

Menükarte – Das Adventsnacht



Ein entspannendes Miteinander, bei welchem nicht nur die weihnachtlichen Häppchen, sondern auch Nüssli, Mandarinen und Schöggeli für die traditionelle und ungezwungene Kulinarik und Stimmung sorgen.

× **Advents-Bufferet**

Grittibänze gross und klein
Verschiedene Bio-Brote vom Ängelibeck
Käsespezialitäten von JuMi, vom Berner Märit, dazu hausgemachte Chutneys
Trockenfleisch und Wurstspezialitäten aus der Region
Hausgemachter Süsskartoffel-Lachs
Geräucherte Forelle vom Rubigenhof
Vegane Seeländer Kürbissuppe

× **Grosse, eingedeckte Tafel**

Bio-Erdnüsse und Berner Baumnüsse
Mandarinen, Orangen und Birnen
Biberli und Lebkuchen vom Ängelibeck aus Bern
Verschiedene Schöggeli und Schoggitaler
Zimtsterne, Mailänderli und Brunzli



Kulinarische Erweiterungen **Adventsnacht**

Apéro

Heisse Marroni aus dem holzbefeuerten Ofen,
dazu herrlicher, hausgemachter Holunderbeerenwein und Apfelpunch.

Preis: CHF 9.80 pro Person

Spezielle Getränke

Hausgemachter, roter Holunderbeerenwein – zum selber Zapfen.

Preis: CHF 5.60 pro Person

Würstchen vom Smokey Mountain Cooker

Frisch geräucherte Würstchen, die direkt auf der Dachterrasse für die Gäste zubereitet werden.

Preis: CHF 9.50 pro Person, ab 50 Personen

Dessert

Waffelstand mit Beeren, frisch vor den Gästen zubereitet. (+ CHF 13.50 pro Person)

Weitere Guetzelisorten: Nach Absprache und Wünschen möglich.

Vegane Option

Grittibänzen, sind auch vegan erhältlich