



## BANKETTDOKUMENTATION

Liebe Gäste

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse am Mitteldorfpark.

Von Familienfesten bis zum Firmenessen – für alles sind wir gerne Ihre Gastgeber. Lassen Sie sich von qualitativ hochwertigen und saisonalen Produkten aus unserer Küche verwöhnen. Unsere Servicemitarbeiter bedienen Sie freundlich, zuvorkommend und mit Freude.

Es stehen Ihnen vielfältige Räumlichkeiten zur Verfügung.

### **Restaurant Medio**

Unser öffentliches Restaurant eignet sich für kleinere Gesellschaften bis 15 Personen oder für Steh-apéros bis 25 Personen.

### **Grosser Saal**

Unser grosser Speisesaal steht Ihnen für grosse Gesellschaften bis 100 Personen zur Verfügung. Er eignet sich für Abendessen, Grebtessen, Imbiss, Konzerte, Vorträge, Präsentationen und Versammlungen von Vereinen.

### **Mehrzweckraum**

Unser Mehrzweckraum steht Ihnen für bis zu 50 Personen zur Verfügung. Er eignet sich für Schulungen, Sitzungen, Vorträge und sportliche Aktivitäten wie Yoga, Turnen, u.s.w.

### **Schulungsraum**

Der kleine Schulungsraum steht Ihnen für bis zu 20 Personen zur Verfügung. Er eignet sich für Sitzungen und Schulungen.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von der Auswahl unserer Menü-Vorschläge inspirieren. Wir empfehlen Ihnen, für die Planung Ihres Anlasses, uns telefonisch zu kontaktieren oder persönlich mit uns zu sprechen.

### **Ihre Ansprechpersonen:**

Isabel Rüeeggesser, Leiterin Service

Telefon 031 544 16 08 oder [isabel.rueeggesser@tertianum.ch](mailto:isabel.rueeggesser@tertianum.ch)

Stefan Bütikofer, Leiter Küche

Telefon 031 544 16 12 oder [stefan.buetikofer@tertianum.ch](mailto:stefan.buetikofer@tertianum.ch)



## Apéro-Vorschläge

---

Frisches rohes Gemüse, drei verschiedene Dip Saucen	pro Person	CHF	4.50
Blätterteiggebäck (6 Sorten)	pro Person	CHF	4.50
Diverse Quiches	pro Stück	CHF	3.50
Speckzopf	pro Person	CHF	3.50

## Salate

---

Assortierte Blattsalate mit Sprossen und Kernen	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.50
Eisbergsalat mit Speckstreifen und Parmesansplitter	CHF	12.50

Salatsaucen: Französisch, italienisch, fein cremiges Hausdressing

# TERTIANUM



## Kalte Vorspeisen

---

Norwegischer Rauchlachs an Meerrettichschaum, Salatbouquet und Toast	CHF	15.50
Crevetten Cocktail mit Toast und Butter	CHF	15.50
Geräucherte Entenbrust mit Salatbouquet	CHF	15.50

## Suppen

---

Kraftbrühe Royal (Eierstich)	CHF	8.50
Kraftbrühe mit Sherry	CHF	8.50
Apfel – Ingwer – Suppe	CHF	9.50
Mais – Cappuccino	CHF	9.50



## Hauptgänge

---

### Rindfleisch

Roastbeef mit Sauce Bénaise	CHF	42.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff	CHF	39.00
" Suure – Mocke " nach Jäger Art	CHF	35.00

### Kalbfleisch

Kalbskarreebraten an Calvadossauce	CHF	42.00
Paniertes Kalbsschnitzel	CHF	35.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	CHF	33.00

### Schweinefleisch

Gefülltes Schweinsfilet mit Frischkäse und Dörrotomaten	CHF	36.00
Schweinssteak an Meauxsenf – Sauce	CHF	29.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen	CHF	29.00

### Geflügel

Perlhuhnbrust an Portweinsauce (Frankreich)	CHF	32.00
Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse und Rohschinken	CHF	29.00

### Lamm

Lammkarree in der Kräuterkruste (Neuseeland, Australien)	CHF	42.00
Lammgigot	CHF	32.00

# TERTIANUM



## Fisch

Gebratene Lachstranche auf Gemüsestreifen mit Dillbutter	CHF	33.00
Roulade von Seezungen und Rauchlachs auf Blattspinat mit Curryschaum	CHF	42.00
Riesencrevetten auf gebratenen Zucchini mit Knoblauchbutter	CHF	39.00

## Vegetarisch

---

Gemüseteller mit pochiertem Ei und Salzkartoffeln	CHF	19.00
Blätterteigkissen gefüllt mit Gemüseragout und Pilzen mit Frischkäsesauce garniert mit Zucchini Chips	CHF	17.50
Tofupiccata mit Tomatensauce und Spaghetti	CHF	17.50

**Beilagen:** (Bei jedem Hauptgang sind 2 Sorten Gemüse und eine Stärkebeilage inbegriffen)

Gemüse (nach Saison), hausgemachte Spätzli, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Pommes nature, Kartoffelkroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Butterrösti, Butternudeln, Trockenreis, Risotto, Bramata – Polenta



## Hausgemachte Desserts

---

Frischer Fruchtsalat	CHF	8.50
Hausgemachtes Karamelköppli	CHF	7.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF	9.50
Braunes Schoggimousse garniert	CHF	11.00
Gemischte Glace (2 Sorten) mit Früchten und Rahm	CHF	9.50
Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce	CHF	11.00

# TERTIANUM



## Weine

---

### Weissweine

Schafiser, Bielersee AOC Bern, Schweiz	5dl	CHF	23.50
Yvorne, Chablais AOC Waadt, Schweiz	5dl	CHF	23.50
Hättenberger Ostermundiger	7.5dl	CHF	29.50

### Roséweine

Oeil de Perdrix Wallis, Schweiz	5dl	CHF	23.50
------------------------------------	-----	-----	-------

### Rotweine

Schafiser, Bielersee AOC Bern, Schweiz	5dl	CHF	23.50
Yvorne, Chablais AOC Waadt, Schweiz	5dl	CHF	23.50
Primitivo Salento IGT, Senza Parole Apulien, Italien	5 dl	CHF	25.50

Kein passender Wein dabei? Zusammen finden wir den passenden Wein für Ihren Geschmack und Anlass.

# TERTIANUM



## Champagner / Prosecco

Champagne Brut Réserve Pol Roger Champagne, Frankreich	3.75dl	CHF	49.00
Prosecco DOC Extra Dry Colli Nobili Venetien, Italien	7.5dl	CHF	35.00

## Allgemeine Bedingungen

### Bestellung:

Gerne erwarten wir Ihre Bestellung mindestens 10 Tage vor dem Anlass.

### Änderung der Personenzahl:

Für die Rechnungsstellung ist diejenige, uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenanzahl massgebend.

### Menüwahl:

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir um eine Menü-Vorausbestellung.

Falls Sie kein Menü aus unseren Vorschlägen begeistern kann, wenden Sie sich an Frau Isabel Rüeegsegger oder Herr Stefan Bütikofer (Tel. 031 544 16 16).

Menü-Vorschläge werden individuell und nach saisonalem Angebot zusammengestellt. Gerne stehen wir Ihnen bei der Menüauswahl beratend zur Seite.

### Vegetarier/Allergiker:

Bitte teilen Sie uns frühzeitig allfällige Vegetarier oder Allergiker mit, damit wir Ihnen eine entsprechende Alternative zum gewählten Menü vorschlagen können.

### Menükarten:

Für jeden Anlass drucken wir gratis die entsprechende Menükarte.

### Stornierung:

Falls der geplante Anlass nicht stattfindet, müssen wir Ihnen unsere Aufwendungen für die bestätigten Leistungen wie folgt in Rechnung stellen:

30 – 16 Tage vor dem Anlass:	25%
15 – 8 Tage vor dem Anlass:	75%
7 – 0 Tage vor dem Anlass:	100%



# TERTIANUM



## **Preise / Rechnungsstellung:**

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Bezahlen können Sie bei uns mit den gängigen Kredit- und Debitkarten. Wir senden Ihnen aber auch gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Diese bitten wir innert 10 Tagen zu begleichen.

Preisänderungen sind vorbehalten.

## **Getränke:**

Wir bewirten Sie gerne mit unserem Angebot an Getränken und Weinen. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche. Alle anderen Getränke bitten wir Sie vom Mitteldorfpark zu beziehen.

## **Parkplätze:**

10 Parkplätze befinden sich bei Haupteingang vom Mitteldorfpark. Weitere Parkplätze befinden sich in der blauen Zone der Mitteldorfstrasse.

## **Raummiete:**

CHF 30.00 pro Stunde

CHF 20.00 pro Stunde bei Konsumation von Getränken

Wenn Sie und Ihre Gäste bei uns Essen, entfällt die Miete.

Technische und andere Hilfsmittel sind im Preis inbegriffen.

## **Technische und andere Hilfsmittel:**

- Flip-Chart
- Audioanlage
- Beamer
- Leinwand
- Mikrofonanlage
- Klavier