTE 47.--

---

TOMATENSALAT MIT SPANISCHEN ZWIEBELN (SAISON)

\*\*\*\*

GROSSER GRILLSPIESS MIT RINDSHUFTSTEAK, LAMMNIERSTÜCK, SCHWEINSNIERSTÜCK,  
KALBS-CHIPOLATA, PANEER (FRISCHKÄSE) UND PEPERONI  
DAZU KRÄUTERBUTTER ODER GRÜNPFEFFERSAUCE UND GRATINKARTOFFELN

VEGIVARIANTE: GROSSER GEMÜSESPIESS MIT AUBERGINEN, PEPERONI, JUNGEN ZWIEBELN,  
FENCHEL, CHAMPIGNONS, ZUCCHINI UND PANEER  
MIT KRÄUTER-TOMATEN-COULIS UND GRATINKARTOFFELN

\*\*\*\*

HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLAT

## „PARADIESLI“ MENU 3 GANG MIT SALAT 75.--, 3 GANG MIT TATAKI 79.--, 4 GANG 87.--

---

GEHOBELTER FENCHEL-APFEL-SALAT AN ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING

\*\*\*\*

THUNFISCH TATAKI IM SESAM GEWENDET AN WASABISCHAUM AUF SALICORN

\*\*\*\*

GRILLIERTES UND POCHIERTES RINDSFILET  
AN CASSIS-PORTWEIN-SCHAUM MIT MASCARPONERISOTTO

\*\*\*\*

DESSERT TRILOGIE  
PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE UND FRUCHTSALAT

## „BUEBERE BEDLI“ MENU

56.50

---

NÜSSLISALAT MIT EI AN FRANZÖSISCHER SAUCE

\*\*\*\*

BERNER PLATTE (ALS TAVOLATA DIREKT AUF DEM TISCH)  
MIT SIEDFLEISCH, BUUREHAMME, MARKBEIN,  
SPECK, ZUNGENWURST UND RIPPLI  
MEERRETTICHSCHAUM, SENFSAUCE  
SALZKARTOFFELN, SAUERKRAUT, DÖRRBOHNEN

\*\*\*\*

BRÖNNTI CREME

## SCHINKEN IM TEIG UND SALAT

36.50

---

SALATBUFFET (4 ANGEMACHTE UND 2 BLATTSALATE)

\*\*\*\*

SCHINKEN IM TEIG  
KARTOFFELGRATIN  
SENF UND ROTWEINJUS

---

SALAT BUFFET (8 VERSCHIEDENE, 3 BLATTSALATE, 5 SAISONALE ANGEMACHTE SALATE)

\*\*\*\*

AUS DEM SMOKER: RINDS PICANHA (HUFT), KALBSHAXE, SCHWEINSWURST, MAIS-POULETBRUST  
PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER UND GRÜNPFEFFERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM UND SAISONALEN GEMÜSE

\*\*\*\*

DESSERTS IM GLÄSCHEN VOM BUFFET:

PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE, CREMA CATALANA, TIRAMISÙ UND FRUCHTSALAT

---

**SOMMER BBQ «MINI»** À DISCRETION (AB 30 PERSONEN)

52.--

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT AN HAUSGEMACHTER SALATSAUCE

\*\*\*\*

AUS DEM SMOKER:

RINDS PICANHA (HUFT), SCHWEINSWURST, KALBSBRATWURST, MAIS-POULETBRUST

PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM UND SAISONALEN GEMÜSE

\*\*\*\*

SCHOGGIMOUSSE ODER PANNA COTTA

## BBQ AUS DEM SMOKER NACH IHRER WAHL (200 G PRO PERSON)

FÜR GRUPPEN AB 25 BIS 150 PERSONEN IM WINTER AB 40 PERSONEN

STELLEN SIE SICH IHREN BBQ SELBER ZUSAMMEN UND WÄHLEN SIE MAXIMAL 3 FLEISCHSTÜCKE NACH IHREM GESCHMACK AUS. ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR EINE SAUCE, EIN GEMÜSE UND EINE BEILAGE NACH WAHL

### FLEISCH PRO 100G

---

RINDS Picanha (HUFTEDECKEL)	21.50
RIB EYE	22.50
RINDS ENTRECÔTE	24.50
RINDSFILET	26.50
RINDS T-BONE	26.50
LAMMGIGOT OHNE KNOCHEN	18.50
LAMMENTRECÔTE	23.50
SCHWEINSHALSBRATEN	15.00
SCHWEINSNIERSTÜCK	20.00
SCHWEINSFILET	22.00
BIERSCHWEINKARRE AM KNOCHEN GEREIFT	19.50
KALBSHAXE	18.50
KALBSNUSS	22.50
KALBSFILET	26.50
KALBSRÜCKEN (ROASTBEEF VOM KALB)	24.50
MAISPOULETBRUST	15.50

### FISCH PRO 100G

---

GANZER SCHWERTFISCH	22.50
LACHS	18.50
GANZE DORADE (PRO STÜCK)	42.50
GANZER WOLFSBARSCH (PRO STÜCK)	42.50
GANZER ZANDER (PRO STÜCK)	38.50

### BEILAGEN (1 BEILAGE INKLUSIVE, JEDE WEITERE FR. 6.00)

---

BERNER FRITES  
HAUSGEMACHTE TEIGWAREN  
KARTOFFELGRATIN  
KARTOFFEL GNOCCHI  
KARTOFFELSTOCK  
WEISSWEINRISOTTO  
PILAWREIS

### GEMÜSE (1 GEMÜSE INKLUSIVE, JEDES WEITERE FR. 6.00)

---

SPINAT MIT CHAMPIGNONS UND HOLLANDAISE ÜBERBACKEN  
GLASIERTE SCHWARZWURZELN MIT PETERSILIE  
SAISONALE GEMÜSE GEMISCHT  
BRAISIERTER LATTICH  
OFEN GEBACKENE AUBERGINEN MIT ZA'ATAR GEWÜRZ UND BUTTERMILCH

### SAUCEN (1 SAUCE INKLUSIVE, JEDE WEITERE FR. 6.00)

---

GRÜNPFEFFERSAUCE  
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER  
CHAMPIGNONRAHMSAUCE  
CHIMICHURRI (RASSIGE ARGENTINISCHE KRÄUTERSAUCE)  
SAUCE BÉARNAISE

### SALATBUFFET ZUM BBQ

---

KLEINES SALATBUFFET MIT 2 BLATTSALATEN UND EINEM ANGEMACHTEN SALAT	11.00
MITTLERES SALATBUFFET MIT 3 BLATTSALATEN UND 3 ANGEMACHTEN SALATEN	16.00
GROSSES SALATBUFFET MIT 3 BLATTSALATEN UND 5 ANGEMACHTEN SALATEN	20.00