

Airporthotel Sternen Bern-Belp

Menuvorschläge Für Ihren Anlass

Vorspeisen

- Frischer Räucherlachs mit Toast und Butter Fr. 22.50
- Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 21.00
- Hauspastete mit Selleriesalat, Sauce Cumberland, Toast und Butter Fr. 17.00
- Reichhaltiger Hors-d'oeuvre-Teller mit Toast und Butter Fr. 25.00
- Seezungenfilet nach Hausart Fr. 25.00
- Champignonschnitte Fr. 14.00

Tellergerichte

- Afrikanische Straussenfilets vom Grill mit Kräuterbutter
dazu Pommes-frites und Gemüse garnitur Fr. 30.50
- Zartes Kalbspaillard vom Grill mit Dampfkartoffeln
und Gemüse garnitur Fr. 36.00
- Rosagebratenes Roastbeef mit Kartoffelkroketten
und Gemüse garnitur Fr. 34.50
- Rinds-Rumpsteak mit Pommes-frites und Gemüse Fr. 30.50
- Schweinschnitzel paniert mit Pommes-frites und Gemüse Fr. 25.50
- Geschnetzeltes (Schweinefleisch) Nudeln und Salat Fr. 27.00
- Schweins-Rahmschnitzel mit Nudeln Fr. 24.50
- Schweins-Bratwurst mit Rösti Fr. 18.50
- Königinpastelli mit hausgemachter Füllung per Stk. Fr. 8.50
- Riz Casimir (Schweinsgeschnetzeltes an rassisiger Currysauce) Fr. 25.00
- Schweinsragout mit Kartoffelstock Fr. 23.00
- Feine Gemüserösti mit Käse überbacken (Vegi) Fr. 21.00
- "Sternen"-Teller Fr. 25.50
(Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami und Saanen-Hobelkäse)
- Buurehammeteller (warm oder kalt) Fr. 23.50
- Wurstsalat mit gemischten Salaten garniert Fr. 16.50
- Thonsalat mit gemischten Salaten garniert Fr. 16.50
- Siedfleischsalat mit gemischten Salaten garniert Fr. 17.00
- Reichhaltig garnierter Salatteller Fr. 14.50

Menus (Plattenservice) Eine Suppe nach Ihrer Wahl ist in diesen Preisen inbegriffen

<u>Nr.12</u> Schweinschnitzel paniert Pommes frites Gemüseplatte	Fr. 29.00	<u>Nr.20*</u> Kalbsnierenbraten Bratkartoffeln Gemüseplatte	Fr. 41.50
<u>Nr.13</u> Piccata milanese (Kalbfleisch) Tomatenspaghetti Salat	Fr. 36.00	<u>Nr.21</u> Entrecôte nach Hausart Mandelkartoffeln Gemüseplatte	Fr. 46.00
<u>Nr.14</u> Schweinskotelette nach Jägerart Butternudeln Gemüseplatte	Fr. 34.00	<u>Nr.22</u> Kalbs-Rahmschnitzel Butternudeln Gemischter Salat	Fr. 40.50
<u>Nr.15*</u> Rinds-Schmorbraten garniert Kartoffelstock Gemüseplatte	Fr. 37.00	<u>Nr.23*</u> Mixed-Grill Kartoffelkroketten Gemüseplatte	Fr. 44.50
<u>Nr.16*</u> Kalbshaxe Cremolata Risotto nach Mailänderart Gemischter Salat	Fr. 40.50	<u>Nr.24*</u> Reichhaltige Bernerplatte Bohnen und Sauerkraut Salzkartoffeln	Fr. 34.50
<u>Nr.17*</u> Schweinsbraten und Poulet Pommes frites Gemüseplatte	Fr. 38.00	<u>Nr.25</u> Filet Beefsteak mit Bearner Sauce Kartoffelkroketten Gemüseplatte	Fr. 51.00
<u>Nr.18*</u> Kalbs- und Schweinsbraten Bratkartoffeln Gemüseplatte	Fr. 40.50	<u>Nr.26</u> Kalte Platte Gemischter Salat	Fr. 28.00
<u>Nr.19</u> Cordon-bleu nach Hausart (Schweinefleisch) Pommes frites Gemüseplatte	Fr. 34.00		

*** Diese Menus sind nur ab
mindestens 10 Personen erhältlich**

Komplette Menus

Nr. 1* Fr. 52.00

Hors d'oeuvre –Teller
(Fleisch, Fisch, Salate)

Toast und Butter

Hausgemachte Steinpilzsuppe

Lamm-Gigot mit Rosmarinjus
Bäckerinnen- Kartoffeln

Gemüsebouquet

Coupe Waldmeister (Waldbeeren)

Nr. 2* Fr. 63.00

Crevetten-Cocktail

Kraftbrühe mit Sherry

Roastbeef englisch gebraten

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Soufflé Glacé Grand Marnier

Nr. 3* Fr. 65.00

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Toast und Butter

Klare Ochsenschwanzsuppe

Kalbsnierenbraten flambiert

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

Hausgemachtes Himbeermousse

Nr. 4 Fr. 67.00

Grapefruit-Cocktail mit Crevetten

Kraftbrühe mit Mark

Kalbssteak mit Morchelsauce

Dauphine-Kartoffeln

Gemüsebouquet

Rahmglacé-Torte

Nr. 5 Fr. 67.00

Kraftbrühe mit Ei

Seezungenfilets nach Hausart

Salzkartoffeln

Entrecôte „Château“

Mandelkartoffeln

Gemüsebouquet

Apfelsorbet mit Calvados

Nr. 6* Fr. 71.00

Hauspastete mit Cumberland - Sauce
und Selleriesalat

Kraftbrühe mit Käseschnitten

Drei Filets (Kalbs, Schweins, Rinds)

Soufflée-Kartoffeln

Gemüsebouquet

Hausgemachtes Toblerone-Mousse

Nr. 7* Fr. 76.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum,
Toast und Butter

Flädli- suppe

Champagner-Sorbet

Kalbsrücken „Förster Art“

(muss 3 Wochen im voraus bestellt werden)

Mandelkartoffeln

Gemüsebouquet

Warme Himbeeren mit Vanilleeis und Rahm

Süßes Gebäck

Nr. 8* Fr. 80.00

Melone mit Rohschinken

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Scampi portugiesische Art

Pfefferminz- sorbet

Rindsfilet „Wellington“

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

Hausgemachtes Tiramisù

Nr. 9* Fr. 71.00
Lachsmousse mit Schnittlauchcrèmesauce

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Käsestäbchen

Rinds-Kotelette am Stück rosé gebraten
Bratkartoffeln
Gemüsebouquet

Norwegische Omelette

Nr. 10 Fr. 72.00
Gänseleberschaum Strassburgerart
Toast und Butter

Bauernsuppe

Rindsfilet im Ofen gebraten
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

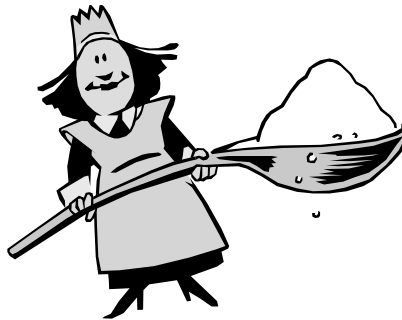
Eisbecher „Melba“

Nr.11 Fr. 62.00
Kraftbrühe mit Gemüsewürfel

Eglifilets Müllerinart
Tatarsauce und Salzkartoffeln

Schweinsfilet Försterart
Trockenreis
Gemüsebouquet

Vacherin Glacé



Menus mit einem* bezeichnet, servieren wir ab mind. 10 Pers.

Wir verwenden wenn immer möglich, frische Produkte aus der Region

Buffets

ab 10 bis 80 Personen

Englisches Frühstück

Kaffee, Tee, Milch, Ovo, Schoggi, Fruchtsäfte
diverse Brote und Kleingebäcke
Butter, Honig und diverse Konfitüren
Käse- und Aufschnittplatte
diverse Cerealien, Joghurt
Schinken oder Speck mit Ei

Pro Person Fr. 22.00

Brunch

Kaffee, Tee, Milch, Ovo, Schoggi, Fruchtsäfte,
Mineralwasser, diverse Brote und Kleingebäck
Butter, Honig und verschiedene Konfitüren
Käse- und Fleischplatten, Rauchlachs mit
Meerrettich diverse Cerealien, Joghurt,
Schinken oder Speck mit Rührei
Rösti mit Chippolata oder Spiegelei

Pro Person Fr. 30.00

Käsebuffet I

Kraftbrühe mit Eierfäden
6-8 Sorten Hart- und Weichkäse
3 gartenfrische Salate, Butter, Ruchbrot
Garnituren (Früchte, Cornichons, Sichelzwiebeln)

Pro Person Fr. 18.00

Käsebuffet II

Kraftbrühe mit Eierfäden
10-12 Sorten Hart- und Weichkäse,
geschwellte Kartoffeln, 5 gartenfrische Salate
Garnituren (Früchte, Cornichons, Silberzwiebeln,
Butter, verschiedene Brote

Pro Person Fr. 28.00

Bauernbuffet 1

Diverse Brote, Aufschnittplatte, Bernerkäse, Butter
5 Saisonsalate, Gerstensuppe, heisser Schinken,
heisser Fleischkäse, Siedwurst, Salzkartoffeln,
Bohnen und Sauerkraut

Dessert:

Früchtekuchen, Apfelchüechli mit Vanillesauce,

Gebrannte Crème, Käseplatte Pro Person Fr. 44.00

Bauernbuffet 2

Diverse Brote, Aufschnitt- und Trockenfleischplatte
Bauernterrinen, 6 gartenfrische Salate, Gerstensuppe,
heisse Hamme, heisser Fleischkäse, Siedfleisch, Zunge,
Wurst und Speck, Salzkartoffeln, Sauerkraut,
grüne Bohnen, Bernerrösti

Dessert:

Früchtekuchen, Apfelchüechli mit Vanillesauce, frischer

Fruchtsalat, Gebrannte Crème, Vanille- und

Erdbeerglacé, Meringues mit Schlagrahm, Käseplatte

Pro Person Fr. 49.00

Herrenbuffet

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum,
Schinkenmousse mit Schnittlauchsauc

Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce

Trockenfleisch, Rohschinken, kalter Braten

6 verschiedene Salate, 4 verschiedene Brote und Zöpfe

Geschnetzeltes Kalbfleisch und warme Burehamme mit

Bernerrösti, rosagebratenes Roastbeef mit Kartoffel-

gratin, Schweinsbraten mit Nudeln, 4 frische Saisongemüse

Dessert:

Gebrannte Crème, Schoggi-Mousse, Frischer Fruchtsalat

Meringues, Apfel- und Zitronensorbet mit Calvados und

Vodka, Eistorte Romanoff, Käseplatte

Pro Person Fr. 65.00

Viel Spass bei der Menüwahl...