



Der Burgerspittel im Viererfeld Event- und Bankettdokumentation



Der Burgerspittel

Liebe Gäste

Die Gastronomie im Burgerspittel im Viererfeld überzeugt mit einer frischen und saisonalen Küche. Wir sorgen nicht nur für das leibliche Wohl der Bewohnerinnen und Bewohner, sondern bieten auch individuell zugeschnittene Dienstleistungen für unsere externen Gäste an. Ganz egal, was Sie zu uns führt, die einzigartige Atmosphäre in der modern eingerichteten Lounge «Bellevue» im 15. Stock des Hochhauses wird Sie begeistern. Oder wenn Sie einen Grossanlass planen, dann ist unser Saal Westbau das Richtige für Sie.

Wir beraten Sie gerne und sind bestrebt, auf Ihre individuellen Bedürfnisse einzugehen, sei es für eine Feier oder einen Geschäftsanlass.



Ewald Schneider
Leiter Hotellerie

Kontakt:
Der Burgerspittel im Viererfeld
Abteilung Events
T +41 31 307 66 55
events.viererfeld@bgbern.ch
www.derburgerspittel.ch/gastronomie-seminare



Seminar-Verpflegung

Begrüssungskaffee	Kaffee	CHF 3.90
	Kaffee und Gipfeli	CHF 6.00
Pause Vormittag	Kaffee, Tee, verschiedene Fruchtsäfte, Auswahl an Butter-, Vollkorn- und Laugengipfeli	CHF 12.00
Mittagessen	4-Gang-Lunch, serviert im Restaurant oder im Café «Viererfeld», inkl. Mineralwasser und Kaffee	CHF 40.00
Pause Nachmittag	Kaffee, Tee oder Fruchtsaft, Früchtekorb und Süssgebäck	CHF 12.00
Getränke	PET-Flaschen (Selbstbedienung)	CHF 3.50 – 4.50
	Orangensaft (Liter)	CHF 8.50
	Mineralwasser (Liter)	CHF 7.00
	Felsenau-Bier, Spezial hell, 33cl-Flasche	CHF 4.50

Wünschen Sie ein individuelles Angebot? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, wir beraten Sie gerne.



Stehlunch-Vorschläge (ab 15 Personen)

«Chasseral»

CHF 43.00

- Fleisch-Käse-Platte mit Rohschinken, Trockenwurst, Speck Greyerzer, Tête de Moine und Vacherin Mont d'Or
- Verschiedene Canapés mit Thon, Ei und Schinken
- Luftiges Blätterteiggebäck
- Gemüsedips mit zweierlei Saucen, Züpfen
- Hausgemachte Pasteten und Terrinen

warm

- Käseküchlein
- Älplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus
- Saftiger Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat

«Eiger»

CHF 45.00

- Fleisch-Käse-Platte mit Rohschinken, Ballenberger Trockenwurst Bündnerfleisch, Emmentaler Käse, Sbrinz Hobelkäse und Berner Alpkäse
- Verschiedene Canapés mit Thon, Ei und Lachs
- Antipasti
- Luftiges Blätterteiggebäck
- Schinkengipfeli
- Gemüsedips mit zweierlei Saucen
- Speckzüpfen
- Hausgemachte Pasteten und Terrinen

warm

- Hackfleischbällchen und Pouletspiessli
- Bauernschinken mit Kartoffelsalat
- Mit Kalbfleisch gefüllte Blätterteig-Pastetchen
- Zwiebel-Speck-Käsekuchen



«Fernost»

CHF 48.00

- Fleisch-Käse-Platte mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Salami, diverse Auswahl an Hart- und Weichkäse
- Hausbrot und Züpfle
- Verschiedene Canapés mit Thon, Ei, Lachs und Cocktailcrevetten oder Baguette am Meter, gefüllt mit Roastbeef, Lachs, Tomaten und Mozzarella
- Sushi mit zweierlei Saucen
- Yakitori-Spiessli
- Gemüsedips mit zweierlei Saucen

warm

- Hackfleischbällchen
- Frühlingsrollen
- Shrimps
- Samosa
- Kleine Cheeseburger
- Bami Goreng mit Poulet oder vegetarische Variante
- Indischer Fleischartopf mit Rind, Poulet oder vegetarische Variante, dazu Basmatireis

Als Ergänzung zu den Stehlunchs «Chasseral», «Eiger» und «Fernost» können Sie auch das Pastabuffet wählen zu einem Aufpreis von CHF 14.00 pro Person.

Pastabuffet

CHF 26.00

- Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen
- Hausgemachte Lasagne
- Grüner Salat mit zweierlei Saucen



Aperitif-Vorschläge

«Zytglogge»

CHF 10.00

- Chips
- Hausgemachte Nussmischung
- Oliven
- Crissini

«Bundeshaus» (ab 15 Personen)

CHF 25.00

- Parisette-Canapés mit Ei, Thon und Lachs
- Hausgemachte Nussmischung
- Chips und Crissini
- Luftiges Blätterteiggebäck
- Hobelkäse und Trockenwurst, dazu Züpfе
- Gemüsedips mit zweierlei Saucen
- Antipasti

«Mittelfeld» (ab 15 Personen)

CHF 35.00

- Parisette-Canapés mit Ei, Thon und Lachs
- Hausgemachte Nussmischung
- Chips und Crissini
- Luftiges Blätterteiggebäck
- Fleisch- und Käseplatte mit Aufschnitt, Trockenwurst, Hobelkäse und Weichkäse
- Hausbrot und Züpfе
- Gemüsedips mit zweierlei Saucen
- Geräucherte Forelle und Felchen mit Meerrettich
- Pasteten und Terrinen



«Viererfeld»

CHF 45.00

- Parisette-Canapés mit Ei, Thon und Lachs
- Hausgemachte Nussmischung
- Chips und Crissini
- Fleisch- und Käseplatte mit Aufschnitt, Trockenwurst
Hobelkäse und Weichkäse
- Hausbrot und Züpfle
- Gemüsedips mit zweierlei Saucen
- Geräucherte Forelle und Felchen mit Meerrettich
- Pasteten und Terrinen
- Lachs-Wraps
- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen

warm

- Kleine Pizzen
- Frühlingsrollen
- Poulet-Satay-Spiesse
- Nudel- oder Reispfanne

Süsse Verführungen

CHF 12.00

- Diverse Cakes
- Fruchtetörtchen
- Mini-Pâtisserie
- Pralinen
- Frische Früchte



3-Gang-Menü

Menü 1

CHF 37.00

Gemischter Salat



Schweinsfilet an Rosmarinjus

Saisonales Mischgemüse

Kartoffelgratin



Luftiges Schokoladenmousse

Menü 2

CHF 34.00

Tomatencremesuppe



Geschnetzeltes von der Pouletbrust an Curryrahmsauce

Früchtegarnitur

Basmatireis



Orangen-Caramelköpfler

Menü 3

CHF 36.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons



Rindsragout Stroganoff

Wurzelgemüse

Hausgemachte Spätzli



Tiramisù



3-Gang-Menü

Menü 4

CHF 48.00

Kürbiscremesuppe mit Curry



Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Morcheln

Bohngemüse

Frische Tagliatelle



Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Menü 5

CHF 44.00

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico



Maispoulardenbrüstchen an Curryrahmsauce

Früchtegarnitur

Basmatireis



Himbeerparfait mit Schokoladenbiscuit

Menü 6

CHF 46.00

Minestrone Ticinese



Geschnetzeltes vom Kalbfleisch an Rahmsauce und Champignons

Zucchetti- und Tomatengratin

Butterrösti



«Brönnti» Creme

Dies sind unsere Vorschläge; gerne stellen wir Ihnen auch individuell ein Menü zusammen.
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.



4-Gang-Menü

Menü 1

CHF 73.00

Dreierlei Melonen mit Rohschinken



Pastinakensuppe mit Majoran



Medaillon vom Black-Angus-Rind mit Entenleber an Portweinjus

Krautstielgratin mit Cherrytomaten

Kartoffeltaler



Zimtparfait mit Zwetschgen

Menü 2

CHF 65.00

Lauwarmer Ziegenkäse in Baumnussmantel auf Feldsalat



Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbis-Pickles



Gebratene Entenbrust à l'orange

Saisongemüse

Wildreis



Panna Cotta mit Beerencoulis

Menü 3

CHF 75.00

Gebratene Zanderstreifen auf Gurken-Peperoni-Gemüse mit Sauerrahm



Salatbouquet mit gerösteten Cashewnüssen, Pata Negra und Rohschinken



Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Morcheln

Saisongemüse

Apfel-Kartoffelgratin



Weisses Schokoladenmousse mit Früchten



4-Gang-Menü

Menü 4

CHF 61.00

Thunfisch-Carpaccio mit Olivenmarmelade
Antipasti
♦ ♦ ♦
Süskartoffelsuppe mit Kürbis-Chips
♦ ♦ ♦
Schweinsfilet im Teig an Rotweinsauce
Saisongemüse
Dauphine-Kartoffeln
♦ ♦ ♦
Lauwarme Tarte Tatin mit Vanilleeis

Menü 5

CHF 69.00

Dorschrücken im Kräutermantel
Schwarzes Gemüserisotto
♦ ♦ ♦
Rindstatar
Frühlingszwiebel-Kräutersalat
♦ ♦ ♦
Lammkoteletts mit kräftigem Wacholder-Jus
Mediterranes Gemüse
Brätlerkartoffeln
♦ ♦ ♦
Exotischer Fruchtsalat

Dies sind unsere Vorschläge; gerne stellen wir Ihnen auch individuell ein Menü zusammen.
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.



Weinkarte

«Halbely» (50 cl) Jahrgang cl CHF

Weisswein

Epesses, Plant-Reine AOC, Sélection «Der Burgerspittel» 50 cl 20.00
Feingliedriger und eleganter Weisswein aus der Chasselas-Traube,
passt zum Aperitif und Fisch

Roséwein

Caves du Paradis, Œil-de-Pedrix, Valais AOC 50 cl 19.00
Blassrote Farbe, in der Nase recht voll, am Gaumen sehr mild und fein,
harmonischer Abgang

Rotwein

Les Trois Rouge AOC Plant Reine, Sélection «Der Burgerspittel» 50 cl 20.00
Intensive purpurrote Farbe, ausdrucksvolles, fruchtiges Aroma,
am Gaumen rund, geschmeidig und harmonisch

Veltliner Stägfässli DOCG 50 cl 19.00
Angenehm elegantes Bouquet, am Gaumen trocken und weich,
passt zum Zvierplättli und zu leichten Gerichten

Runchet Merlot, IGT Svizzera 50 cl 20.00
Ein typischer Tessiner Rotwein aus der Merlot-Traube,
wohlriechend-frisch und munter



Flaschenweine (75 cl)

Jahrgang cl CHF

Weisswein

Genf

Sauvignon blanc, AOC Genève, Domaine de la Printanière 2016 75 cl 38.00

Wunderbar fruchtig und elegant mit herrlich erfrischender Säure, passt zu Frühlingserichten, Spargeln und Aperitif

Châblais

Trois Tours, Aigle blanc AOC 2014 75 cl 41.00

Angenehm süffig und fruchtig, ein frischer, intensiver Wein mit Charakter

Schaffhausen

Dä Wiiss AOC, Thomas & Marianne Stamm, Schaffhausen 2014 75 cl 39.00

Pinot Noir, hell, gekeltert, helles Gelb mit zartrosa Reflexen, fruchtige und beerige Noten, komplex und rassig, passt zum Aperitif, zu asiatischer Küche, Gemüsespeisen und Weichkäse

Piemont

Bricco Monte Olmo, Roero Arneis DOCG 2015 75 cl 41.00

Intensiver, blumiger Wein mit einer typischen Note von Minze und Aprikose

Carnutum Österreich

Grüner Veltliner Dornenvogel, Weingut Glatzer 2014 75 cl 38.00

Als Selektion aus den besten Veltliner Trauben präsentiert sich der Dornenvogel muskulös, konzentriert und reichhaltig



Flaschenweine (75 cl) Jahrgang cl CHF

Prosecco

Le Contesse Cuvée Brut, DOCG Conegliano Valdobbiadene 75 cl 48.00
Der Geschmack ist sehr charakteristisch, fruchtig und aromatisch, mit einer Note von Akazie. Dieser edle, sehr bekömmliche Prosecco bietet ein besonderes Geschmackserlebnis.

Rosé

Neuenburg
Œil-de-Pedrix, Château d'Auvernier 2015 75 cl 41.00
Lachsfarben-rosa mit hellen, rosaroten Reflexen, Aromen von Kirschen, Blumen und Gewürzen

Rotwein

Châblais
Association Viticole, Feu d'Amour, Yvorne rouge AOC, Châblais 2015 75 cl 45.00
Herrlicher Duft nach roten Früchten, am Gaumen kräftig im Ansatz und harmonisch, ein fruchtiger, anmutiger und rassiger Pinot Noir

Wallis
Cave du Paradis, Humagne rouge AOC Valais 2014 75 cl 48.00
Blumige, herbe Aromen, begleitet von einem starken, typisch wilden Charakter, in der Jugend kantig, wird im Alter immer weicher und harmonischer

Schaffhausen
Dä Root AOC, Thomas & Marianne Stamm 2014 75 cl 39.00
100% Pinot Noir, rubinrot, beerig-fruchtige Noten in der Nase, weicher Antrunk, feinstrukturiert mit elegantem Abgang, passt zum Aperitif, zu leichten Speisen, Würsten, Braten und zu leichteren Meeresfischspeisen



Flaschenweine (75 cl)

Jahrgang

cl

CHF

Rotwein

Beaujolais

Moulin-à-Vent AC, Jean-Charles Pivot

2013

75 cl

38.00

«Le Roi des Vins du Beaujolais»

Fruchtig-intensives Bouquet, am Gaumen ausgewogen und von eleganter Struktur mit langanhaltendem Abgang und Terroir-Charakter

Toscana

Poliziano DOCG, Vino Nobile di Montepulciano

2013

75 cl

53.00

Ein kräftiger, von dezenter Frucht geprägter Nobile, Himbeer- und Johannisbeernoten sind präsent, ein Klassiker

Venetien

Bertani Valpolicella Ripasso DOC

2014

75 cl

39.00

In der Nase Anklänge an Pflaumen, Kirschen und schwarze Beeren, zusammen mit Gewürznoten und Schokolade, am Gaumen voll und weich, mit einer feinen Frucht- und Lakritzenote

Rioja

Altùn Crianza, Rioja-Alavesa DOC

2013

75 cl

37.00

Ein ausgewogener, gehaltvoller und fruchtiger Rotwein, rubinrot mit mittelkräftigem Bouquet nach Beerenfrüchte, dazu weiche Röstaromen, trocken mit leicht spürbaren Gerbstoffen



Annulationsbedingungen

Garanziezahl Teilnehmer	Die Anzahl der Teilnehmer für Anlässe (Bankette, Seminare usw.) muss 48 Stunden im Voraus vom Kunden garantiert werden. Die Rechnungstellung erfolgt auf der Basis dieser verbindlichen Teilnehmerzahl.
Annullierung	Wenn nichts anderes vereinbart, gelten für Anlässe folgende Annulationsbedingungen. Die Höhe der verrechneten Kosten richtet sich nach dem Rücktrittsdatum: a) Rücktritt 1 Monat vor Anlass: Es werden keine Gebühren erhoben b) Rücktritt 2 Wochen vor Anlass: 40% der vereinbarten Mietsumme c) Rücktritt 1 Woche vor Anlass: 60% der vereinbarten Mietsumme d) Rücktritt weniger als 1 Woche vor Anlass: 80% der vereinbarten Mietsumme
Menü- und Getränkeauswahl	Unsere Hotellerie sollte mindestens 1 Woche vor dem Anlass die endgültige Menü- und Getränkeauswahl erhalten.

Eine Annulation der Reservation bedarf der schriftlichen Zustimmung des Burgerspittels im Viererfeld. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis auch dann zu zahlen, wenn der Kunde die Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

Entscheidend für die Berechnung der Annulationsgebühr ist das Datum des Eintreffens der schriftlichen Annulation des Kunden beim Burgerspital im Viererfeld. Das gilt sowohl für Briefe als auch für Fax- und E-Mail-Nachrichten.

Die vom Burgerspital kommunizierten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und schliessen die gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein. Eine Erhöhung gesetzlicher Abgaben nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Kunden.