

Steinhalle

Aperitif- und Bankettmenuvorschläge
mit Weinkarte
2010

Bistro Steinhalle
Helvetiaplatz 5
3005 Bern
Tel. 031 351 51 00
info@steinhalle.ch
www.steinhalle.ch



Die Gastronomiegruppe

Apéritifangebot

Apéro Variante 1

Crostini misti 9.50 pro Person

Apéro Variante 2

Rohschinken (Schweiz)
Crostini misti
Gemüsedipp
Oliven 16.00 pro Person

Apéro Variante 3

Fleischplatte (Schweiz)
Käseplatte
Eier
Essiggurken
Brot
Butterzopf 21.00 pro Person

Apéro Variante 4

Marinierte Riesencrevetten
Crostini misti
Melone mit Rohschinken (Schweiz)
Pouletspiessli (Schweiz)
Hackfleischbällchen (Schweiz)
Champignon im Speckmantel (Schweiz) 23.00 pro Person

Apéro Riche Variante 5

Rohschinken (Schweiz)
Crostini misti
Rauchlachs
Marinierte Riesencrevetten
Grillgemüse
Champignon im Speckmantel (Schweiz)
Melone mit Rohschinken (Schweiz)
Zitronenrisotto
Pouletspiesschen (Schweiz) 32.00 pro Person

Für einen erweiterten Apéro/Stehlunch/Imbiss stehen wir Ihnen gerne beratend zur Verfügung

Wir bitten Sie immer einen identischen Gang für alle teilnehmenden Gäste auszuwählen, so können Sie sich Ihr Menu selber zusammenstellen. Für Vegetarier haben wir immer eine Alternative im Haus.

Vorspeisen kalt

Saisonaler Blattsalat an Hausdressing	9.50
Saisonaler Blattsalat an Hausdressing mit Croutons und Speck (Schweiz)	10.50
Randencarpaccio mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen	14.50
Rindscarpaccio (Schweiz) mit Ruccola und Parmesanspänen	18.50
Italienischer Kartoffelsalat mit Gurken, Oliven, Tomaten und Stangensellerie	16.50

Vorspeisen warm

Gemüsecremesuppe nach Wahl	9.50
Zitronengrassuppe	12.50
Jakobsmuscheln (USA) auf Zitronenrisotto	18.50
Kalbsmilken (Schweiz) an Rahmsauce mit Kartoffelstock	18.50
Verschiedene Frischteigwaren aus Italien nach Wahl	-----

Hauptgänge

Pouletbrust (Schweiz) gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken auf Blattspinat mit Bratkartoffeln	32.00
Schweinsnierstück (Schweiz) am Stück gebraten an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse	34.00
Kalbssaltinbocca (Schweiz) auf Zitronenrisotto mit Gemüse	36.00
Seeteufel (Schottland) gebraten auf Zitronenrisotto mit Gemüsespiesschen	38.00
Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) mit Röstli und Gemüse	38.00
Black Angus Filet (Irland) mit Kartoffelkuchen und Saisongemüse	46.00
Bärenkrebsschwänze (Wildfang Vietnam) auf Tomatenragout mit Bratkartoffeln	42.00
Rochenflügel (Frankreich) in Butter gebraten auf Spinat mit Salzkartoffeln	38.00
Lammfilet (Australien) mit Pommes risolées und Ratatouille	38.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat	8.50
Tiramisú	9.50
Panna cotta	9.50
Dunkles Schokoladenmousse	9.50
Crème Catalan	9.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	9.50

Käse

Kleine Käseauswahl	Preis nach Anfrage
--------------------	--------------------

Weinkarte

Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene DOC Argeo, brut	1dl	7.80	7.5dl	56.00
---	-----	------	-------	-------

Weisswein

Aigle AOC « Les Délices » Chasselas / Obrist / Chablais Schöne, blassgelbe Robe, fruchtig in der Nase mit prägnanten Mineralien- und Lindenblütenaromen. Angenehmes, lang anhaltendes Finale.	1dl	6.00	7.5dl	43.00
---	-----	------	-------	-------

Chardonnay du valais AOC « Les Mazots » Chardonnay / Maurice Gay / Wallis Delikate Haselnussaromen in der Nase. Im Gaumen Delikate Haselnussaromen in der Nase. Im Gaumen ausgewogenes und lang anhaltendes Finale.	1dl	7.00	7.5dl	49.00
---	-----	------	-------	-------

Vernaccia di San Gimignano DOCG Vernaccia / Castello di Montauto / Toskana in der Nase. Samtig, vollmundig, mit Aromen von Gewürzen, die er seinem Ausbau im Eichenfass verdankt. Lang anhaltender, harmonischer Abgang.	1dl	5.90	7.5dl	42.00
--	-----	------	-------	-------

Re Manfredi IGT Müller-Thurgau, Gewürztraminer / Terre degli Svevi / Basilicata Breite Aromenpalette in der Nase und im Gaumen. Leckere, fruchtige Struktur und gehaltvoller Körper mit lang anhaltendem und harmonischem Abgang.	1dl	6.00	7.5dl	45.00
---	-----	------	-------	-------

La Casa Rueda blanco DO Savignon blanc, Verdejo, Viura / Rueda / Spanien Frische Fruchtaromen, Blumen- und Blütenaromen, vegetabile Aromen und Düfte, die angenehm an Honig, Zitrusfrüchte, Pfirsiche und exotische Gewürze erinnern.	1dl	5.90	7.5dl	42.00
---	-----	------	-------	-------

Rosé

Chiaretto Bardolino DOC « L'Infinito » Corvina, Rondinella, Molinara / Santi / Venetien Delikat lachsfarbene Robe. In der Nase fruchtig, mit Melonen-, Wassermelonen- und Heidelbeeraromen. Im Gaumen runde Struktur, ausgewogen und elegant. Harmonisches und filigranes Finale.	1dl	5.50	7.5dl	38.00
--	-----	------	-------	-------



Rotwein

Humagne Rouge du valais AOC "Les Mazots"	1dl	7.00	7.5dl	49.00
Humagne Rouge / Maurice Gay / Wallis Intensiv purpurne Robe. Schöne Struktur, ausgewogene Tannine, Gewürznoten. Lang anhaltendes, dem Gaumen flatterndes Finale.				
Ticcirosso Merlot DOC	1dl	7.20	7.5dl	51.00
Merlot / Zanini / Tessin Leuchtendes Rubinrot, markant und leicht würzig in der Nase mit Waldbeerennoten. Intensiv und reich an Aromen mit präsenten Tanninen. Ein eleganter, typischer Merlot.				
Primitivo di Manduria DOC „Paesaggio“	1dl	5.90	7.5dl	42.00
Primitivo (Zinfandel) / Peruini / Apulien Intensive dunkelrote Farbe. Typischer süditalienischer, tanninreicher Wein mit angenehmer Säure. Reichhaltig und lang anhaltend im Abgang.				
Valpolicella Classico Superiore DOC „Solane“	1dl	6.50	7.5dl	45.00
Corvina, Rondinella, Molinara / Santi / Venetien Dunkelrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Blumig, mit Aromen von Vanille, Griottes und reifen Früchten in der Nase. Trockene, warme, kräftige Aromen.				
Vin de Pays d'OC « Les Cèdres »	1dl	6.50	7.5dl	45.00
Syrah, Malbec / Lorgèril / Carcassonne Dunkelgranatrote Farbe. Pfingstrosenaromen, schwarze Beeren, Trüffel, Koriander und Orangenschale in der Nase. Weich und wuchtig mit einer harmonischen Holznote.				
Closablières AC	1dl	7.00	7.5dl	49.00
Carignan, Grenache, Syrah / Château Ricardelle / Languedoc Der Ausbau im Barrique verlieh ihm Schliff und Komplexität. Das Resultat: eine ausserordentlich intensive, nuancenreiche Aromatik sowie ein mächtiger, geschmeidiger Körper.				
Dolcetto d'Alba DOC			7.5dl	49.00
Dolcetto / Ceretto / Piemont Intensive, violette Farbe. Fruchtiges Aroma von roten Beeren und Zwetschgen in der Nase. Konzentriert und dicht im Mund, Bukett und Geschmack sehr harmonisch mit geringem Säuregehalt. Nachhaltiges Finale.				
„Bricco Boschis“ Barolo DOCG 2001			7.5dl	69.00
Nebbiolo / Piemont Dunkle Farbe mit einem leichten Ton von Orangenhaut Feine Aromen gedörrter Früchte, Zimtduft Sehr typisch, vollmundig, schön eingebundene Tannine				



<p>„Uccelliera“ Brunello di Montalcino DOCG 2001 / 2002 Sangiovese / Toskana Schöne rubin- bis dunkelschwarze Robe Leicht fruchtig, mit Noten von schwarzen Kirschen und Holunder Weich und schmeichelnd, starker Charakter Elegant und ausgewogen</p>	7.5dl	73.00
<p>Amarone della Valpolicella DOC 2005 Corvina, Rondinella, Molinara / Domini Veneti Tiefes Rot. Komplexes Bouquet von roten, gut ausgereiften Früchten. Vollmundig, samtig, leicht würzig und mit einem feinen Hauch, der das Holz herausspüren lässt. Typischer, angenehm bitterlicher Nachklang.</p>	7.5dl	73.00
<p>Château de Barbe Blanche « Vinée Henri IV » 2006 Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon / André Lurton / Lussac-Saint-Émilion (Bordeaux) Rubinrote Robe, reichhaltige Frucht- und Gewürzaromen in der Nase. Frischer Körper mit weichen Tanninen und harmonischem Abgang.</p>	7.5dl	56.00



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Service, Geschirr, Besteck und diverses Material, inklusive Reinigung sind in den offerierten Preisen inbegriffen.
2. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen und Inventar, die vom Veranstalter oder seinen Gästen / Kunden verursacht werden, haftet der Veranstalter.
3. Die Menüwünsche sind 10 Tage im Voraus bekannt zu geben.
4. Die Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum verbindlich. Spätere Änderungen bleiben vorbehalten.
5. Die vereinbarte Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass ist verbindlich.
6. Annullationsbedingungen:
Bis 91 Tage vor der Veranstaltung: Keine Annullationskosten.
90–61 Tage vor der Veranstaltung: 50 % der offerierten Dienstleistungen.
60–31 Tage vor der Veranstaltung: 75 % der offerierten Dienstleistungen.
14 und weniger Tage vor der Veranstaltung: 100 % der offerierten Dienstleistungen.
7. Es gelten die schriftlich bestätigten Preise, zahlbar innert 20 Tage ab Rechnungsdatum.
8. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch sie oder ihre Mitarbeiter verursacht wurden.
9. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind zahlbar rein netto spätestens 20 Tage nach Rechnungsstellung.
10. Weitere zusätzliche Aufwände (spezielle Dekorationen etc.) werden gemäss Offerte separat verrechnet.
11. Servicepersonal bei Catering: Stundenansatz CHF 38.00 pro Mitarbeiter. Es werden die effektiven Arbeitsstunden inkl. Auf- und Abbauzeiten berechnet.
12. Diese Angebote sind ab 15 Personen erhältlich.

