

*Belp*

**CAMPAGNA**

FOOD & DRINKS



**GENUSSREICHE STUNDEN**

**an der AARE**

**Bankettvorschläge 2024**

# Apèro Häppchen

pro Gast SFr.

Pommes Chips, Nüssli	1.-
Blätterteigflûtes	4.-
Elsässer Flammenkuchen mit Speck	4.-
Griechischer Flammenkuchen mit Gemüse, Feta, Rucola, Oliven	4.-
Apèro Mini Schinkengipfeli	4.-
Apèro Chäschüechli	4.-
Mini Chäs-Lauchspeckchüechli	4.-
Mozzarella Sticks gebacken	4.-
Chilli Cheese Nuggets	4.-
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	4.-
Samosa mit Gemüsefüllung	4.-
Canapé mit geräuchertem Lachs	6.-
Bayrische Bierbrezel	6.-
Silserli mit Belper Frischkäse von der Gluser Käsi in Belp	6.-
Griechische Weinblätter gefüllt mit Reis und Tzatzikisauce	6.-
Auberginenmousse im Thymian-Rosmarintartelletes mit Forellencaviar	6.-

## Menu Hermelin

Gemischte Blattsalate  
Cherrytomaten  
Geröstete Kernen  
Ofenfrisches Knebelbrot | Hausdressing

Schweinsrahmschnitzel an Waldpilzrahmsauce  
Butternudeln  
Pfirsich mit Rahm

Lauwarmer Schokoladenkuchen «Jeremias Gotthelf»  
Rahm | saisonale Früchtegarniture

39.-

## Menu Wasserramsel

Minestrone di verdura e pasta

Suure Mocke vom Rind  
Kartoffelmoussline  
Blattspinat

Frischer saisonaler Fruchtsalat

40.-

## Menu Eichhörnchen

Griechischer Salat

oder

Flädli-suppe

Rosa gebratenes Roastbeef  
Bearnaise Sauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

Apfelcheuchli mit Zimtzucker, Vanillesauce und Vanilleglace

48.-

## Menu Stockente

Honigmelonencocktail mit Portwein und Crevetten

oder

Tomatencremesuppe mit Mascarpone und Basilikum»

Campagna Casimir

Rotes Poulet Curry

Jasmin-Duftreis

Saisonale Früchte | geröstete Mandelsplitter | leicht pikant

Mousse au chocolat Black & White « Kronenhalle «

44.-

## Menu Grashüpfer

Antipasti Vorspeiseteller mit Auberginen, gefüllte Cherrytomaten, Zucchini, Gemüseterrinen,

oder

Blumenkohlsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Ei-Streusel

Paniertes Schnitzel vom Schwein (Elefantenohr)

Pommes Frites | Mediterranes Ofengemüse | Zitrone

Klassische Cassata mit Vanille, Erdbeer, Choco-Glace und kandierten Früchten

50.-

## Menu Dachs

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumpesto

oder

Gazpacho Andalus (spanische Nationalsuppe kalt) mit gebratener Riesencrevette

Forellenfilet/s von der Fischzucht in Rubigen «Müllerinnen Art»

Petersilienkartoffeln | Mediterranes Ofengemüse

Vanille Softeis mit marinierten Erdbeeren

52.-

## Menu Bieber

Avocadofächer mit Kräuter-Vinaigrette

oder

Geeiste Gurkensuppe mit Minze

Eglifilets-Knusperli im Bierteig

Pommes Frites

Sauce Tartare | Zitrone

Eiskaffee mit Schokoladenbohnen

47.-

## Menu Marienkäfer

Lattichsalatherz mit Hüttenkäse und Granatapfeldressing

oder

Petersilienwurzelsuppe mit Kräutercroutons

Moore-Bratwürste Nature und Alpkäse/Spinat von Dentenberg

Zwiebelsauce | Rösti | Senf

Apfelstrudel Wiener Art

Vanillesauce und Zimtglace

44.-

## Menu Mandarinente

Bruschetta Siciliana

oder

Karotten-Ingwersuppe

Pferdesteak mit Café de Paris Butter

Butterrösti

Gemüsebouquet

Klassisches italienische Tiramisu

52.-

## Menu Waschbär

Focaccia mit Rohschinken und Oliven

oder

Kartoffel-Lauchsuppe mit Blätterteigflûte

Surf & Turf – Rindsfilet mit Crevetten und Trüffelsauce

Tagliatelle

Ratatouille

Panna Cotta Tricolore auf Himbeerspiegel

65.-

## Bankettvorschläge «Zvieri»

### Fit Plättli

Geräuchertes Forellenfilet | Hüttenkäse | Radischen | Gurke | Peperoni

Pistazen | Ei | getrocknete Tomate | Knebelbrot

33.-

### Reichhaltiges Z'vieri Plättli (2 Personen)

Bündner Rohschinken | Bauernspeck | Salsiz | Käse aus der "Chäsi Belp"

Essiggemüse | Hausbrot | Butter

39.-

# Bankettvorschläge «Buffet»

## Tapas & Antipasti Stehbuffet «klein, temperamentvoll und typisch sommerlich»

Flammenkuchen mit Speck | Griechischer Flammenkuchen mit Feta, Oliven und Rucola | gefüllte Cherrytomaten mit Oliven Tapenade geräuchertes Forellentartar auf Pumpernickel | Roastbeef-Röllchen mit Tartarsauce | Tomatentartar-Bruschetta | Auberginenmousse im Thymian-Tartelette | Spanische Gemüse-Tortilla | Jalapenos mit Frischkäse | gefüllte Datteln mit Speck | Knoblauchbrot | Suschi mit Wasabi und dreierlei Gemüse | geräuchertes Lachscanapé 55.-

## Sommergrill-Party

Salatbuffet mit: Coleslaw | Kartoffel | Bohnen | Salade Nicoise mit Thunfisch Hörnli | Griechischer Fetasalat | Salad Waldorf | Siedfleischsalat | Couscous (Tabulette) | Gemischtes Fleischspiesschen | Rib Eye Steak vom Napfsäuli | Rindsplätzli | Cafe de Paris Butter | BBQ Butter | Baked potatoes mit Creme fraîche | Kartoffelgratin | Mediterranes Ofengemüse 78.-

## Pasta-Bufferet Campagna

Spaghetti | Tortellini | Gnocchi | Lasagne | 4 köstlichen Saucen  
Salatbuffet à discrétion 30.-

**\*Zusätzlich mit Dessertbuffet pro Gast + 15.-**

**Fondue Chinoise 55.-**

Geniessen Sie zur Vorspeise einen gemischten Salat  
Rind & Kalbfleisch | pro Person 300 gr.  
Dazu servieren wir Reis und Pommes Frites | Champignons | Früchte |  
5 Saucen

Geniessen Sie zum Finale Ihre kräftige Fleischbrühe mit Madeira verfeinert

## Events

Wir sind bekannt für unsere Events und Feiern jeglicher Art. Sei es im Restaurant, im Tipi-Zelt, im Stübli oder auf der Terrasse an der Aare. Wir organisieren für Sie unvergessliche Feste und Feiern jeglicher Art von 10 bis (...) Personen. Eine Auswahl unserer Events- und Bankettvorschläge finden Sie auch auf [www.campagnabelb.ch](http://www.campagnabelb.ch) oder Sie senden uns Ihre Anfrage auf [event@campagnabelp.ch](mailto:event@campagnabelp.ch) oder rufen uns einfach unter 031 819 15 55 an.

Die Planung eines Anlasses benötigt Ihrer - und unsererseits eine möglichst genaue Absprache. Dabei möchten wir Ihnen mit folgenden Hinweisen, Empfehlungen und Ratschlägen behilflich sein:

Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist das Menu. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung und unser Betriebsleiter, Herr Marco Freitas, freut sich auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.

Je nach Art Ihres Anlasses, haben wir für Sie auch die passende Räumlichkeit, die wir Ihnen gerne persönlich zeigen.

In unserem Keller lässt sich bestimmt der zu Ihrem Menu passende Wein finden. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.

Kaffee und Liköre setzen Ihrem Menu die Krone auf.

Die Menuvorschläge gelten ab 15, Buffets ab 20 Gästen, die angegebenen Preise verstehen sich in Schweizer Franken (SFr.)

Wir bitten Sie, sich mindestens 10 Tage vor Ihrem Anlass für die Detailbesprechung (siehe Checkliste) mit uns in Verbindung zu setzen. Wir beraten Sie gerne!

Eine Woche vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Gästezahl. Die uns 48 Stunden vor dem Anlass bekannte Mindestanzahl ist verbindlich und muss in Rechnung gestellt werden.

Verlängerungen über 24.00 Uhr hinaus sollten vorher mit uns abgesprochen werden. Die Zeit nach 24.00 Uhr erfordert einen Aufschlag von SFr. 60.- pro Mitarbeiter und Stunde. Für die polizeiliche Verlängerungsbewilligung einmalig SFr. 250.--.

Service, Taxen und Mehrwertsteuer sind in den erwähnten Preisen inbegriffen.



## DIVERSE KOSTEN

Menukarten: Stk.2.-

Blumenarrangements nach Absprache

Zapfengeld: Unser Keller bietet Ihnen ein umfassendes Angebot an gepflegten Weinen. Wünschen Sie jedoch Ihren edlen Tropfen selber mitzubringen, berechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von 25.-

# CHECKLISTE FUER IHREN ANLASS

	Kontakt	
	Anzahl Personen: .....	<b>Budget</b>
	Zeitplan	
	Apéro	
	Getränke	
	Snacks	
	Essen	
	Menu	
	Buffet	
	Kindermenu	
	Vegetarier / Vegan	
	Mineral/Wein/Kaffee/Likör	
	Tabakwaren	
	Dekoration	
	Menükarte mit Aufdruck (Logo etc.)	
	Tischwäsche	
	Blumen	
	Kerzen	
	Namens-Tischkärtli	
	Musik/Unterhaltung	
	Zeitraum für Ansprachen, Sketches etc.	
	Verlängerung	
	Kontakt	
	Rechnung / Zahlungsart an	

**PERSÖNLICHEN NOTIZEN**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---