restaurant treff burgdorf

Aperitif- und Menuvorschläge

Ab 2026



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 zu sein. 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. Die Menüauswahl ist für Bankette ab 10 Personen bestimmt. Ab 20 Personen bitten wir Sie, sich für zwei Menus zu entscheiden und ab 30 Personen für ein Menu. Bitte informieren Sie uns über Vegetarische/Vegane Bedürfnisse sowie Unverträglichkeiten. Bei einigen Menus sind saisonale Schwankungen möglich.

PERSONENANZAHL

Bitte melden Sie uns die Anzahl Personen frühzeitig. Für die genaue Personenzahl informieren Sie uns bitte spätestens drei Tage vor dem Anlass. Nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl, kann bei der Rechnungsstellung nicht mehr berücksichtigt werden. Bei einer Höheren Personenzahl gilt die effektive Anzahl der teilnehmenden Personen.

KINDER

Für 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

ANNULLATIONEN

Annullationen für Bankette über 10 Personen müssen schriftlich getätigt werden und werden von uns umgehen rückbestätigt. Im Falle einer Annullation bis 7 Tage vor dem Anlass, entstehen für Sie keine Kosten. Als Entschädigung für entstandene Umtriebe bis 3 Tage vor dem Anlass, werden 20% verrechnet. Bei Nichterscheinen verrechnen wir 100%.

BUFFET

Buffets servieren wir Ihnen gerne ab 20 erwachsenen Personen.

WEINKARTE (ALS BEILAGE)

Die in der Weinkarte angegebenen Jahrgänge & Preise können laufend wechseln. Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir pro mitgebrachte Flasche ein Zapfengeld. Wein und Prosecco: CHF 20.00 pro Flasche 75cl / Champagner: CHF 30.00 pro Flasche 75cl

ÖFFNUNGSZEITEN

Verlängerungen müssen vor dem Anlass gemeldet werden. Für die Zeit nach den offiziellen Öffnungszeiten berechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag von CHF 50.00 (Freitag/Samstag ab 00.30 Uhr)

RECHNUNG, ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Ist die Bezahlung mittels Rechnung vereinbart, bitten wir Sie den Kassenbeleg vor Ort zu kontrollieren und zu unterzeichnen. Wir akzeptieren, nebst Barzahlung, auch Maestro, Postcard, TWINT oder Kreditkarten.

PREISE

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

KUCHEN/TORTEN

Gerne können Sie einen Kuchen oder Torte mitbringen. Für das Geschirr und den allfallenden Reinigungsaufwand verrechnen wir Ihnen CHF 2.00 pro Person.

BLUMEN

Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine besondere Note. Gerne organisieren wir für Sie die Blumendekoration in Zusammenarbeit mit unserem lokalen Partner. Für den Service verrechnen wir Ihnen effektiven Betrag.

Das Gelingen Ihres Anlasses liegt uns sehr am Herzen. Herzlichen Dank für das in uns gesetzte Vertrauen!

Apéro Variationen





Apéro riche Variante 1

pro Person Fr. 18.00

- Blätterteig-Gebäck
- Mini Toast
- Gemüse-Dips im Glas
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Schinkengipfeli / Chäschüechli
- Fleischplättli/Zopf

Apéro riche Variante 2

pro Person Fr. 25.00

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



Das Angebot kann je nach Saison variieren.

Z’vieri Teller



Belegte Brote nach Wahl (Thon, Schinken, Salami, Ei, Sellerie, Spargel)		Stück	Fr. 5.00
Brötchen mit Lachs		Stück	Fr. 6.00
Treff-Teller			
Aufschnitt, Rohesspeck, Salami, Vorderschinken und Hobelkäse			
garniert mit Gemüsesalaten			Fr. 19.50
	kleine Portion		Fr. 16.50

Salate



Grüner Salat mit Croûtons	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Racket Salat mit Ei, Speck und Croûtons	Fr. 12.50
Nüsslersalat mit Ei (saisonal)	Fr. 12.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons	Fr. 14.50

Suppen



Bouillon mit Einlage nach Wahl (Flädli, Backerbsen, Ei, Gemüsejulienne)	Fr. 6.50
Gemüsecremesuppe	Fr. 7.00
Spargelcremesuppe (saisonal)	Fr. 7.50
Tomatencremesuppe (saisonal)	Fr. 7.50

Alle Suppen mit Schuss plus Fr. 1.00

Vegetarische Hauptgerichte

Pasta Teller nach Wahl Napoli, Pesto, All'arrabbiata, Gorgonzola usw.	Fr. 16.50
Grosses Salatteller mit Ei und Croûton	Fr. 17.50
Gemüsecurry im Reisring mit Fruchtgarnitur	Fr. 20.50
Risotto nach Wahl (Champagner, Steinpilze, Tomaten, Safran, Kräuter usw.)	Fr. 20.50
Gemüseteller mit Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark	Fr. 21.00



Hauptgerichte

Schwein

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher-Art	Fr. 24.00
Schweinsbraten an Rosmarinsauce	Fr. 24.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce	Fr. 24.50
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 28.50
Schweinsfiletmedaillon an Morchelsauce	Fr- 38.00

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce und Sauerrahm	Fr- 28.00
Kalbssteak an Morchelsauce	Fr. 46.00

Rind

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

Poulet

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce	Fr. 23.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce und Fruchtgarnitur	Fr. 23.00
Pouletbrüstli mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 25.00

Eine Beilage nach Wahl

Pommes-frites, Kroketten, Kartoffelgratin, Nüdeli, Reis, hausgemachte Spätzli, Saisongemüse
Jede zusätzliche Beilage plus Fr. 3.00

Emmentaler Spezialitäten

Pastetli mit hausgemachter Fleischfüllung, Erbsli und Rüebli	Fr. 21.00
Treff-Cordon bleu (Schwein) mit Schinken und Raclettekäse	Fr. 22.50
«Buurehamme» mit Kartoffelsalat und Blattsalat	Fr. 23.00
«Truebergeschnetzeltes» Rinds-, Kalbs- und Pouletgeschnetzeltes	Fr. 26.00





Eine Beilage nach Wahl

Pommes-frites, Kroketten Kartoffelgratin, Nüdeli, Reis, hausgemachte Spätzli, Saisongemüse
Jede zusätzliche Beilage plus Fr. 3.00

Fitnessteller





Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat	Fr. 20.50
Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat	Fr. 22.50
Kalbssteak mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat	Fr. 25.50
dazu servieren wir Ihnen gerne ein «Schäli» Pommes-frites	Fr. 6.00

Dessert (ab 10 Personen)

Gebrannte Crème	Fr. 6.50
Süssmostcrème	Fr. 6.50
Schokoladenkuchen mit Rahm	Fr. 7.00
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

Fruchtsalat, Glacé, Meringues, Rahm, gebrannte Crème
Schokoladenkuchen Fr. 10.50

Gross

Fruchtsalat, Glacé, Meringues, Rahm, gebrannte Crème
Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen, Torte Fr. 15.00



Brunch-Buffet

Eifachs z'Morge

pro Person Fr. 18.00

Brot, Zopf, Gipfeli, Butter und Konfitüre
Zwei Getränke nach Wahl (Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft)

Ämmitaler z'Morge

pro Person Fr. 22.50

Brot, Zopf, Gipfeli, Butter und Konfitüre, kleines Käse-, Fleischplättli
Zwei Getränke nach Wahl (Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft)

Schlemmer z'Morge

pro Person Fr. 26.00

Reichhaltiges Buffet mit Rösti, Eier und Speck, Käse- und Fleischplatte,
Birchermüesli, Brote und Zopf usw.
Preis inkl. Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft und ein Cüpli pro Person

Pastaplausch

pro Person Fr. 25.00

Salatbuffet mit drei verschiedenen Salaten

Spaghetti/Penne
Drei Saucen nach Wahl (Bolognese, Carbonara, Napoli, All'arrabbiata,
Pesto, Gorgonzola)

Ohne Salatbuffet Fr. 20.00

Fondue Chinoise

pro Person Fr. 48.00

Rindfleisch, Poulet und weitere Fleischsorten nach Wahl
Reis, Pommes-frites, weitere «gluschtige» Beilagen und diverse Saucen

Die Preise verstehen sich inkl. MWST.