Bankett-Dokumentation

Restaurant Bergli
Glarus

UMSICHTIG - WEITSICHTIG

HICHEM & RIKKE ATIA-ESKILDSEN

Bergli 50
8750 Glarus
www.bergli-glarus.ch
info@bergli-glarus.ch

Geschätzte Gäste

Diese Bankett-Dokumentation soll Ihnen bei der Planung, Organisation und Durchführung Ihres besonderen Anlasses helfen.

Für Anfragen möchten wir Sie höflich bitten, sich telefonisch unter der Telefonnummer 055 640 23 00 zu melden.
Am besten geeigneten Besprechungs-Termin liegen täglich zwischen 10.00 und 11.00 Uhr oder zwischen 16.30 bis 17.30 Uhr. Montag ist Ruhetag.

Ihre Ansprechperson, Herr Hchem Atia-Eskildsen, nimmt sich gerne Zeit für eine ausführliche Beratung.

Ein erfahrenes, eingespieltes Team in Küche und Service ist dafür besorgt, dass Ihr Anlass in dem von Ihnen gewünschten Rahmen zum vollen Erfolg wird.

Wir freuen uns zum Voraus auf Ihre Kontaktnahme.

Mit herzlichen Grüssen

Ihre Gastgeber-Familie
Hchem & Rikke Atia-Eskildsen

Die „Bergli-Pluspunkte"

unser Leitsatz „Alles ist möglich"
Gastronomen mit Leib und Seele
familiärer Betrieb
positive Menschen, Herzlichkeit
faires Preis-Leistungs-Verhältnis
Top-Lage mit herrlicher Aussicht
lauschige Terrasse, hoch über Glarus
speziell schönes Ambiente

Gute Organisation ist das A und O

Eckdaten für die Organisation:
Art des Anlasses / Datum / Zeit
Tagesprogramm / Ablauf (wo, wann, was, wie?)
Anzahl Gäste (Erwachsene, Kinder)
benötigter Raum / Grösse
Essgewohnheiten (Spezialmenüs / Diäten / Vegetarier)
Apéro / Beilagen
Menüwahl
Kaffee / Spirituosen
Menükarten-Druck (Titel / Motto)
Blumen / Dekoration
Art der Bestuhlung
Musik / Programm / Attraktionen (Anzahl Akteure, Verpflegung)
Verlängerungen
Finanzen / Rahmenbedingungen seitens Restaurant

Dienstleistungen

Ob Hochzeit, Taufe, Firmung, Geburtstag, Klassenzusammenkunft, Jubiläumsfeier oder Weihnachtsfeier, Geschäftsessen oder Vereinsfeier:
in unserem Haus kommt immer die richtige Stimmung auf.

Von der «Glarner Chalberwurscht» bis hin zum 6-gängigen Überraschungs-Menü,
von monatlich wechselnden Gerichten bis hin zu traditionellen Spezialitäten:
alles ist möglich!
Selbstverständlich bieten wir auch ein passendes Sortiment an auserlesenen Weinen
und allen anderen Getränken an.

Kindermenüs

Für Kinder ist ein „Normal-Menü" zumeist „des Guten zu viel".
Bestellen Sie deshalb für Ihre Liebsten eine kleine Portion.

Räumlichkeiten

Restaurant bis zu 40 Personen
Stübli bis zu 20 Personen
Saal bis zu 50 Personen
Terrasse bis zu 150 Personen
Weinstübli bis zu 20 Personen

Tisch-Anordnung / Bestuhlung

Gerne setzen wir auch Ihre diesbezüglichen Wünsche um

Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.70% MwSt.
Preis-Basis: Juli 2019.
Preisänderungen vorbehalten.

Zahlung

Wir akzeptieren nachfolgende Kreditkarten:
Mastercard, Visa, Amexco, EC, Postcard.
Gross-Anlässe: gegen Rechnung, Zahlung fällig innert 10 Tagen.

Annulationen

Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses haben schriftlich zu erfolgen.
Dabei fallen folgende Annulations-Gebühren an:
bis 10 Tage vor Anlass: 30% des Arrangements (bestätigte Leistung x Personen-Anzahl)
bis 5 Tage vor Anlass: 60% des Arrangements
bis 1 Tag vor Anlass: 90% des Arrangements

Personen-Anzahl

Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personen-Anzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass.

Verlängerungen

Zeit, ggf. Gebühren, nach Absprache.

Menükarten

Gerne drucken wir für Sie festliche Menükarten. Dieser Service geht zu Lasten des Hauses.

Tischdekoration

Das Auge isst bekanntlich mit. Damit die Lokalität noch festlicher erstrahlt, bestellen wir gerne bei unserem Vertrauens-Floristen die passende, nach Ihren individuellen Wünschen gestaltete Blumendekoration. Gerne können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen.
Weisse Kerzen und «weisse» Tischwäsche stellen wir für Ihren Anlass gerne kostenlos zur Verfügung.

Zapfengeld

Weissweine müssen am Event-Tag gekühlt angeliefert werden.
Das Leergut ist nach dem Anlass wieder abzuführen.
Pro Flasche (0,75 l) wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 berechnet.

Parkplätze

In genügender Anzahl unmittelbar beim Lokal vorhanden.

Hinweis

Für Schäden an Tischen, Tischdecken, Einrichtungsgegenständen usw. - verursacht durch Gäste - müssen die Kosten in Rechnung gestellt werden
(wofür wir um Ihr Verständnis bitten).

An- und Abreise

Anfahrt mit dem öffentlichen Verkehrsmitteln:
- ab Bahnhof Glarus ca. 35 Minuten Fussmarsch hinauf zum Bergli
- Alternative: Taxi Kurt: 079 419 80 80.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben und Tipps mithelfen zu können, die Vorbereitungen für Ihren Festanlass perfekt zu treffen.

Nachfolgend haben wir für Sie verschiedene Menü-Vorschläge ausgearbeitet.
Sollten Sie andere Wünsche und Vorstellungen haben, so unterstützen wir Sie auch sehr gerne persönlich.

Wir garantieren Ihnen eine fachmännische Organisation, erstklassigen, freundlichen Service und Spitzenprodukte aus Küche und Keller.

Wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Anlass bei uns im Restaurant Bergli erleben.

Sehr gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Spass.

Bis bald bei uns im „Bergli". Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber-Familie
Hichem & Rikke Atia-Eskildsen
und das Bergli-Team

Canapés – für einen gelungenen Start

kalt / Preis pro Stuck

Ziger-Brötli, diverse Garnituren	CHF	2.50
Lachs-Brötli	CHF	3.00
Salami-Brötli	CHF	3.00
Bündnerfleisch-Brötli	CHF	3.50
Käse-Brötli	CHF	2.50
Glarner Birnenbrot, mit Butter	CHF	2.50
Blätterteig-Stängeli mit Parmaschinken	CHF	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF	2.50
Parmesan-Trauben-Spiessli	CHF	2.50
Tatarbrötli	CHF	4.00
Brötli mit Crevetten-Cocktail	CHF	4.50

warm / Preis pro Stuck

Poulet-Spiessli	CHF	3.50
Huuswurscht-Brötli	CHF	3.50
Schinkengipfeli	CHF	2.50
hausgemachte Mini-Pizza	CHF	2.50
Riesencrevetten im Bierteig	CHF	4.50
Oktopus-Ragout im Glas	CHF	6.50
Süppli (saisonal)	CHF	2.50

Bergli-Spezialitäten

Bergli-Platte „L“, bunt gemischt	CHF	60.00
Bergli-Platte „XL“, bunt gemischt	CHF	80.00
Bergli-Platte „XXL“, bunt gemischt	CHF	120.00

Kalte Vorspeisen

kleiner gemischter Salat	CHF	10.00
kleiner Blattsalat	CHF	8.00
Tatar vom Rind (mit Toast und Butter)	CHF	26.00
hausgebeizter Lachs garniert	CHF	17.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF	14.00
Oktopus-Carpaccio garniert	CHF	22.00
Bruschetta-Trilogie mediterran	CHF	17.00
marinierte Randen-Carpaccio, nach Art des Hauses	CHF	14.00
Gurken-Carpaccio mit Lachs-Tatar	CHF	18.00
Riesen-Crevetten-Cocktail	CHF	19.00
Melonen – Rohschinken	CHF	15.00

Warme Vorspeisen

hausgemachte Hummer-Ravioli an Chilisauce	CHF	24.00
hausgemachte Kräuter-Ravioli an Zigerrahmsauce	CHF	16.00
Riesencrevetten gebraten an Kräuter-Chilisauce	CHF	24.00
Jakobsmuschel-Trilogie	CHF	24.00
hausgemachte Nudeln an Parmesan-Rahmsauce	CHF	16.00
Ochsenschwanz-Ravioli an Salbeibutter	CHF	22.00
Gänseleber gebraten an Portwein-Jus, Früchte-Chutney	CHF	26.00

Suppen

Champagner-Schaumsuppe	CHF	10.00
Weisswein-Suppe	CHF	8.00
Zigerrahm-Suppe	CHF	8.00
Karotten-Ingwer-Suppe	CHF	8.00
Spargelcreme-Suppe	CHF	8.00
Tomaten-Suppe	CHF	8.00
Curry-Zitronencreme-Suppe	CHF	8.00
Gemüsecreme-Suppe	CHF	8.00
Bündner Gersten-Suppe	CHF	10.00
Kürbiscreme-Suppe	CHF	8.00
Kartoffel-Lauch-Suppe	CHF	8.00

Fischgerichte

Wolfsbarsch-Filet gebraten an Safransauce Kartoffel-Spinat-Mousseline	CHF	38.00
Lachsfilet an Currysauce Reis, Spinat	CHF	35.00
Egli-Chnusperli an Tartarsauce Salzkartoffeln, Spinat	CHF	39.00
Hummerschwänze gebraten an Chilisauce, Limetten-Risotto	CHF	58.00
Südafrikanische Scampi gebraten an Curry-Chilisauce, Kräuter-Risotto	CHF	58.00
Hausgemachte schwarze Nudeln mit Oktopus-Ragout	CHF	36.00
Jakobsmuscheln gebraten an Safran-Risotto	CHF	32.00

Fleischgerichte

Glarner Chalberwurscht an Zwiebelsauce, Kartoffelstock, Zwetschgen	CHF	24.00
Glarner Netzbraten an Rotwein-Jus, Kartoffelstock, Gemüse	CHF	24.00
Rinder-Schmorbraten an Balsamico-Jus, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse	CHF	32.00
Schweinesteak an Pilzrahmsauce, Pommes frites, Gemüse	CHF	29.00
Schweins-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Rösti-Kroketten, Gemüse	CHF	29.00
Cordon Bleu vom Kalb Pommes frites, Gemüse	CHF	43.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	CHF	26.00
Poulet-Piccata an Tomatensauce, Spaghetti	CHF	26.00
Entrecote vom Rind an Pfefferrahmsauce, Offenkartoffeln, Gemüse	CHF	45.00
Rinds-Filet an Balsamico-Jus, Trüffel-Risotto, Gemüse	CHF	55.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art" Rösti, Gemüse	CHF	39.00
Flambierte Kalbsleber Rösti, Gemüse	CHF	39.00
Pouletbrust gebraten an Currysauce, Reis, Früchte	CHF	26.00
Kalbskopfbacken geschmort an Rotwein-Jus, Kartoffelstock	CHF	46.00

Desserts

Panna Cotta	CHF	7.00
Crème brûlée	CHF	8.00
Dessert-Variationen	CHF	15.00
Coupe Dänemark	CHF	12.00
Ananas-Carpaccio mariniert, Joghurt-Glace	CHF	12.00
Eiskaffee gerührt	CHF	12.50
Schokoladenkuchen mit Vanille-Glace	CHF	14.00
Fruchtsalat	CHF	9.00
Caramelköpfli	CHF	8.00
Käseteller garniert	CHF	14.00
Glarner Beggeli mit Vanilleglace	CHF	6.00

Menüvorschläge

3 Gang-Menüs

„Fridlispitz“ (1624 Mü.M)

Ziger-Suppe
xxxx
Glarner Netzbraten an Balsamico-Jus
Nudeln, Gemüse
xxxx
süsse Verführung
(Vanilleglace, Meringue, Rahm)
CHF 44.00

„Fronalp“ (1921 Mü.M)

Zigercremesuppe
Huuswurscht
xxxx
Chalberwurscht an Zwiebelsauce
Kartoffelstock, Zwetschgen
xxxx
Glarner-Beggeli
mit Vanilleglace
CHF 42.00

„Wiggis“ (2282 Mü.M)

Saisonsalat garniert
xxxx
Schweinesteak gebraten
mit „Café de Paris“ überbacken
Kartoffelgratin, Gemüse
xxxx
Schokoladenkuchen
Vanilleglace
CHF 52.00

„Rauti“ (2283 Mü.M)

Geräucherte Entenbrust
mit Früchte-Chutney
xxxx
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
Nudeln, Gemüsebouquet
xxxx
Hausgemachte Creme brulée
CHF 64.00

3 Gang-Menüs

„Schilt“ (2299 MüM)

Gemischter Salat
garniert mit gebratenen Riesenkrevetten
xxxx
geschmorte Kalbskopfbacke an Rotwein-Jus
Polenta, Gemüse
xxxx
Schokoladenmousse-Duett
CHF 72.00

„Mürtschen“ (2441 MüM)

Saisonsalat
xxxx
Entrecôte vom Rind
an Pfefferrahmsauce
Rosmarinkartoffeln, Gemüsebouquet
xxxx
Schokoladenkuchen mit Vanilleglace
CHF 66.00

„Glärnisch“ (2914 MüM)

Hausgebeizter Wildlachs
nach Art des Hauses
xxxx
Kalbssteak an Nussbutter-Rahmsauce
Rosmarinkartoffeln, Gemüse
xxxx
gerührter Eiskaffee
CHF 75.00

4 Gang-Menüs

„Kärpf“ (2794 Mü.M)

Geräucherte Lachs-Rose garniert mit
Meerrettichschaum, Toast, Butter
xxxx
Curryschaum-Suppe
xxxx
Rinder-Schmorbraten
Kartoffelstock, Gemüsebouquet
xxxx
Dessert-Variation
CHF 69.00

„Vorab“ (3028 Mü.M)

Saisonsalat
xxxx
Wolfsbarschfilet gebraten
auf Spinatrahmsockel
xxxx
Angus-Filet an Balsamico-Jus
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet
xxxx
Crème Brûlée
CHF 86.00

„Hausstock“ (3158 Mü.M)

Antipasti-Teller
xxxx
hausgemachte Nudeln
an Trüffel-Rahmsauce
xxxx
Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet
xxxx
süsse Verführung
CHF 89.00

5 Gang-Menüs

„Clariden“ (3267 .ü.M)

Bruschetta mit Riesenkrevetten
xxxx
hausgemachte Hummer-Ravioli
an Chili-Hummerrahmsauce
xxxx
Zitronen-Sorbet mit Olivenöl
xxxx
Lamm-Racks an Rosmarin-Jus
Offenkartoffeln, Gemüse-Ratatouille
xxxx
Trilogie des Chefs
CHF 89.00

„Tödi“ (3614 Mü.M)

Champagner-Apéro mit Lachs und Austern
xxxx
Champagner-Schaumsuppe
mit Kaviarhaube
xxxx
Südafrikanische Scampi vom Grill
an Champagner-Dill-Rahmsauce
xxxx
Medaillon vom Angus-Filet
auf Champagner-Risotto, Gemüsebouquet
xxxx
Champagner-Halbgefrorenes
CHF 99.00

Überraschungs-Menüs

3 Gang-Menü CHF 62.00
inkl. Apéro & Weinbegleitung CHF 85.00

4 Gang-Menü CHF 75.00
inkl. Apéro & Weinbegleitung CHF 99.00

Menu-Kombinationen

„Garichtisee" (16 Hektaren)

Willkommens-Apéro
(Hauswein, Orangensaft, Mineral, Bier)
xxxx
Zigercremesuppe (serviert)
Huuswurschtwürfel
xxxx
Hauptgang-Büffet (Selbstbedienung)
Chalberwurscht an Zwiebelsauce, Glarner Netzbraten mit Jus
Schweinshalsbraten, Kartoffelstock, Nudeln
Gemüse, Zwetschgen
xxxx
Dessertbüffet (Selbstbedienung)
Birnenbrot, Glarner Pastete, Vanilleglace
frischer Fruchtsalat, lauwarme Zwetschgen
CHF 65.00

„Talalpsee" (3,2 Hektaren)

Willkommens-Apéro
(Hauswein, Orangensaft, Mineral, Bier)
xxxx
Barbecue (Selbstbedienung)
Lammracks, Schweinsplätzli, Rindspaillard, Poulet-Flügel,
verschiedene Wurstwaren, Spare-Ribs
verschiedene Salate, Offenkartoffeln, Pommes frites, Grillgemüse
Tartarsauce, Knoblauchsauce, Currysauce, Chilisauce, Barbecue-Sauce
xxxx
Dessertvariation (serviert)
CHF 75.00

„Oberblegisee“ (15 Hektaren)

Willkommens-Apéro
(Hauswein, Orangensaft, Mineral, Bier)
xxxx
Antipasti-Teller (serviert)
xxxx
Tomaten-Basilikum-Suppe (serviert)
xxxx
Hauptgang-Büffet (Selbstbedienung)
Ossobuco, Lammracks, Wolfsbarsch am Stück
Rosmarinkartoffeln, Polenta, Reis, Gemüse-Ratatouille
Rosmarin-Jus, Limetten-Chili-Oel
xxxx
Dessertvariationen (serviert)
CHF 79.00

„Klöntalersee“ (330 Hektaren)

Willkommens-Apéro
(Hauswein, Orangensaft, Mineral, Bier)
xxxx
Vorspeisebüffet nach Art des Hauses (Selbstbedienung)
Zweierlei Lachs (hausgebeizt, geräuchert)
Austern mit Vinaigrette, Tatar vom Angusrind, Tomaten-Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto, Rindsfilet-Carpaccio mariniert mit Trüffelöl, Antipasti, Oktopus-Carpaccio, Riesencrevetten
xxxx
Zitronensorbet mit Olivenöl (serviert)
xxxx
Roastbeef an 2 Saucen (serviert)
(Pfefferrahm-Sauce, Bearnaise-Sauce)
Offenkartoffeln, Gemüsebouquet
xxxx
Dessertbüffet (Selbstbedienung)
inkl. Käsewagen und Prädikatswein „Spätlese“
CHF 99.00

„Muttsee“ (42 Hektaren)

Reichhaltiges Käsebüffet (Selbstbedienung)
begleitet von verschiedenen Brotsorten, Früchten,
Zweierlei Chutney, Akazienhonig, Kümmel
CHF 32.00

Lieber Gast
Wir kochen mit frischen Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten.
Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie an einer Unverträglichkeit leiden.