



Schwellenmätteli Restaurants  
\_Riviera Bern\_

## Schwellenmätteli Lounge



## Bankettdokumentation

Schwellenmätteli Restaurants, Riviera Restaurants SA, Dalmaziquai 11, CH-3000 Bern 13  
t\_+41 (0)31 350 5001 f\_+41 (0)31 350 5002  
[info@schwellenmaetteli.ch](mailto:info@schwellenmaetteli.ch), [www.schwellenmaetteli.ch](http://www.schwellenmaetteli.ch)



## **SCHWELLENMÄTTELI LOUNGE**

Die Lounge ist ein multifunktionaler Raum, der die gastronomischen Angebote im Schwellenmätteli ideal ergänzt. Das längliche Gebäude mit heller Fensterfront zur Aare ist zugleich Lounge- und Barbetrieb mit Party- und Bankettmöglichkeiten bis zu 100 bzw. 300 Personen, aber auch Plattform für unterschiedliche Veranstaltungen. Dank der vielseitigen Infrastruktur eignet sich das attraktive Gebäude ideal für Bankette, Feste und Seminare.

In unserer Lounge fallen jeweils Raumbereitstellungskosten von CHF 500.00 sowie ein Nachzuschlag von CHF 150.00 pro angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr an.

## **CHECKLISTE FÜR SIE**

Haben Sie an alles gedacht?

- Art des Anlasses, Datum, Zeit
- Adresse, Rechnungsadresse
- Anzahl Personen, Anzahl Kinder / Kleinkinder, Kindersitzli
- Wie gross ist vorhandenes Budget
- Name Organisator, Tätschmeister
- Genauer Zeitplan
- Apéroangebot Getränke und Essen, Ort
- Art des Essens, Menü oder Buffet, Vegetarier
- Getränke, Verrechnung von Spirituosen
- Bestuhlung, Tischplan, Einrichtung, Technik
- Menükarten
- Serviettenformen
- Dekoration, Blumen
- Musik, Attraktionen, Bühne, spezielle Beleuchtung, Strom
- Verpflegung der Musiker und Künstler
- Parkplätze, Parkdienst, Securitas
- Verlängerung, Ende des Anlasses



## MENUVORSCHLÄGE

### Menu 1

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Schweinhalsbraten mit getrockneten Tomaten  
Kartoffel-Mascarponepüree und Wurzelgemüse

\*\*\*

Ballon mit Waldbeeren und Fior di latte Glacé

Menu CHF 45.50

### Menu 2

Gemischter Salat mit Hausdressing

\*\*\*

Gebratene Maispoularde mit Balsamicojus  
Safranrisotto und grilliertem Gemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Doppelrahm

Menu CHF 49.50

### Menu 3

Olivensuppe mit Grissini

\*\*\*

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Saisongemüse und Rosmarin-Kartoffeln

\*\*\*

Gebrannte Crème mit frischen Waldbeeren

Menu CHF 57.50

### Menu 4

Bresaola mit Rucola, Parmesanspänen und Grapefruit

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinssteak an Rosmarin-Knoblauchjus  
Thymiankartoffeln und saisonales Gemüse

\*\*\*

Zwetschgenkompott mit Zimt und Zitronenmousse

Menu CHF 58.50



## Menu 5

Seeteufel-Lachscarpaccio an Honig-Balsamicovinaigrette

\*\*\*

Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Mochehrm- oder Steinpilzsauce (saisonal)  
Lauch-Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Pistazienparfait mit Himbeer coulis

Menu CHF 77.50

## MENUZUSAMMENSTELLUNG NACH WAHL

### Kalte Vorspeisen

- Pikantes Tomatenküchlein mit Salatbouquet CHF 17.50
- Lachstatore mit Sauerrahm, knackigen Blattsalaten und Kräutervinaigrette CHF 19.50
- Rindstartar pikant gewürzt, mit Cognac und einem Salatbouquet CHF 21.50

### Warme Vorspeisen

- Grilliertes Zanderfilet mit Limetten, Koriander und Reis CHF 19.50
- Papardelle mit Artischockenpistou und Oliven CHF 18.50
- Lauwarmer Linsensalat mit Entenbrust und Balsamico CHF 21.50
- Couscous mit Minze und pikant gebratenen Pouletstreifen CHF 19.50

### Salate

- Bunter Blattsalat mit Hausdressing CHF 9.50
- Rispen Tomaten Salat mit Büffelmozzarella und Rucolapesto CHF 18.50
- Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Tomaten und Gurke CHF 16.50
- Rucola mit Speckstreifen und Parmesanspäne mit Feigen-Senf-Dressing CHF 15.50

### Suppen

- Olivensuppe mit Grissini CHF 11.50
- Kartoffel-Lavendelcreme-Suppe CHF 12.50
- Zitronengras-Kokossuppe CHF 13.50

### Fleisch

- Gebratene Maispoularde mit Balsamicojus Safranrisotto und grilliertem Gemüse CHF 32.50
- Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise Saisongemüse und Rosmarin-Kartoffeln CHF 39.50
- Schweinshalsbraten mit getrockneten Tomaten und Olivenöl-Kartoffelpüree CHF 31.50
- Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahm- oder Steinpilzsauce (saisonal) Lauch-Kartoffelgratin und Gemüse CHF 52.00



### Fisch

- Grillierte Lachstranche mit Kerbel, Pfeffer, Weisswein, Zitrone und Basilikumreis CHF 34.50
- Gebratene Forellenfilets mit gehobelten Mandeln Dampfkartoffeln und Blattspinat CHF 33.50
- Redsnapperfilet mit Feigen, Portwein und Minze Reis mit Petersilie, Rosinen und Pistazien CHF 35.50

### Vegetarisch

- Safran-Limettenrisotto mit grilliertem Gemüse CHF 26.50
- Auberginen-Polentalasagne mit Tomatencoulis CHF 24.50
- Mediterraner Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Minze CHF 23.50

### Desserts

- Trifle mit Joghurtglacé, Erdbeersorbet, Waldbeeren und Kirschlikörschaum CHF 15.50
- Duo vom Schokoladenmousse mit Doppelrahm CHF 14.50
- Tiramisù CHF 12.50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Pistazienglacé CHF 12.50



## **BUFFET MEDITERANEE AB 30 PERSONEN**

### **Vorspeisen**

- Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Tomaten und Gurke
- Melone mit Rohschinken
- Orientalisches Tabouleh mit Kichererbsen
- Antipastigemüse (Aubergine, Zucchini, Artischocke, Peperoni)
- Tomaten-Mozzarellasalat

### **Hauptgänge**

- Redsnapperfilet mit kleinem Ratatouille
- Kalbsschnitzel mit Limonensauce
- Pouletbrust mit getrockneten Tomaten
- Weissweinsrisotto
- Penne all arrabiata

### **Desserts**

- Frisches Ananascarpaccio mit schwarzem Pfeffer und Cointreau
- Schokoladenkuchen mit Haselnüssen
- Tiramisu
- Stracciatellamousse mit Schokoladensplittern
- Panna Cotta mit Himbeercoulis

**Buffet**

**CHF 88.00**



## BRUNCH ANGEBOT

Gerne bieten wir jeweils von 10.00 - 14.00 Uhr für Gruppen ab 30 Personen einen speziellen Brunch in unserer Lounge an.

### Kaltes Buffet

Tomaten-Mozzarellaplatte mit Basilikumpesto

Frische Melone und Ananas (Kiwi, Passionsfrüchte) je nach Saison

Grilliertes Antipastigemüse

Crevettencocktail, Graved-Lachs, geräucherte Felchenfilets, Rauchlachs mit Zitrone

Birchermüesli

Fruchtsalat

Käseplatte (Aufschnitt, Rohschinken, Salami, Trockenfleisch)

Verschiedene Brote (Gipfeli, Zopf, Ruchbrot)

Dörrfrüchte (Aprikosen, Zwetschgen, Feigen, Rosinen)

Choco Flips, Cornflakes, Crunchy Crisps

Pistazien, Nüsse

Nature- und Früchtejoghurt

### Warmes Buffet

Rührei, Cipollata und Speck

Käse-, Speck- und Zwiebelkuchen

Schinkenkissen

Pouletflügeli

Sonntagsbraten

**Buffet komplett** CHF 49.00

### Zuschlag

Mit einem Glas Prosecco

CHF 8.50



## GETRÄNKEVORSCHLÄGE

### \_Mineral

Diverse Softgetränke	33 cl	CHF	4.60
Mineral mit und ohne Kohlensäure	Liter	CHF	8.50
Orangensaft Granini	Liter	CHF	12.00

### \_Bier

Carlsberg Bier im Offenausschank	25 cl	CHF	4.50
----------------------------------	-------	-----	------

### \_Schaumweine

Prosecco d.V., DOC Extra Dry Althea	75 cl	CH	59.00
Moscato d'Asti DOCG Fratelli Bera	75 cl	CHF	54.00
Mercier Champagner	75 cl	CHF	98.00
Veuve Clicquot Champagner	75 cl	CHF	135.00

### \_Weissweine

Télero Salento, IGT, Càntele, Puglia, Italien	75 cl	CHF	39.00
---	-------	-----	-------

*Telero wird aus Bombino und Garganega, beides Weissweintrauben welche im Salento heimisch sind, sowie Chardonnay gekeltert. Mit seiner Reintönigkeit und Frische überzeugt dieser Wein als Begleiter von reichhaltigen Apéros zu jeder Tageszeit.*

Château les Tuileries, Entre deux mers, Bordeaux, Frankreich	75 cl	CHF	42.00
--	-------	-----	-------

*Dieser Weisswein aus Sauvignon Blanc und Sémillon besticht durch sein frisches Bouquet von Litschis, Holunderblüten und Stachelbeeren. Seine unverkennbare Sauvignon-Frische ruft im Gaumen Noten von Limonen und Grapefruits hervor. Bestens geeignet zum Apéro, gedämpften Süsswasserfischen und Poulet- sowie Käsegerichten.*

Champanel Grand Cru AOC, Cruchon, Waadt	75 cl	CHF	49.00
---	-------	-----	-------

*Das Chasselas-Traubengut, mehrheitlich aus biodynamischem Rebbau, liefert die Grundlage für Weine mit aussergewöhnlicher Struktur und Finesse. An der 38. Berner Weinmesse hat er die versammelten Spitzenchasselas übertrumpft und die Auszeichnung «Top of Swiss Wine» eingeheimst.*

Señorio de Rubios, Bodegas Coto Redondo, Rias Baixas, Galizien, Spanien	75 cl	CHF	52.00
---	-------	-----	-------

*Besonders zu Fisch und Meerfrüchten geeignet. Dieser aus der Albariño-Traube gekelterte Wein hat eine Strohgelbe Farbe, sein Bouquet erinnert an grüne Früchte und Heu. Im Gaumen schmeckt der Wein sehr ausgewogen mit dezenter Frucht- und zarter Bitternote.*



Roero Arneis DOC, Cornarea, Piemonte, Arneis 75cl CHF 58.00

*Arneis ist eine autochtone Weissweintraube, auch Nebbiolo bianco di Roero genannt, aus der erfrischende Weissweine gewonnen werden. Diese verfügen über eine auffallend strohgelbe Farbe, über blumige Düfte und ausgeprägte Fruchtaromen. Passt hervorragend zu Apéros und Vorspeisen.*

### \_Rotweine

Negroamaro Salento IGT, Càntele Puglia 75 cl CHF 42.00

*Wein von tiefer rot-violetter Farbe mit einem intensiven, fruchtig-würzigen Bouquet. Körperreicher und warmer Wein mit samtigem Abgang. Passt zu rotem Fleisch, Wild oder Hartkäsen.*

Côtes du Rhône Village "Les Brigières", Domaine de Piaugier, Sablet 75 cl CHF 45.00

*Aus dem südlichen Rhonetal stammender Wein, hergestellt aus Grenache und Mourvèdre. Reift während 16 Monaten im Barrique. Sein Reichtum und seine Ausgewogenheit machen den Wein auch in jungen Jahren zu einem feurigen Vergnügen.*

Tinto da Anfora, Bacalhôa, Alentejo, Portugal 75 cl CHF 49.00

*Eine äusserst gelungene Assemblage aus den portugiesischen Trauben Trincadeira, Aragones, Touriga Nacional, Alfrocheiro und Cabernet Sauvignon. Die fruchtige Nase wird begleitet von Holznoten und leichtem Tabak. Im Gaumen kommen die schönen Gerbstoffe und die kräftige Statur zur Geltung. Der Wein passt zu Grilladen, kräftigen Speisen aus dem Ofen, aber auch zu Pasta oder schön reifem Käse.*

Rejadorada Roble D.O., Toro, Zamora, Spanien 75 cl CHF 52.00

*Ein kräftiger Wein hergestellt aus der Tempranillo-Traube. Er besticht durch seinen robusten, fruchtigen Körper und seine Frische. Ein lebendiger Wein mit gut integrierten Tanninen. Sein Bukett erinnert an Waldbeeren und Kirschen, aber auch leichte Holzaromen sind vorhanden. Wir während 6 Monaten in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Besonders geeignet zu gebratenem Lamm- und Rindfleisch.*

Rungg Südtiroler Cuvée, Tramin, Alto Adige, Italien 75 cl CHF 59.00

*Ein Verschnitt aus den klassischen Bordeaux-Trauben Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Dieser Wein präsentiert sich von granat- bis dunkelgranatroter Farbe und erinnert im Geruch an herbe Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere und leichte Tabaknoten. Sein vollmundiger und fruchtiger Geschmack passt hervorragend zu kurz gebratenem rotem Fleisch.*



## GRUNDRISSE / KAPAZITÄTEN

Aperos und Stehdinner bis 200 Personen

Bankette bis 120 Personen

Seminare je nach Bestuhlung

