



Bankettkarte.

Herzlich willkommen in der Senevita Westside.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Bankett- und Tagungsangebot.

Sind Sie Bewohnerin oder Bewohner der Senevita Westside und möchten Ihren Geburtstag gebührend feiern? Möchten Sie Ihren Liebsten als Angehörige eine besondere Freude bereiten? Oder suchen Sie als externe Gäste eine zentral gelegene und preiswerte Möglichkeit, eine Sitzung, eine Weiterbildung für Ihr Team oder ganze Tagungen für Ihre Kunden durchzuführen?

Gerne unterstützen wir Sie in Ihrem Vorhaben und verwöhnen Sie und Ihre Gäste kulinarisch. Ganz gleich, ob es sich um eine einfache Sitzung mit kleiner Kaffeepause handelt, um eine mehrtätige Tagung mit Kommunikationspausen und Lunch, um ein ausgedehntes Mittagessen zur Feier eines Jubiläums oder um ein festliches Abendbankett.

Die langjährige Erfahrung unserer Mitarbeitenden sowie die äusserst schmackhafte und marktfrische Küche machen uns zu Ihrem zuverlässigen Partner. Eine professionelle und kundennahe Beratung bei der Vorbereitung und Durchführung Ihres Anlasses ist uns ein grosses Anliegen. Wir beraten Sie gerne telefonisch oder in einem persönlichen Gespräch und helfen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche und Vorstellungen.

Kontakt
Senevita Westside
Ramuzstrasse 14-16
3027 Bern

Tel. 031 990 75 75
westside@senevita.ch

Unser Gastronomieangebot.

Gutscheine

Möchten Sie jemandem mit einem Gutschein für unser Bistro eine Freude bereiten?
Wenden Sie sich an unsere Réception.

Pausenangebot

Vormittagspausen

Mindestbestellmenge 5 Personen, Preise ohne Bedienung
Pausengebäck zur Auswahl: Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Mini-Brötli pro Person

Kaffeepause Simple 6.50
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Kaffeepause Midi 7.60
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Pausengebäck

Kaffeepause Grand 8.60
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Fruchtsaft, Pausengebäck

Kaffeepause Maxi 9.60
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Fruchtsaft, Früchtekorb,
Pausengebäck

Nachmittagspausen

Mindestbestellmenge 5 Personen, Preise ohne Bedienung
Pausengebäck zur Auswahl: Mini-Schokoladenbrötchen, Mini-Nussrollen,
Muffins, Früchte-Cake, Früchte, Brownies pro Person

Nachmittagspause Midi 8.90
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Fruchtsaft, Pausengebäck

Nachmittagspause Grand 9.20
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Früchtekorb, Pausengebäck

Lunch.

Lunchpakete

Mindestbestellmenge 10 Personen, Preise ohne Bedienung	pro Person
Lunchpaket normal	15.90
Sandwich mit Fleisch	
Kaisersemmel	
Birchermüesli	
Frucht	
Schoggistängel	
5 dl PET Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	
Lunchpaket vegetarisch	15.90
Sandwich vegetarisch	
Kaisersemmel	
Birchermüesli	
Frucht	
Schoggistängel	
5 dl PET Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	
Früchtekorb	pro Portion 1.40
Auswahl an saisonalen Früchten	

Stehlunch

Mindestbestellmenge 15 Personen, Preise inkl. Bedienung	
Den Stehlunch servieren wir Ihnen gerne in Ihrem Tagungsraum oder im Bistro	pro Person
Stehlunch Midi	18.00
Cherry-Tomaten, Mozzarella und Landrauchschinken am Spiess mariniert mit Basilikum und Olivenöl (Hälfte der Menge als vegetarische Variante)	
Rindfleischlasagne oder Risotto mit Kräuter-Cantadou und Gemüse der Saison	
Panna cotta mit saisonaler Fruchtcoulis	
Brownies	
Stehlunch Grand	27.00
2 saisonale Gemüsesalate angemacht	
Pastabuffet mit Penne, dazu 2 Saucen nach Wahl:	
Pilzragout, Tomatensauce, Rohschinken-Carbonara, Rindfleischbolognese, Lachsrahmsauce	
Reibkäse	
Panna cotta mit saisonaler Fruchtcoulis	
Früchte-Cake-Schnitte	
Getränkpackage zum Stehlunch	5.90
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee, Tee à discrétion	

Aperitif.

Mindestbestellmenge 10 Personen pro Package, Preise ohne Bedienung	pro Person
Aperitif Midi	14.00
Rauchlachstatar auf Pumpernickel-Brot	
Antipasti-Spiess mit Käse	
Saisonaler Fruchtspiess	
Schinkengipfeli	
Saisonale Suppe in der Espressotasse	
Aperitif Grand	19.00
Käseküchlein	
Canapé	
Crispy Chicken mit Tartarsauce	
Tomaten-Mozzarella-Salat im Glas	
Riesencrevette auf Avocado	
Focaccia mit Antipasti-Gemüse	
Schweinsfiletspiess mit Früchten	
Canapés (auf eckigem Toast, 7 x 7 cm)	
Varianten: Ei, Thon, Salami, Schinken, Spargel	pro Stück 4.50
Gemüsedip	für 500 g 17.00
5 Sorten saisonales rohes Gemüse mit Dip	
Snacks	
Erdnüsse gesalzen	500 g 5.80
Pommes Chips Nature	175 g 6.80
Pommes Chips Paprika	175 g 6.80

Kalte Platten.

Mindestbestellmenge 5 Personen, Preise ohne Bedienung

pro Person

Käseplatte

1 Extrahartkäse, 2 Hartkäse, 1 Halbhartkäse
1 Weisschimmelkäse oder Rotschmierkäse und Garnituren
(100 g pro Portion)
inkl. 2 Brotsorten nach Wahl

8.10

Fleischplatte

Salami, Trutenschinken, Rohschinken,
Bündnerfleisch, Fleischkäse und Garnituren
(100 g pro Portion)
inkl. 2 Brotsorten nach Wahl

8.90

Gemischte Fleisch-Käseplatte

Bündnerfleisch, Salami, Trutenschinken, 1 Hartkäse,
1 Halbhartkäse, 1 Weisschimmelkäse, Blauschimmelkäse oder Rotschmierkäse
(100 g pro Portion)
inkl. 2 Brotsorten nach Wahl

8.50

Brote zur Auswahl

Zopf, Speckzopf, Weiss- oder Ruchbrot

Süsse Kleinigkeiten

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte, Preise ohne Bedienung

pro Stück

Mini-Nussrollen

2.50

Muffins

3.50

Früchte-Cake-Schnitte

3.50

Gebrannte Creme

4.50

Panna cotta mit saisonaler Fruchtcoulis

4.50

Fruchtsalat

4.50



Menüs.

Mindestbestellmenge 15 Personen, Preise inkl. Bedienung
Menüs werden im Bistro serviert

pro Person

Menü 1 45.00

Kürbissuppe mit Rahmhaube

«Suure Mocke» vom Rind

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Zweifarbige Schoggimousse

Menü 2 40.00

Gemüsecremesuppe

Schweinsfilet mit Kräutern gefüllt

am Stück gebraten, Rotweinjus

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Fruchtsalat

Menü 3 35.00

Saisonsuppe

Schweinsrahmschnitzel

Fettuccine

Broccoli mit Mandeln

Fruchttorte nach Saisonangebot

Menü 4 40.00

Saisonsuppe

Poulet-Piccata «Mailänder Art»

Tomatenspaghetti

Gartengemüse

Crèmeschnitte

Menü 5 55.00

Salatbouquet mit Kräutervinaigrette

Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum

Kraftbrühe mit Portwein

Schweinsbraten «Dentenberg»

Williamskartoffeln

Gartengemüse

Fruchtparfait mit hausgemachtem Gebäck

Menü 6 60.00

Crèmesuppe

Kalbshohrückenbraten

Sauce béarnaise

Bratkartoffeln

Gemüsebouquet

Fruchtmousse mit seiner Garnitur

Grosse Pièces (grosse Fleischstücke am Stück zubereitet)

Mindestbestellmenge 15 Personen, Preise inkl. Bedienung

pro Person

Warmer Beinschinken

auf Zopf mit Senfdip

16.00

mit Kartoffel- und Rüeblisalat

25.00

Mariniertes Rindshohrückensteak

mit Zwiebelconfit und Brot

18.00

Salate vom Buffet (5 Sorten)

37.00

Kalbsnierstück

lackiert mit Honig und Bier auf Laugenparisette

19.00

Salate vom Buffet (5 Sorten)

38.00



Getränke.

Warme Getränke

Kaffee Crème	Tasse	3.70
Kaffee im Krug	1 Liter	15.40
Espresso	Tasse	3.70
Doppelter Espresso	Tasse	5.20
Schale	Tasse	3.70
Cappuccino	Tasse	4.10
Latte macchiato	Tasse	4.60
Kafi Lutz/fertig	Tasse	5.20
Warme Ovo/Schoggi	Tasse	3.80
Kalte Ovo/Schoggi	2 dl	4.10
	3 dl	5.50
Milch – warm oder kalt	2 dl	3.10
Milch – warm oder kalt	3 dl	4.50
Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutte, Lindenblüte, Verveine, Kamille, Früchtetee	Tasse	3.70
Tee im Krug	1 Liter	15.40

Kalte Getränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1 Liter	6.10
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure (offen)	2 dl	3.00
	3 dl	3.40
	5 dl	4.40
Coca Cola Zero	33 cl	4.30
Coca Cola	1 Liter	6.50
Coca Cola (offen)	2 dl	3.10
	3 dl	3.50
	5 dl	4.50
Eistee (offen)	2 dl	3.10
	3 dl	3.50
	5 dl	4.50
Süssmost	1 Liter	6.80
Süssmost / Apfelschorle (offen)	2 dl	3.40
	3 dl	3.70
	5 dl	4.80

Rivella blau	33 cl	4.30
Traubensaft rot, Orangensaft	1 Liter	10.00
Traubensaft rot, Orangensaft (offen)	2 dl	4.00
	3 dl	5.00
	5 dl	6.00
Rimuss Secco (ohne Alkohol)	75 cl	17.50

Früchtebowle

Mindestbestellmenge 2 Liter pro Getränk

Früchtebowle		
mit Alkohol	1 Liter	24.00
ohne Alkohol	1 Liter	14.00

Fruchtcocktails ohne Alkohol

Mindestbestellmenge 2 Liter pro Getränk

Jamaica Fresh		
Bitter Lemon, Mangonektar, Zitronensaft, Grenadine	1 Liter	12.50
Apple Cooler		
Apfelsaft, Bitter Lemon, Zitronensaft, Himbeersirup, Eis	1 Liter	12.50
Speedy		
Apfelsaft, Ginger Ale, Orangensaft	1 Liter	12.50

Bier

Feldschlösschen Original	33 cl	4.50
Felsenau Schümli Alkoholfrei	33 cl	4.50
Berner Junker Felsenau	33 cl	5.00



Weine im Offenausschank.

Weisswein

Eresses Patrick Fonjallaz	1 dl	4.00
	2 dl	8.00
	3 dl	12.00
	5 dl	20.00

Rotwein

Pinot Noir Les Hospitalières AOC	1 dl	4.00
	2 dl	8.00
	3 dl	12.00
	5 dl	20.00

Weine Flaschen.

Weissweine

Schweiz – Waadt

Yvorne Grand Cru Château Maison Blanche	75 cl	46.00
--	-------	-------

Schweiz – Schaffhausen

Margrittli AOC GVS Weinkellerei	75 cl	38.00
------------------------------------	-------	-------

Rosé

Schweiz – Wallis

Apologia Pink Apologia	75 cl	42.00
---------------------------	-------	-------

Rotweine

Schweiz – Waadt

Yvorne Rouge Grand Cru AOC Château Maison Blanche	75 cl	39.00
--	-------	-------

Schweiz – Wallis

La Cretta AOC Niklaus Wittwer	75 cl	38.00
----------------------------------	-------	-------

Frankreich

Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine Bosquet des Papes	75 cl	59.00
--	-------	-------

Italien

Barbera d'Asti DOCG Beppe Marino	75 cl	41.00
-------------------------------------	-------	-------

I Vercesi – Primitivo di Manduria DOC Vercesi	75 cl	46.00
--	-------	-------

Spanien

Finca San Martin – Crianza DOC Rioja La Rioja Alta S.A.	75 cl	44.00
--	-------	-------

Schaumwein

Schweiz – Tessin

Spumante Brut IGT Svizzera Charme Vini & Distillati Angelo Delea SA	75 cl	39.00
--	-------	-------

Unsere Räumlichkeiten.

Raumbenutzung für Bewohnerinnen und Bewohner

Für unsere Bewohnerinnen und Bewohner ist die generelle Benutzung der Allgmeinräume im Pensionspreis inbegriffen. Möchten Sie sie exklusiv für einen Einzelanlass nutzen (z.B. für eine Geburtstagsfeier), dann sprechen Sie sich bitte mit unserem Personal ab. Sofern dies nicht regelmässig oder mehrmals im Jahr erfolgt, beschränken sich die Kosten auf den Zeitaufwand für die Bereitstellung der Infrastruktur (Tische, Stühle, Gedeck etc.) und die Reinigung.

Dürfen wir Sie kulinarisch verwöhnen? Gerne erstellen wir eine Offerte für Essen und Getränke aus unserer Bistro-Küche.

Raumiete für externe Gäste

Sitzungszimmer

Haus Courgenay, 1. OG	
½ Tag (bis 4 Stunden)	100.00
1 Tag (ab 4 Stunden)	150.00

Inkludierte Standardausrüstung: Beamer, Flipchart und Filzstifte, Pinnwand (ohne Moderationskarten), Grundbestuhlung

- Max. 10 Personen an Tischen
- Möblierung nach Wunsch durch uns
- Lavabo im Nebenraum, WC im EG
- Auf Wunsch und gegen Verrechnung: Mineralwasser, Kaffee, Znüni/Zvieri, Mittagessen, Abendessen, Früchte im Raum

Atelier für ca. 20 Personen

Haus Ramuz, Gartengeschoss (mit Tageslicht)	
½ Tag (bis 4 Stunden)	50.00
1 Tag (ab 4 Stunden)	200.00

Inkludierte Standardausrüstung: Beamer, Flipchart und Filzstifte, Pinnwand (ohne Moderationskarten), Grundbestuhlung

- Max. 20 Personen an Tischen, max. 30 Personen in Konzertbestuhlung
- Möblierung nach Wunsch durch uns
- Lavabo im Raum, WC nebenan
- Grundsätzlich alle Wochentage verfügbar, jedoch Montag- und Freitagvormittag nur ausnahmsweise/in Absprache
- Auf Wunsch und gegen Verrechnung: Mineralwasser, Kaffee, Znüni/Zvieri, Mittagessen, Abendessen, Früchte im Raum

Restaurant «Le Bistro»

Haus Courgenay, EG	
½ Tag (bis 4 Stunden)	200.00
1 Tag (4-8 Stunden)	300.00

Inkludierte Standardausrüstung: Beamer, Grundbestuhlung

- Max. 40 Personen an Tischen
- Max. 80 Personen in Konzertbestuhlung
- Möblierung nach Wunsch durch uns
- WC im Raum
- Auf Wunsch Flipchart, Pinnwand
- Grundsätzlich nur am Nachmittag und abends verfügbar und immer nur mit Bedienung
- Auf Wunsch und gegen Verrechnung: Mineralwasser, Kaffee, Zvieri, Abendessen, Apéro, Früchte im Raum

Bereitstellen und Abräumen von Tischen & Stühlen nach Aufwand (pro Stunde)	75.00
Zusätzlicher Reinigungsaufwand (pro Stunde)	45.00

Salon Gilberte

Haus Courgenay, 3. OG	
½ Tag (bis 4 Stunden)	150.00
1 Tag (Ab 4 Stunden)	200.00

Inkludierte Standardausrüstung: Beamer, Flipchart und Filzstifte, Pinnwand (ohne Moderationskarten), Grundbestuhlung

- Max. 25 Personen an Tischen
- Max. 40 Personen in Konzertbestuhlung
- Möblierung nach Wunsch durch uns
- Lavabo im Raum, WC im EG
- Grundsätzlich alle Wochentage verfügbar
- Auf Wunsch und gegen Verrechnung: Mineralwasser, Kaffee, Znüni/Zvieri, Früchte im Raum, Lunch, Apéro, Abendessen

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Senevita Westside

Ramuzstrasse 14-16 | 3027 Bern

Telefon 031 990 75 75 | westside@senevita.ch

www.westside.senevita.ch