

Bergli

RESTAURANT GLARUS



BANKETT VORSCHLÄGE

2018

BERGLI GLARUS GMBH
BERGLISTRASSE 50, 8150 GLARUS

TEL: 055 640 23 00

WWW.BERGLI-GL.CH INFO@BERGLI-GL.CH
WWW.FACEBOOK.COM/BERGLI GLARUS

**GIBT ES ETWAS ZU FEIERN ODER ANDERE
GRÜNDE ZU JUBILIEREN?**

Nachfolgend haben wir Ihnen eine Auswahl an Menus zusammengestellt.

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Wir sind gerne für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch.

MENU

Sämtliche Menu Varianten
sind auch in verkürzter Form erhältlich

* * *

Ebenso können die einzelnen Gänge
untereinander ausgetauscht werden

* * *

Nennen Sie uns Ihren Budgetrahmen,
gerne offerieren wir Ihnen
ein individuell zusammengestelltes Menu

* * *

Beratungen und Menu Besprechungen
bitte Voranmelden, damit wir auch Zeit für Sie haben.

Bis bald im Bergli

Michaela Eberhard & Roman Gisin

TIPPS UND BEDINGUNGEN FÜR DEN VERANSTALTER

DIE MENUVORSCHLÄGE

Sind **ab 12 Personen**, bei weniger als 12 Personen können wir Ihnen ein Menu aus unserer «à la Carte» Karte zusammenstellen oder Sie dürfen auch «à la Carte» essen.

TEILNEHMERZAHLEN

Die **spätestens 48 Stunden vor** dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl ist für uns verbindlich.

TISCHDEKORATIONEN

Gerne dürfen Sie Ihre eigene Tischdekoration mitbringen oder wir übernehmen die passende Dekoration der Tische.

ANSPRACHE

Ein reibungsloser Ablauf von Banketten ist wesentlich. Die Servicekraft sollte über die **Zeiten und die Dauer der Reden oder Darbietung informiert werden**.

RECHNUNG

Bargeld, Kreditkarte oder mit einem Einzahlungsschein.
Wir stellen Ihnen die Rechnung für den Anlass auch gerne zu.

ZAPFENGELD

Pro mitgebrachte Flasche verrechnen wir Fr. 20.- inkl. Glas, Service und MwSt.

VERLÄNGERUNGS ZUSCHLAG

Die Verrechnung erfolgt ab 1:00 Uhr, wir verrechnen pro angebrochene Stunde einen Zuschlag von Fr. 90.00 pro Stunde.

KINDER

Für Kinder unter 8 Jahren werden 50% des Menu Preises verrechnet.
Gerne stellen wir bei mehreren Kindern auch ein eigenes, kleines Menu zusammen.

APERO VORSCHLÄGE

HÄPPCHEN KALT

Salz Mix Gebäck oder Chips	Schale	Fr. 2.50
Kleine Zigerbrütli	Stück	Fr. 1.50
Kleine Belegte Brötli	Stück	Fr. 1.80
Rauchlachscrepesrolle mit Philadelphia	Stück	Fr. 1.80
Gemüsehäppchen im Glas mit Dip-Sauce	Stück	Fr. 2.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	Fr. 1.50
Melone Rohschinken Spiessli	Stück	Fr. 1.80
Pizza Herzen	Stück	Fr. 1.80
Mini Pastetli mit Rauchlachsphiladelphia	Stück	Fr. 1.50
Laugenzopf- Herz (mit Rauchlachs, Philadelphia, Salat)		Fr. 60.00
ca.30 St. (mit Aufschnitt, Schinken, Käse, Ei...)		Fr. 50.00



HÄPPCHEN WARM

Mini Schinkengipfeli	Stück	Fr. 1.80
Chäschüechli	Stück	Fr. 1.80
Mini Frühlingsrollen vegetarisch	Stück	Fr. 1.70
Knoblibrot (aufgeschnitten in 4 Streifen)	Stück	Fr. 4.50
Tomaten Bruschetta	Stück	Fr. 2.00
Saisonaes Süsspchen im Glas	Stück	Fr. 3.50
Tramenzini Tomate, Mozzarella, Avocado	Stück	Fr. 1.80

BERGLI APERO

Lassen Sie sich von der Küche überraschen,
mit 5 verschiedenen Häppchen Kreationen

p.Person Fr. 10.00

Preise inkl. 7,7 % MwSt.

www.bergli-gl.ch | www.facebook.com/BergliGlarus

MENUS AB 12 PERSONEN

GLARNERSPEZIALITÄTEN

Menu 1

Komplett à Fr. 37.50

Schabziger-Praline im Nussmantel
auf Birnenchutney mit Salatgarnitur
und Rauchschinkli

Fr. 13.00

* * *

Glarner Netzbraten mit Butternudeln
dazu ein Gemüsebouquet
und ein Bohnen-Speckbündeli

Fr. 20.00

* * *

Hausgemachte Cremeschnitte

Fr. 4.50

Menu 2

Komplett à Fr. 39.00

Blattsalat mit Schabzigermousse
dazu hausgemachtes Knäckebröt

Fr. 12.50

* * *

Glarner Chalberwurst an weisser
Zwiebelsauce
dazu Kartoffelstock und Dörrzwetschgen

Fr. 22.00

* * *

Glarner Pastete «gemischt»

Fr. 4.50

IMMER WIEDER GUAET

Menu 3

Komplett à Fr. 43.50

Grüner Blattsalat mit Speck und Ei

Fr. 9.00

* * *

Fridolin- Steak

«Schweinssteak mit Käse, Tomate und Ziger gratiniert»
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Fr. 27.00

* * *

Zweierlei Tobleronemousse

Fr. 7.50

Menu 4

Komplett à Fr. 47.60

Gemischter Salat an unserer Haussauce

Fr. 7.60

* * *

Schweinsrahmschnitzel

dazu Butternudeln und Gemüse

Fr. 28.50

* * *

Fruchtsalat

mit Mango-Sorbet und einer Rahmhaube

Fr. 11.50

Menu 5

Komplett à Fr. 50.50

Blattsalat mit Pilzen und Rohschinken

Fr. 11.00

* * *

Schweins- Cordon bleu

serviert mit Pommes frites und Gemüse

Fr. 30.00

* * *

Hausgemachte Grande Manier Eistorte
mit Bisquitboden

Fr. 9.50

Menu 6

Komplett à Fr. 53.00

Rieslingsüppchen mit Trauben Einlage

Fr. 10.50

* * *

Rindsschmorbraten «Burgunder Art»
dazu Spätzli, Bohnenbündeli, Karotten

Fr. 34.00

* * *

Gebrannte Creme

garniert mit Rahm und Mandelsplitter

Fr. 8.50

MAHL WAS ANDERES

Menu 7

Komplett à Fr. 44.00

Leichte Zitronengrassuppe
serviert mit Mini Frühlingsrollen

Fr. 11.00

* * *

würziges Poulet-Spiessli mit Blattspinat
an Rahmsauce auf Safranrisotto

Fr. 24.00

* * *

Beeren-Trifle

Fr. 9.00

Menu 8

Komplett à Fr. 49.50

Kräuter-Knobli-Crevetten auf Blattsalat
mit Mango und Avocadospalten

Fr. 14.00

* * *

Poulet-Cordon bleu «mediterran»
dazu Eier-Nudeln mit Basilikum-Pesto

Fr. 27.00

* * *

Tiramisu

Fr. 8.50

Menu 9

Komplett à Fr. 55.00

Zucchetti Suppe mit Ingwer Croûtons

Fr. 9.00

* * *

Gebrautes Zanderfilet
an einer Fischrahmsauce
dazu Venere-Reis und Lauchstreifen

Fr. 37.00

* * *

Dreierlei Fruchtsorbet

Fr. 9.00

Menu 10

Komplett à Fr. 53.00

Blattsalat mit Mozzarella Kügelchen
Oliven, Tomätli und Rosmarin-Focaccia

Fr. 13.00

* * *

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
dazu Butterrösti und Gemüse

Fr. 37.00

* * *

Warmes Schoggi-Küchlein
mit Baumnussglace

Fr. 9.50

DARF ES WAS BESONDERES SEIN

Die Einzelnen Preise sind für 4 Gang Menu berechnet

Menu A

Komplett à Fr. 69.50

Nüsslisalat mit Orangenfilet
und geräucherten Entenbruststreifen

Fr. 10.50
* * *

Kartoffelsuppe
mit Baumnussrahm und Lauchstreifen

Fr. 8.50
* * *

Rosa gebratenes Lammracks oder Nierstück
mit Kräuterkruste auf Polenta, Pilzragout
und konfierte Rispfen-Tomaten

Fr. 38.00
* * *

Apfelkreation
Streuselküchlein, Joghurtmousse, Ragout ...

Fr. 12.50

Menu B

Komplett à Fr. 62.50

Rinds-Carpaccio
serviert mit Parmesanspäne und Rucola

Fr. 13.00
* * *

Klare Kraftbrühe
mit Eierstich und Gemüsewürfeli

Fr. 8.50
* * *

Hausgemachte Kalbs-Hacktätschli
Kräftiger Balsamicojus
dazu Kartoffelstock und Bohnengemüse

Fr. 28.50
* * *

Honig-Thymianparfait
im Nussmantel auf Birnen-Kompott

Fr. 12.50

Menu C

Komplett à Fr. 64.00

Rote Beete Variation
mit Philadelphia-Creme und Salatgarnitur

Fr. 9.00
* * *

Steinpilzsuppe mit Rahmhaube
Speck-Staub dazu Knoblibrot

Fr. 10.50
* * *

«Sous Vide» gegarter
Whisky-Rindshuftbraten
serviert mit Pfefferrahmsauce
dazu Dauphinekartoffeln
und Saisongemüse

Fr. 32.00
* * *

Beerenzauber
Millefeuilles, Sorbet...

Fr. 12.50



Wintergaudi an unserem Lagerfeuer ab 10 Personen:
Marroniapéro im Freien mit frisch gerösteten Marroni vom Feuer Fr. 100g/ 3.50
Hausgemachter Glühwein Fr. 5.00
Früchtetee | Punch Fr. 3.80

Weihnachtsmenu 1
à Fr. 69.50

Herbstlicher Blattsalat
mit Kürbisspalten und warmen Essigpilzen
an einer Linsen-Vinaigrette

* * *

Steinpilz-Cappuccino-Suppe
serviert mit Rohschinken- Staub

* * *

Rehrücken-Medaillon
mit Kräuterkruste an einer Wildrahm-Sauce
dazu Nudeln, Rosenkohl und Preiselbeeren

* * *

Spekulatius-Orangen-Tiramisu

Weihnachtsmenu 3
à Fr. 68.00

Glarner Schabziger-Praline
mit Birnenchutney, Salatgarnitur
und angeräucherten Hirschstreifen

* * *

Kartoffelcremesuppe mit Rahmhaube
Baumnussöl und Lauchstreifen

* * *

Niedergegarte Kalbshuft mit Kräuterbutter
dazu Venere Reis und Wurzelgemüse

* * *

Marroni Traum

Weihnachtsmenu 2
à Fr. 74.00

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Selleriepüree, Orangenfilet
und Blattsalat an einer Vinaigrette

* * *

Kürbiscremesuppe mit Rahm garniert
Steirischem Kürbiskernöl

* * *

Medium gebratenes Rinds Entrecôte
Balsamicojus, Kartoffelgratin und Gemüse

* * *

Dessert-Variation von Caramel und Mandeln