



SEEGARTEN MARINA

MENÜVORSCHLÄGE



SEEGARTEN MARINA

HERZLICH WILLKOMMEN

Es freut uns sehr, dass sie das **Restaurant Seegarten Marina** als Lokalität für Ihren Anlass in Erwägung ziehen. Unser kreatives Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Reto Kupferschmied, wie auch unser langjähriges und erfahrenes Serviceteam tragen ihr Bestes dazu bei, Ihnen unvergessliche Stunden inmitten der herrlichen Kulisse der Berner Alpen zu bieten.

Genießen Sie einen Aufenthalt im Kreise Ihrer Liebsten, ein Wiedersehen von Klassenkameraden oder einen Geschäftsausflug in bester Atmosphäre. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung.

Für eine Besichtigung unserer Räumlichkeiten, die Besprechung aller weiteren Einzelheiten, vereinbaren Sie bitte einen Termin.

Unsere Räumlichkeiten

Wir verfügen über diverse Räumlichkeiten für 15 bis 90 Personen. Sitzungen im kleinen Rahmen, mehrtägigen Seminare, Vereinsversammlung oder Geburtstagsfeier: bei uns ist (fast) alles möglich.

Nachservice

Gerne können wir Ihnen auch einen vorgängig abgesprochenen Nachservice der jeweiligen Hauptgänge anbieten, wofür wir einen kleinen Aufpreis verrechnen.

Personenanzahl

Sollte sich die Personenanzahl für Ihren Anlass verändern, bitten wir Sie, uns dies bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Für eine Personenanzahl-Änderung am Tag des Anlasses, werden 50% der vorbestellten Anzahl Menus in Rechnung gestellt.

Tischordnung

Ob U-Form, Blocktisch, Seminar oder Gala: gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten vor Ort.

Verlängerung

Ab 23.00 Uhr wird zusätzlich pro Stunde ein Betrag von CHF 100.- für Überzeit und Servicepersonal verrechnet.

Blumen und Deko

In Zusammenarbeit mit unseren externen Floristikpartnern, unterstützen wir Sie gerne bei der Blumen- und Tischdekoration.



SEEGARTEN MARINA

APÉRO

	Preis pro Person		Preis pro Person
Chips und Nüssli	2.00	Blätterteiggebäck	5.50
		Hausgemacht	
Schinkengipfeli (2 Stk.)	3.50	Kiri-Gipfeli (2 Stk.)	3.50
		Hausgemacht	
Canapés (2 Stk.)	3.80	Mini-Frühlingsrollen (2 Stk.)	3.80
Schinken, Salami, Spargel, Ei, Crevetten, Sweet & Sour Thon, Räucherlachs			
Mini Quiche (2 Stk.)	3.80	Saté-Pouletspiessli (2 Stk.)	3.80
Tomate, Spinat, Käse		Sweet & Sour	
Guacamole mit Tortilla Chips	3.80	Mini Rindshamburger (2 Stk.)	4.50
Bruschetta (2 Stk.)	3.50	Grillierte Dörrzwetschgen (2 Stk.)	3.00
mit Tomaten & Basilikum		mit Speck	
Hörnli mit Hackfleisch im Glas	4.50	Kräuter-Omelette-Roulade	4.50
		mit Frischkäse	

APERITIFS

Cüpli Prosecco	8.00	Apérol Spritz	10.00
Ingwer Spritz	11.50	Manzoni Spritz	9.50
mit hausgemachtem Ingwerlikör		Alkoholfrei - ein bitter-beeriger Aperitif	

Für eine grössere Auswahl an Getränken, stellen wir Ihnen gerne auch unsere Wein- und Getränkekarte zur Verfügung.



SEEGARTEN MARINA

MENÜVORSCHLÄGE

Nachfolgende Menüvorschläge servieren wir Ihnen jeweils **ab 15 Personen**. Gerne bieten wir für Vegetarier oder Allergiker auch eine Alternativvariante an. Alle unsere Menüs **bestehen aus einer Vor- und Hauptspeise**. Die **Vorspeise** beinhaltet **einen kleinen Menusalat** mit hausgemachter französischer Salatsauce. Wünschen Sie eine andere Vorspeise, können Sie eine Alternative aus untenstehenden Speisen auswählen.

Das Dessert können Sie auf der letzten Seite frei nach ihrer Wahl aussuchen und dazu buchen.

Alternative Vorspeisen & Suppen

Salate

Aufpreis pro Person

Kleiner Grüner Salat	1.00
Kleiner Gemischter Salat	2.00
Caesar-Salat	3.00
Sommersalat mit Rauchlachs an Zitronenvinagrette	4.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck (saisonal)	4.00

Suppen

Tomatencremesuppe	1.50
Crème Dubarry (Blumenkohlsuppe)	1.50
Geflügel-Bouillon mit Gemüsestreifen	1.50
Spiezer Rieslingsüppchen	2.00
Steinpilzsuppe	2.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	2.00
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	2.00
Melonen Kaltschale (saisonal)	2.00

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet	6.00
Geräuchertes Felchenfilet	7.00
Rauchlachs mit Toast	7.00
Melone mit Rohschinken (saisonal)	8.00
Kleines Duo von Rinds- und Lachstartar	11.00



SEEGARTEN MARINA

HAUPTSPEISEN

GEFLÜGEL

'Pollo Ornella' Maispouletbrüstchen 29.50
mit Rohschinken und Salbei, Balsamicosauce, Prosecco-Risotto, Spinat

Gebratenes Pouletbrüstli 29.00
Currysauce, Broccoli, Reis

VOM SCHWEIN

Gebratene Schweinsschulter à l'orange 28.00
Broccoli, Fettuccine

Cordon Bleu 36.50
Marktgemüse, Pommes frites

Geschnetzeltes Schweinefleisch 27.00
Cognacrahmsauce, Dörrzwetschgen, Nudeln

Schweinshalsbraten 32.00
Thymiansauce, Marktgemüse, Nudeln

VOM KALB

Kalbsschulterbraten 39.00
Rosmarinjus, Marktgemüse, Kartoffelkroketten

Braisierte Kalbsbrustschnitte AB 25 PERSONEN 28.50
Marktgemüse, Kartoffelstock

VOM RIND

Rumpsteak 37.50
Pfeffersauce, Marktgemüse, Bratkartoffeln

Entrecôte 'Chez Nous' (180 gr.) 47.00
überbacken mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Pommes frites

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

Gemüsepfanne mit Reis 28.00
mit Quorn oder Frühlingsrollen

Gemüseteller 29.50
mit Spiegelei und Salzkartoffeln



SEEGARTEN MARINA

'Rösti 'Seegarten' 30.50
Rösti und Gemüse mit Käse überbacken

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Zander- und Felchenfilets 35.50
Weissweinrahmsauce, Spinat, Reis

Eglifilets oder Felchenfilets 37.00
meunière **oder** frittiert, Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

TRADITIONELLES

'Trois-Filet Seegarten' 49.00
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet
Steinpilz- und Béarnaisesauce, Marktgemüse und Pommes frites

Pastetli 27.50
mit Kalbfleisch und Bratkügel, Pilzrahmsauce

Hackbraten 25.50
Champignonrahmsauce, grüne Bohnen, Kartoffelstock

Heisse Buurehamme 27.50
Grüner Salat und hausgemachter Kartoffelsalat'

'Seegarten-Teller' 22.00 *
Aufschnitt, Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse, garniert mit Salaten
* Salat ist bereits in der Hauptspeise inkludiert und entfällt somit als Vorspeise

DESSERTS

Aprikosensorbet 7.00
Emmentaler gebrannte Crème hausgemacht 7.60
Schoggi-Crème mit Rahm hausgemacht 7.60
Süßmost-Crème hausgemacht 7.60
Frischer Fruchtsalat 7.60
Coupe Hot Berry 8.00
Eisbecher Melba (Vanille-Eis und Pfirsich) 8.00
Caramelköpfler hausgemacht 8.60
Meringue mit Rahm 9.00
Schokoladen-Mousse Black & White hausgemacht 9.00
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet 9.60
Apfelküchlein mit Vanillesauce 9.80
Panna Cotta mit Früchtecoulis hausgemacht 12.00
Chocolat-Küchlein mit Vanille-Eis hausgemacht 12.50