

Aperitif- und Menuvorschläge

Neu ab 01.06.2019



**Zähringerstrasse 39, 3400 Burgdorf
Tel. 034 422 73 11**

info@tennishalleburgdorf.ch
www.tennishalleburgdorf.ch

Bankettinformationen (ab 10 Personen)

Wir freuen uns, Ihnen bei der Vorbereitung und Planung Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen. Das Restaurant Treff verfügt über einen Bankettraum der individuell in drei verschiedene Grössen angepasst werden kann.

BESPRECHUNGSTERMIN

Damit Ihr Anlass optimal vorbereitet werden kann, bitten wir Sie, möglichst frühzeitig einen Termin mit unserem Team zu vereinbaren.

MENUWAHL

Gerne stehen wir Ihnen bei der Menüauswahl beratend zur Seite. Ab 25 Personen bitten wir Sie, sich für ein Menu zu entscheiden. Bei einigen Menus sind saisonale Schwankungen möglich.

BLUMEN

Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Gerne organisieren wir für Sie die Blumendekoration in Zusammenarbeit mit unserem lokalen Partner.

PERSONENANZAHL

Wir bitten Sie, uns (spätestens 3 Tage vor dem Anlass) eine genaue Gästezahl bekannt zu geben. Nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl kann bei der Rechnungsstellung nicht mehr berücksichtigt werden.

KINDER

Für die anwesenden Kinder die bei Ihrem Anlass das gleiche Menü geniessen wie die übrige Gesellschaft gilt folgender Menüpreis:

Kinder bis 4 Jahre gratis

Kinder 5 – 11 Jahre halber Preis

Kinder ab 12 Jahren gleicher Preis wie Erwachsene

WEINKARTE (ALS BEILAGE)

Die in der Weinkarte angegebenen Jahrgänge & Preise können laufend wechseln. Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro 75cl Flasche.

RECHNUNG, INKASSO

Ist die Bezahlung mittels Rechnung vereinbart, bitten wir Sie den Kassenbeleg vor Ort zu kontrollieren und zu unterzeichnen.

PREISE

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inklusive Mehrwertsteuer und sind netto und in Schweizer Franken. Preisanpassungen vorbehalten.

Das Gelingen Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen.

Apéro - Variationen



Apéro riche Variante 1

- Blätterteig-Gebäck
- Grissini mit Rohschinken
- Gemüse-Dips im Glas
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Schinkengipfeli
- Fleischplättli/Zopf

Fr. 18.00

Apéro riche Variante 2

- Lachs-Cantadou-Röllchen
- Sbrinz-Möckli
- Mini-Pastetli gefüllt (Thon, Schinken, Ei)
- Mini-Hähnchen-Spiessli
- Blätterteig-Gebäck
- Grissini mit Rohschinken
- Gemüse-Dips im Glas
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Schinkengipfeli
- Fleischplättli/Zopf
- Früchte-Platte



Fr. 25.00

Das Angebot kann je nach Saison variieren.

Tellergerichte für Vereins- und andere Anlässe

Buurehamme garniert mit Kartoffelsalat	Fr.	21.50
Pastetli mit hausgemachter Sauce, Erbsli und Rüebl	Fr.	18.00
Spaghetti Bolognaise	Fr.	16.50
Schweinschnitzel an Rahmsauce Butternüdeli, Pfirsich mit Rahm	Fr.	23.00
Schweinsbraten an Rosmarinsauce Kartoffelgratin, Saisongemüse	Fr.	24.50
Schweinsgeschnetztes Zürcherart Butternüdeli	Fr.	21.00
Roastbeef-Braten Kartoffelgratin, Saisongemüse	Fr.	36.50
Rindsgeschnetztes Stroganoff Butterreis	Fr.	24.50
Pouletgeschnetztes an Currysauce Butterreis, Früchtegarnitur	Fr.	21.50

Z'vieri Teller

Auf Wunsch diverse belegte Brote nach Wahl	Stück	Fr.	4.90
Brötchen mit Lachs	Stück	Fr.	5.90
Treff Teller Aufschnitt, Rohessspeck, Salami, Vorderschinken und Hobelkäse garniert mit Gemüsesalaten		Fr.	18.50
	Kleine Portion	Fr.	14.50

**Stellen Sie ihr Menu nach ihren Wünschen selber zusammen.....
...wir helfen Ihnen gerne dabei!**

Salat –Vorspeisen

Grüner Salat mit Crôutons	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Nüsslersalat (saisonal)	Fr.	9.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Crôutons (saisonal)	Fr.	15.50

Suppen

Bouillon mit Einlage nach Wahl (Flädli, Backerbsen, Ei)	Fr.	5.50
Gemüsecremesuppe	Fr.	6.00
Spargelcremesuppe (saisonal)	Fr.	6.50
Tomatencremesuppe (saisonal)	Fr.	6.50
Alle Suppen mit ein wenig Schuss	plus Fr.	1.00

Menuauswahl für Vegetarier

Pasta Teller nach Wahl Napoli, Pesto, all `arrabiata, Gorgonzola.....	Fr.	15.50
Gemüsecurry im Reisring, Früchtegarnitur	Fr.	17.50
Risotto nach Wahl Champagner, Steinpilze, Tomaten, Safran	Fr.	18.50
Gemüseteller Ofenkartoffel mit Kräuterquark	Fr.	19.00



Hauptgang

Schwein

Schweinsgeschnetztes Zürcher Art	Fr.	23.00
Schweinsbraten an Rosmarinsauce	Fr.	24.50
Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce	Fr.	23.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr.	28.50
Schweinsfiletmedaillon an Morchelsauce	Fr.	38.00

Kalb

Kalbsgeschnetztes an Paprikarahmsauce und Sauerrahm	Fr.	26.00
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr.	48.00

Rind

Rindfleischstreifen Stroganoff	Fr.	26.00
Suure Mocke	Fr.	27.00
Roastbeefbraten, Jus	Fr.	38.00
Rindsfiletmedaillon mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr.	46.00

Beilagen nach Wahl

Pommes frites, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Nüdeli, Reis oder hausgemachte Spätzli

Poulet

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce	Fr.	22.00
Pouletbrüstli, Hausgemachte Kräuterbutter	Fr.	25.00

Fisch

Lachstranche an Dill-Senfsauce	Fr.	24.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr.	19.50
Zander in feiner Kruste mit saisonaler Beilage	Fr.	34.50

Emmentaler Spezialitäten

„Trueberggeschnetzeltes“ Rinds, Kalbs und Pouletgeschnetzeltes	Fr.	24.00
Sumiswalder Rollen Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse an Rahmsauce	Fr.	42.00



Beilagen nach Wahl

Pommes frites, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Nüdeli, Reis oder hausgemachte Spätzli

Dessert

Schoggikuchen mit Rahm	Fr.	6.00
Brönnti Crème	Fr.	6.50
Süssmostcrème	Fr.	6.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8.00
Eiscafé	Fr.	8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr.	9.50
Meringues mit Rahm	Fr.	9.50

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Klein

Frischer Fruchtsalat, Glace, Meringues, Rahm, Brönnti Creme, Schoggikuchen	Fr.	10.50
---	-----	-------

Gross

Fruchtsalat, Glace, Meringues, Rahm, Brönnti Creme, Schoggimousse, diverse Patisserie, Torte nach Wahl	Fr.	15.00
---	-----	-------



Buffet-Variationen (ab 20 Personen)

Brunch-Buffer

Eifachs z'Morge

Brot, Züpfe, Gipfeli, Butter und Konfi
2 Getränke nach Wahl : Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft
Fr. 16.50

Ämmetaler z'Morge

Brot, Züpfe, Gipfeli, Butter und Konfi, Käse, Fleisch
2 Getränke nach Wahl : Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft
Fr. 20.50

Schlemmer z'Morge

Reichhaltiges Buffet mit Rösti, Eier und Speck, Käse, Fleischplatte,
Birchermüesli, Brote & Züpfe usw.
Preis inkl. Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft & 1 Cüpli pro Person
Fr. 25.00

Pastaplausch

Kleines Salatbuffet mit 3 verschiedenen Salaten

Spaghetti/Penne

3 Saucen nach Wahl:

Pesto, Bolognese, Lachs, Gorgonzola, Napoli, all'arrabiata

Fr. 23.00

Fondue Chinoise

Salatbuffet

Rindfleisch, Poulet und weitere Fleischsorten nach Wahl
Diverse Saucen, Reis / Pommes frites und gluschtige Beilagen

Fr. 48.00