

Sie laden ein,
Sie Sagen was es sein darf,
Wir sorgen für alles in Top-Qualität und
Sie haben Zeit für Ihre Gäste

MENUVORSCHLÄGE 2010

BANKETTE CATERING EVENTS

Rotonde AG
Restaurant Strandbad/Plage Biel-Bienne
Uferweg 40
CH-2560 Nidau

Tel: +41 032 322 40 82
Mail: plage@stadthausag.ch
www: stadthausag.ch

RÄUMLICHKEITEN:

- | | | |
|--|-----|----------|
| ➤ Restaurant Strandbad
(Geschlossene Gesellschaften Oktober bis Ende März möglich) | 50 | Personen |
| ➤ Restaurant Terrasse
(nicht gedeckt, Schlechtwetter-Variante vorhanden) | 120 | Personen |
| ➤ Expo Terrasse
(ab 30 Personen verfügbar) | 50 | Personen |
| ➤ VIP-Event-Zelt, Multifunktional
(gratis zur Verfügung ab 60 Personen) | 150 | Personen |
| ➤ Gross Events nach Absprache möglich
(Mietpreise Boden laut Liste CTS SA)
Fremd-Catering <u>nicht möglich</u> | | |

DIENSTLEISTUNGEN:

- **Bankette**
- **Events**
- **Catering**

APÉRO / FINGERHÄPPCHEN**Mediterrané:**

		<u>Stk:</u>
Crostini mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum		Fr. 2.00
Crostini mit Rauchlachs, Dill und Meerrettich		Fr. 3.50
Parmesan in Bröckli	100 gr.	Fr. 5.00
Marinierte Oliven, schwarz und grün	100 gr.	Fr. 4.50
Sonnengetrocknete Tomaten	100 gr.	Fr. 4.50
Almejas Rellenas (gefüllte Green Lip Muscheln)		Fr. 3.00
Würzige Chorizokugeln, Schweins+Kalbs		Fr. 3.00

ASIA:

Mini Gemüsefrühlingsröllchen mit Sweet Chilisauce		Fr. 2.50
Gemüse Samosas, Mango Chutney Dip		Fr. 2.50
Zitronen-Pfeffer marinierte Pouletspiessli		Fr. 3.00
Spiesschen mit mildgeräuchtem Thunfisch und schwarzem Mohn		Fr. 4.50
Chili marinierte Black-Tiger Riesencrevetten (kalt)		Fr. 3.00
Red Curry and Chicken Cigar-Sticks, mit Dip		Fr. 2.50
Sushi Nigiri:		
Reishäppchen mit Lachs		Fr. 4.00
Reishäppchen mit Süsswasser Garnele		Fr. 4.00
Sushi Maki:		
kleine mit Nori Alge eingepackte Reisrolle gefüllt mit einer Auswahl von Lachs & Gurken		Fr. 2.50
Tuna & Gurken		Fr. 2.50
Krabbe		Fr. 2.50

APÉRO / FINGERHÄPPCHEN

HÄPPCHEN (kalt)

Pfeffersalami auf Rustika-Brot	Fr.	2.50
Bündner Rohschinken auf Baquette	Fr.	3.50
Tete de Moine auf Rustika-Brot	Fr.	2.50
Thonmousse auf Tomatenbrot	Fr.	2.00
Eiersalat auf Baquette	Fr.	2.00
Gemüsetartar im Tartelletes	Fr.	2.50
Rauchlachsmoussecanape	Fr.	3.00
Rindfleischtartarcanape	Fr.	3.50
Mini Kalbfleischpastete	Fr.	2.50

HÄPPCHEN (warm)

Mini Schinkengipfeli	Fr.	3.00
Mini Chäschuechli	Fr.	2.50
Innerschwyzzer Mini-Wurstweggen	Fr.	2.50
Orientalische Linsenbällchen mit Chili Dip	Fr.	2.50

SHOT'S:

Melonen-Portwein (kalt)	Fr.	2.50
Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gurken-Tomatensuppe)	Fr.	2.50
Indisches Mango-Joghurt Lassie	Fr.	2.50
Himbeer-Smoothie (Joghurt-Beeren Erfrischung)	Fr.	2.50
Thai Kokossüppchen mit Zitronengras (warm)	Fr.	2.50
Kartoffelsüppchen mit Majoran (warm)	Fr.	2.50

BASIC'S:

Gemüse Dip's mit Kräuter-Sauerrahmsauce	pro Pers.	Fr.	3.50
Pommes Chips, Nüssli à discretion	pro Pers.	Fr.	3.50
Nachos Chips mit pikanter Tomaten-Salsa à discretion	pro Pers.	Fr.	4.50

Menuvorschläge

VEGI-, ALLERGIKER- und KINDER-MENUS stellen wir ihnen gerne nach Wunsch zusammen.

Menu 1 / Fr. 28.00

Buntgemischter Salat

Schweinsbraten an
Rosmarinjus
Butternudeln
Seeländer Gemüse

Schokoladencreme mit
Rahm

Menu 4 / Fr. 34.00

Italienischer Mercatosalat
mit Antipastigemüse
an Italia-Dressing

Poulet Involtini umwickelt
mit Rohschinken und Salbei
Rotwein-Kräuterjus
Oliven Tagliatelle
Toscana-Gemüse

Panna cotta mit
Waldbeercoulis

Menu 7 / Fr. 40.00

Buntgemischter Saisonsalat
mit
Räucherforellenfilet und
Meerrettich

Tessiner Rinds-Brasato mit
Gemüse
und Merlot geschmort
Polentamöndli
(auf Wunsch Kartoffelpüree)
Grill-Pomodoro

Tirami Su mit Rahm

Menu 2 / Fr. 29.00

Seeländer Marktsalat mit
lauwarmen Speckwürfeli

Schweinsragoût mit Gemüse
und Rotwein geschmort
Kartoffelpüree
Seeländer Gemüse

Gebrannte Crème in der
Schokoladenhülle

Menu 5 / Fr. 36.00

Märtsalat mit Kernen,
Sprossen
und eingelegten Linsen

Kalbsgeschnetzeltes
"Züri-Art"
mit frischen Champignons
Butternudeln

Frischer Fruchtsalat mit
Kirschen und Rahm

Menu 8 / Fr. 43.00

Rauchlachs-Carpaccio mit
lauwarmen, eingelegten
Steinpilzen, Salatbouquet

Kalbsbraten an
Thymian-Rotweinjus
Gratin
Märtingemüse

Mini Vienneta mit Rahm
und Fruchtegariture

Menu 3 / Fr. 32.00

Karottensüppchen mit
Vodka und Rahm

Poulet ragoût „Andaluz“
mit Tomaten, Kräutern
und Oliven
Spanischer Reis mit
Gemüsewürfeli und Safran

Limonen-Quarkcreme

Menu 6 / Fr. 38.00

Antipasti-Salat mit
eingelegten Gemüsen,
Tomaten, Oliven und
Rohschinken

Junges
Maispouardenbrüstchen
an süss-pikanter Honig-
Senfsauce
Gratin
Marktgemüse

Mango-Mascarponecreme
mit Limetten

Menu 9 / Fr. 49.00

Seeländer Salat mit
Rauchlachsstreifen und
Sprossen

Schweinsfilets am Stück
gebraten mit Morcheln
Gratin
Frischmarktgemüse

Grappa-Panna cotta
mit Waldbeercoulis

Menu 10 / Fr. 62.00

Haus-Pastete mit Citrus-
Cumberlandsauce und
Salatbouquet

Kalb carré am Stück
gebraten an Limonen-
sauce

Kartoffel-Gratin

Ofengemüse

Schokoladenkuchen mit
Vanilleeis

Menu 11 / Fr. 68.00

Pikant marinierte, eingelegte
Riesengarnelen auf
kunterbuntem Salatbouquet

Tomatensüppchen mit
frischem Basilikum

Rindsteak am Stück
gebraten „Moulin Rouge“
Gratin

Seeländer Gemüse

Blätterteigkissen „Surprise“

Gerne unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch eine individuelle Offerte, nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen.

STELLEN SIE IHREN EIGENEN MENU FAVORITEN ZUSAMMEN:

Salate / Vorspeisen:

Grüner Salat, Dressing nach Wahl	Fr.	7.80
Gemischter Salat, Dressing nach Wahl	Fr.	8.80
Nüsslisalat (Saison), mit Speck, Brotwürfeli und Ei	Fr.	10.50
Mercatosalat mit Rohschinken, Cornetti mit Frischkäse, Antipastigemüse, sonnengetrockneten Tomaten und Oliven	Fr.	14.50
Seeländer Räucher-Felchenfilet auf Seeländer „Chrüttilisalat“ an Balsamico Dressing	Fr.	16.50
Rauchlachs mit Dill-Senfsauce auf knackigen Saisonsalaten an Balsamico Dressing	Fr.	16.50

Süppchen mit Pfiff:

Tomatensüppchen mit Basilikum und Rahm	Fr.	9.80
Karottensüppchen mit Gemüsewürfeli, Vodka und Rahm	Fr.	10.50
Waldpilzsüppchen mit Gin und Rahm	Fr.	10.50
Seeländer Gemüsesüppchen mit Rahm	Fr.	9.80
Mangos-Kartoffelsüppchen mit Chili und Koriander	Fr.	9.80

Hauptgänge:

Swiss-Rindsfilet am Stück gebraten an Whiskyrahmsauce mit Kräutern	Fr.	42.00
Kalbsgeschnetzelttes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons und Rahm	Fr.	28.00
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce	Fr.	36.00
Kalbescarré am Stück gebraten „al limone“	Fr.	39.00
Schweinscarré am Stück gebraten an Waldpilzsauce	Fr.	25.00
Junges Maispouardenbrüstchen an süss-pikanter Honig-Senfsauce	Fr.	28.00
Pouletbrüstchen an Kokoscurryrahmsauce	Fr.	24.00

STELLEN SIE IHREN EIGENEN MENU FAVORITEN ZUSAMMEN:

Beilagen : (im Menupreis inklusive)

Kartoffelgratin

Kartoffelpüree

Nudeln

Bunter Gemüsereis, Wildreis oder Reisring

Spätzli

Polentamöndli

Seeländer Marktgemüse

Baked Potato mit Sourcream

Desserts:

Dessertbuffet mit 10 Köstlichkeiten	Fr.	14.50
Panna cotta mit Waldbeercoulis	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm mit Vanilleeis	Fr. Fr.	8.50 9.50
Tirami Su, Mascarpone Dessert mit Kaffee und Biscuit	Fr.	8.50
Brönnti crème mit gehobelten Mandeln und Rahm	Fr.	9.50
Schokoladenmousse mit Früchten und Rahm	Fr.	8.50

Buffets:**Pastabuffet**

Fr. 38.00

Salatbuffet mit 8 Sorten Salat / 2 Dressings

Tortellini alla panna mit Schinkenstreifen und Rahmsauce

Penne mit 3 Saucen (Tomaten, Bolognese, Pesto genovese)

Agnolotti verdi mit Ricotta an Mascarpone sauce mit Gemüsewürfeli

Schweins-Piccata

Panna cotta mit Waldbeercoulis

Bella Italia

Fr. 58.00

Tomaten-Mozzarellasalat

Rinds-Carpaccio mit Rucola, Olivenöl und Parmesan

Vitello tonnato, Kalbsfleisch an Thunfischsauce

Scharfe Salami

Bresaola

Melonenschnitze

Antipastigemüse

Marinierte Oliven

Sonnengetrocknete Tomaten

Involtini di pollo

Pangasiusfilets alla toscana, Tomaten, Oliven, Knobli

Schweinscarré mit Rosmarin gebraten

Lasagna di verdure

Tagliatelle

Gratin di verdure alla mozzarella (Ratatouille)

Panna cotta mit Waldbeercoulis

Gebrannte Crème

Früchemousse

Macedonia di frutta (Fruchtsalat)

Torta della nonna

Schokoladenkuchen

Gelati diversi

Buffets:

Dieses Buffet ist ausschliesslich im Eventzelt erhältlich

Grill / Barbecue Buffet

Fr. 56.00

Salatbuffet mit 10 Sorten Salat / 2 Dressings
Sonnentrocknete Tomaten
Marinierte Oliven

Optionen:

Rauchfischplatte (Lachs, Forellenfilets, Pfeffermakrelen) + Fr. 5.00

Rinds-Carpaccio + Fr. 4.00

Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce + Fr. 5.00

"Feuerfleisch", pikant marinierte Schweinsplätzchen
Poulet-Oberschenkel mit Rosmarin
Swiss-Rindshohrückensteaks
Lammrückensteak mit Chili und Knobli
Verschiedene Bratwürste

Optionen:

Seeteufelmedaillons + Fr. 4.00

Tunafilets + Fr. 7.00

Riesencrevetten + Fr. 7.00

Baked Potatoes
Gemüsereis
Grill- Gemüse
Maiskolben

Café de Paris
Pfeffersauce

Indian Summer, Mango Mascarponecrème
Schokoladenmousse
Früchtekuchen
Tirami su
Gelati diversi
Käseauswahl

GETRÄNKE:

Apéro Getränke:

Fruchtsäfte:

Orangensaft	Liter	Fr.	10.00
Pink Grapefruitsaft	Liter	Fr.	10.00

FrISCHE Fruchtsäfte:

Orangensaft	Liter	Fr.	24.00
Pink Grapefruitsaft	Liter	Fr.	24.00
Green Power (Kiwi, Ananas, Apfel, Birnen)	Liter	Fr.	26.00
Orangen-Karottensaft	Liter	Fr.	24.00

Bowlen:

Holunderbowle mit Himbeeren und frischer Minze

<i>mit Alkohol</i>	Liter	Fr.	35.00
<i>ohne Alkohol</i>	Liter	Fr.	25.00

Exoticbowle mit frischen Früchtewürfeli

<i>mit Alkohol</i>	Liter	Fr.	35.00
<i>ohne Alkohol</i>	Liter	Fr.	25.00

GUT ZU WISSEN:

Zapfengeld:

Für selber mitgebrachte Getränke verrechnen wir ein Zapfengeld für den Service sowie die Benutzung der Gläser und Infrastruktur.

Wein pro Flasche: Fr. 24.00

Champagner: Fr. 35.00

Tischwäsche:

Weisse Stofftischwäsche und Stoffservietten

Dekorationen:

Weiss gedeckte Tische werden bei uns standartmässig mit Kerzen sowie einer Saisonalen Dekoration eingedeckt, gerne organisieren wir ihnen eine Blumendekoration nach ihren Wünschen und Budgetvorstellung.

Rollstuhl:

Unser Haus ist Rollstuhlgängig

Parkplätze:

Der Strandbad-Parkplatz befindet sich in unmittelbarer Nähe des Gebäudes (Gebührenpflichtig)

Öffentliche Verkehrsmittel:

Das Strandbad ist ab Bahnhof SBB Biel-Bienne in ca. 10 Minuten zu Fuss zu erreichen.

Anfahrt:



DAS LIEBE GELD:

Zahlungskonditionen:

Rechnung:

Bitte geben sie uns ihre genaue Rechnungsadresse bereits bei ihrer Reservation bekannt.

Rechnungsbetrag 30 Tage netto

Gerne können sie ihre Rechnung direkt nach dem Anlass mit folgenden Zahlungsmitteln bezahlen:

- Maestro EC-Direkt
- Postcard
- Visa
- Eurocard
- American Express

Nicht akzeptiert:

- WIR
- Diners Club

Annulationskosten:

Falls trotz definitiver Reservation und gemeldeter Personenzahl Gäste nicht am Anlass teilnehmen, werden wir dies wegen der eingekauften und vorbereiteten Waren wie folgt berechnen:

Bis minus 3 Personen	Keine Verrechnung
ab minus 3 bis 10 Personen	50 % des Menupreises mal Anzahl fehlende Gäste
ab minus 10 Personen	100 % des Menupreises

Kurzfristig abgesagte Anlässe (ab 48 Std. vor dem Anlass) verrechnen wir zu 80%

Bitte teilen sie uns ihre aktualisierte, definitive Anzahl Gäste 1 Woche vor dem Anlass mit.

Es ist uns sehr nützlich, wenn sie uns die bereinigte Anzahl Personen am Tag des Anlasses nochmals kurz per Telefon mitteilen.

Wir vom Strandbad-Team würden uns herzlich freuen, sie und ihre Gäste in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

ROTONDE AG
Restaurant Strandbad