

## 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