



Bankettvorschläge

Frühling

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 Menü** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische Variante aus. Die Menüzusammenstellungen gelten ab 12 Personen.

Fixe Menüs

<p>Menü „urchig“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsbraten mit Jus Bratkartoffeln Tagesgemüse</p> <p>CHF 34.50</p>	<p>Menü „jedä kennt“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Pouletgeschnetztes Casimir Basmatireis Früchtegaritur</p> <p>CHF 35.50</p>	<p>Menü „Italia“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Tagessuppe *****</p> <p>Kalbsschnitzel an Limonensauce Risotto Gemüse</p> <p>CHF 47.50</p>
<p>Menü „lö Welsch“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Knuspriges Poulet-Suprême gefüllt mit Wirz Kartoffelgratin & Lagergemüse *****</p> <p>Aargauer Rüeblitorte</p> <p>CHF 47.50</p>	<p>Menü „Dr Fischer“</p> <p>Blumenkohlcremesuppe *****</p> <p>Lachstranche mit Mohn Champagnersauce Basmatireis Gemüse *****</p> <p>Halbgefrorenes mit Nidletäfel</p> <p>CHF 48.50</p>	<p>Menü „Gärtner“</p> <p>Marzilisalat *****</p> <p>Grillierter Frischkäse im würzigen Spinat Eintopf mit Kümmel & Koriandersamen dazu servieren wir Basmatireis *****</p> <p>fruchtiges Chrüsi-müsi Rahm</p> <p>CHF 45.50</p>

Preise in CHF, inklusive MwSt.

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



Festliche Menüs & Buffets

<p>Festmenü „traditionell“</p> <p>Gemischter Blattsalat mit Hausdressing *****</p> <p>Weissweinsüppchen mit Gemüse-Einlage *****</p> <p>Schweinsfilet Medaillons Morchelsauce Bandnudeln Gemüse *****</p> <p>Halbgefrorenes mit Nidletäfelì</p> <p style="text-align: center;">CHF 59.50</p>	<p>Festmenü „hei aui gärn“</p> <p>Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen Hausdressing *****</p> <p>Kartoffelcremesuppe mit Ingwer *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus Kartoffelgratin Gemüse *****</p> <p>Aargauer Rüeblitorte</p> <p style="text-align: center;">CHF 69.50</p>	<p>Festmenü „Gala“</p> <p>Gebackener Ziegenkäse Couscous-Bärlauch-Salat Sesamöl & karamellisierte Nüsse *****</p> <p>Klare Steinpilzsuppe mit Kaspressknödeln Bergwiesenheu & Ringelblume *****</p> <p>Grilliertes Entrecôte vom Rind mit Trüffelbutter Kartoffelgratin & Gemüse *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“ CHF 69.50</p>
<p>Buffet „Hochzit“</p> <p>Sommersalat mit Antipasti Gemüse, Sprinz Balsamico-Dressing *****</p> <p>Peperonisuppe mit geröstetem Brot *****</p> <p>Gebratenes Zanderfilet Champagnersauce Ratatouille *****</p> <p>Roastbeef am Stück Portwein-Jus Kartoffelgratin Gemüse *****</p> <p>Schokoladenkuchen „Nemesis“ Doppelrahm</p> <p style="text-align: center;">CHF 89.50</p>	<p>Buffet „Grill & Gartä“</p> <p>3 Sorten Crostini 7 saisonale Salate & 2 Saucen kalte Gazpacho *****</p> <p>300gr Fleisch pro Person Rumpsteak, Lammhuf, Scheinskotelette, Pouletbrust, Crevettenspiessli, marinierter Frischkäse, Kräuterbutter, Pfeffersauce, BBQ-Sauce Baked Potato, Pasta, Kartoffelgratin *****</p> <p>Duo Mini-Dessert nach Wahl</p> <p style="text-align: center;">CHF 79.50</p>	<p>Buffet „Grossi“</p> <p>Marzilìsalat in Schüsseln auf dem Tisch *****</p> <p>250gr Fleisch pro Person Kalbsbraten, gefüllter Schweinsbraten, Hackbraten, Pilzsauce, Bratenjus, Berner Sauce, Kartoffelgratin, Teigwaren, Gemüse *****</p> <p>Alle Süssen zum teilen (verschiedene Minidessert werden in der Mitte des Tisches platziert jede/r nimmt was ihm gefällt) 2 Stück pro Person</p> <p style="text-align: center;">CHF 59.50</p>

Preise in CHF, inklusive MwSt.

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



Kalte Vorspeisen

Marzilibrücke Salat an Hausdressing	09.50
Nüsslersalat Mimosa an Hausdressing (je nach Saison) Speck, Ei, Kürbiskerne & Croutons	12.50
Gebackener Ziegenkäse, Couscous-Bärlauch-Salat, Sesamöl & karamellisierte Nüsse	14.50
Kaninchen-Rillet auf gebeizten Rotweinzwiebeln Junger Schnittsalat & Brotcroutons	15.50

Suppen

Tagessuppe	09.50
Blumenkohlcremesuppe mit Kresse & Croutons	11.50
Klare Steinpilzsuppe mit Kaspressknödeln Bergwiesenheu & Ringelblume	12.50
Rindskraftbrühe mit Griess-Klösschen	12.50

Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

Bärlauch-Risotto & knackiger Spargel Sprinz, Prosecco, Sauerrahm	14.50
Fusilli & gebratene Krevette Linsen-Sugo, Meerrettich, Kerbel	16.50
Gebratenes Zanderfilet mit Lauch & Kefen, Trüffelschaum und feines Gemüse	16.50



Hauptgänge

Gebratenes Schweinsnierstück mit Pilzrahmsauce	26.50
Knuspriges Poulet-Suprême gefüllt mit Wirz Kartoffelgratin & Gemüse	35.50
Rosa gebratene Schweinefilet Medaillons & Morchelsauce	36.50
Roastbeef vom Rind am Stück gebraten & Portweinjus	44.50
Gebratenes Zanderfilet aus dem Murtensee Vin Jaune-Mandarinenschaum	36.50
Kalbsschnitzel an Limonensauce	38.50
Geschmortes Lammgigot mit Rosmarinjus	38.50

Beilagen

Kartoffelstock	Pilaw Reis
Bratkartoffeln	Risotto
Kartoffelgratin	Basmatireis
Salzkartoffeln	Pappardelle
Spätzli	Butter-Nudeln
Ratatouille	Saisonales Mischgemüse
Wildgarnitur	Gemüseflan

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

Vegetarische Gerichte

Gebackene Süsskartoffeln gefüllt mit Linsen in Birnensaft geschmorter Brüsseler Endivie & Bärlauch-Nuss-Pesto	28.50
Äpler Ravioli Käse-Kartoffelfüllung & karamellierte Apfelschnitze	27.50
Grillierter Ostschweizer Frischkäse im würzigen Spinatintopf mit Kümmel und Koriandersamen dazu servieren wir Basmatireis	29.50

Preise in CHF, inklusive MwSt.

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



Desserts

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

Unsere kleinen Süssen

Fruchtsalat mit Maracuja-Sorbet	04.50
Schokoladen Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm	04.50
Île Flottante (Eischnee, Vanillesauce, Beeren-Kompott)	04.50
Halbgefrorenes mit Nidletäfelì	04.50
Aargauer Rüeblitorte	04.50

Dessertbuffets mit folgenden Komponenten

Unsere kleinen Süssen	
Glacé- & 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

Preise in CHF, inklusive MwSt.

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