

senevita
Residenz Multengut



Bankettkarte.

Plaisir
Restaurant

Vielseitige Räumlichkeiten für unvergessliche Feste und erfolgreiche Seminare – herzlich willkommen in der Senevita Residenz Multengut.

Entdecken Sie die perfekte Location für Ihre nächste Veranstaltung! Unsere vielseitigen Räumlichkeiten bieten den idealen Rahmen sowohl für festliche Anlässe als auch für produktive Seminare. Bei uns erleben Sie die nahtlose Verbindung von Eleganz, Funktionalität und erstklassigem Service.

Unsere hauseigene Küche bietet kulinarische Köstlichkeiten für jeden Anlass. Vom festlichen Buffet bis zum leichteren Fingerfood – wir verwöhnen unsere Gäste mit exquisiten Gaumenfreuden.

Unser erfahrenes Team steht Ihnen von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite.

In der beiliegenden Dokumentation finden Sie eine Auswahl von zusammengestellten Menüs in unterschiedlichen Preisbereichen. Wir bieten auch die Möglichkeit, massgeschneiderte Menüs nach Ihren individuellen Vorstellungen zusammenzustellen.

Kontaktieren Sie uns unter 031 950 00 45 oder info@senevita.ch – wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Herzliche Grüsse
Ihr Senevita Residenz Multengut-Team

Ihr Menü à la Carte.

Kalte Vorspeisen

Lachsparfait, Sauerrahm, Fenchelsalat	16.00
Seeteufel-Carpaccio, Rucola, Parmesan	19.00
Entenleberterrinen mit Apfelkompott, Brioche	25.00

Warme Vorspeisen

Blätterteig, Kalbsmilken, Spinat, Portweinsauce	23.00
---	-------

Aromatisches aus dem Suppentopf

Rote Currysuppe mit Dim Sum	12.00
Kartoffelsuppe mit pochiertem Ei und Trüffel	13.00
Fischsuppe «Multengut», Knoblauchbrötchen	13.00

Fleischgerichte

Roastbeef mit Sauce béarnaise, Gemüse, Kartoffelgratin	46.00
Rindsfilet an Rotweinsauce, Gemüse, Röstikroketten	48.00
Kalbssteak, Pilzsauce (je nach Saison), Kartoffelstock, Gemüse	50.00
Schweinsfilet an Calvados-Sauce, Süsskartoffelstock, Gemüse	38.00
Maispouletbrust, Trüffelsauce, Risotto (je nach Saison), Gemüse	36.00
Brasato, Rotweinsauce, mediterrane Polenta, Gemüse	32.00
Wienerschnitzel «Das Original», Preiselbeeren, Pommes frites	45.00

Fisch

Saiblingsfilet an Safransauce, Bratkartoffeln, gebratenes Gemüse	39.00
Zanderfilet an Basilikumsauce, Kartoffelstampf, Gemüse	38.00
Geräucherter Lachs, Olivenöl, Dörrtomaten, Kapern, Gemüse-Kräuter-Risotto	36.00

Etwas Süßes zum Abschluss

Duo vom Schokoladenmousse	12.00
Caramelköpfl mit Schlagrahm	10.00
Apfelküchlein mit Vanilleglace	12.00
Meringues mit Nidle und Glace	12.00
Früchtegratin (je nach Saison) mit Glace	12.00

Saisonale Gerichte auf Anfrage.
Unsere fachkundigen Mitarbeitenden beraten Sie gerne!



Menü-Kompositionen vom Multengut-Team.

Menü 1

Fischsuppe «Multengut»

Schweinskarree an Eierschwämmisauce

Kartoffelgratin

Saison-Gemüse

Duo vom Schokoladenmousse

50.00

Menü 2

Riesencrevetten Sweet Chili

Mango, Avocado

Geflügel-Consommé

Gemüse

Rindsentrecôte double an Rosmarinjus

Kartoffelstampf

Gemüse

Früchtegratin (je nach Saison) mit Glace

75.00

Menü 3

Entenleberterrine

Apfelkompott, Balsamico

Trüffelsuppe, Wachtelei

Lachsfilet im Safransud

Gemüestreifen, Tomaten

Kalbssteak an Gewürzsauce

Kartoffelstock

Gemüse

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

89.00





Fleisch- und fischlos.

Menü 1

Kräutercremebrulée, Sauerrahm

Pilzcremesuppe, Spinattortellini

Panierter, gebratener Käse

Olivenöl, Süsskartoffeln

Mediterranes Gemüse

Dessert nach Wahl

45.00

Menü 2

Gemüseterrine mit Schnittlauch-Sauerrahm

Rote Currysuppe mit Gemüse-Dim-Sum

Gebratener Tofu an Soja-Honigsauce

Couscous

Asiatisches Gemüse und frittierter Rucola

Früchtekompott mit Mascarpone-Espuma

48.00



Traueressen.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

Vorspeise

Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	12.00
Saisonale Gemüsecremesuppe	9.00

Teller

Hamme, Kartoffelsalat, Senf, Butterzopf	27.00
Pastetli mit Brätchügeli, Champignonsauce	23.00
Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli	26.00
Reis Casimir (Pouletfleisch)	28.00

Kalte Platten

Rohschinken, Bündnerfleisch, Schinken, Salami, zwei Käsesorten, Garnitur, Zopf, Brot	28.00
Aufschnitt, Lyoner, Schinken, Salami, zwei Käsesorten, Garnitur, Zopf, Brot	25.00

Dessert

Gebrannte Creme	9.00
Fruchtsalat mit Sorbet	11.00
Schokoladenmousse	12.00

Apérohäppchen / Stehlunch

Variante 1	36.00
Belegte Brötchen (Lachs, Schinken, Salami, Thunfisch)	
Schinkengipfeli	
Käseküchlein	
Crevetten im Kartoffelmantel, Sweet Chilisauce	
Schokoladenmousse	
Variante 2	42.00
2 kalte Gerichte nach Wahl (Carpaccio, Tartar, belegte Brötchen)	
2 warme Gerichte nach Wahl (Suppen, Pasta, Risotto, Fleisch)	
2 Desserts nach Wahl (verschiedene Früchtemousse, Creme, Gebäck)	



Wein.

Weissweine Schweiz

Yvorne, Solitaire 75 cl Flasche 53.00
Aus dem Chablaisgebiet, Traubensorte Chasselas. Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein beeindruckendes Bouquet mit dezenten Hefenoten, Stachelbeeren, Lindenblüten und sanftem Feuerstein. Im Gaumen überzeugt er durch eine sehr feine Textur und ein ausgesprochen schönes Frucht-Säure-Spiel, die Aromen der Nase bestätigen sich im Wesentlichen, ergänzt durch etwas Blütenhonig.

Bianco di Merlot Ticino DOC, Gialdi 75 cl Flasche 58.00
Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams-Birne, delikate Zitrus- und florale Nuancen. Frisch und fruchtig mit ungewöhnlich viel Schmelz für einen so feinzarten Wein. Anhaltender, mineralischer Abgang. Ideal für Aperitifs!

Cuvée 1844 Chenin Blanc, Lenz 75 cl Flasche 58.00
Aus dem Thurgau, Traubensorte Chenin Blanc. Dieser reinsortige Chenin Blanc offeriert eine breitgefächerte Nase: Weissdorn und Orangenblüten, Karambole, Apfelschale, geschnittenes Gras, Heuschober und nasser Stein. Er schmiegt sich harmonisch, fast cremig und doch mit einem spannenden Grip an den Gaumen und präsentiert sich füllig, lebendig und saftig.

Heida du Valais AOC, Albert Mathier & Fils 75 cl Flasche 57.00
Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bouquet mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang. Dank seiner eher trockenen Art eignet er sich vorzüglich als Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Foie gras oder asiatischen Gerichten.

Roséwein Schweiz

Œil de Perdrix de Neuchâtel AOC, Château d'Auvernier 75 cl Flasche 58.00
Helles Lachsrosa. In der Nase der Duft von reifen, roten Beeren. Im Gaumen eine leichte und erfrischende Struktur. Ein klassischer Neuenburger!

Weissweine Italien / Portugal/Frankreich

Roero Arneis DOCG, Cantina del Nebbiolo 75 cl Flasche 46.00
Aus dem Piemont, Traubensorte Arneis. Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten. Im Aroma blumig, fruchtig (Flieder, Pfirsich, Johannisbeeren). Dezenter Bittermandelgeschmack. Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen aus Kalbfleisch und Geflügel, ebenso passt er zu Meeresfrüchtesalat oder Gemüsesuppe.

Pratello Lugana DOC 75 cl Flasche 56.00
Vom Gardasee. Ein wunderbares Bouquet aus weissen Blüten, Limetten und Golden-Delicious-Äpfeln. Dazu etwas Pfirsich, Birne und frische Kräuter. Im Mund ist geschmeidig und von seidiger Struktur. Speisen-Empfehlung: Aperitif, Fisch, Krustentiere.

Pinot Grigio, Tiefenbrunner 75 cl Flasche 53.00
Bouquet dezente, fruchtig und mit Noten von Birnen und kandierten Früchten. Der ausdrucksstarke, harmonische Körper unterstreicht seinen trockenen, vollmundigen Geschmack und den runden Abgang.

Terra do Zambujeiro Branco 75 cl Flasche 62.00
Ein erfrischender Wein aus Alentejo. Tropische Früchte, erinnert an Ananas, Melonen und Vanille. Füllige, weiche, cremige Struktur mit gut stützender, aber milder Säure. Im Abgang ein frisches Trinkvergnügen.

Rotweine Schweiz

Syrah du Valais AOC, Albert Mathier & Fils 75 cl Flasche 61.00
Aus dem Wallis, Traubensorte Syrah (im Wallis Ermitage rouge). Dunkles, sattes Rot. Samtige Farbe mit violetten Reflexen. Vollmundig und mit gut eingebundenen Tanninen erinnert der Geschmack des kräftigen Syrahs an dunkle Beeren und Gewürze. Passt zu Wild, Lamm, Fleischspeisen, Hart- und Weichkäse.

Cornalin du Valais AOC, Albert Mathier & Fils 75cl Flasche 61.00
Aus dem Wallis. Die Traubensorte Cornalin (Landrote) ist eine sehr alte, seltene Rebsorte. In der Nase wilde Beeren, gepaart mit feinen Kräuternoten und begleitet von schöner Mineralik; am Gaumen wiederum kräftige Frucht, anhaltender und komplexer Körper, mit Aromen von Nelken und Schwarzkirschen. Passt zu rotem Fleisch, Wild, Käse und orientalischer Küche.

Merlot Biasca Premium DOC, Gialdi 75cl Flasche 58.00
Sehr intensiv und komplex. Fruchtige Düfte von Blaubeeren, Waldbeeren, Brombeeren und Pflaumen, begleitet von Gewürzaromen, Röstaromen und leichten Menthol-Düften. Vollmundig, weich und fruchtig, mit Tanninen von ausgezeichneter Qualität und Quantität.

Maienfeld Pinot Noir AOC, Urs-Leonhard Hermann 75cl Flasche 58.00
Rubinrote Farbe. In der Nase ein herrlich leichter Duft nach Himbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht von feiner Struktur. Sehr weiche Tannine kombiniert mit einer angenehmen Gewürznote.

Rotweine Italien

Amarone Classico della Valpolicella, Le Salette 75 cl Flasche 75.00

Vielschichtiges, dickes Bouquet. Im Bouquet Noten von Schokolade, dunklen Früchten, Tabak, Zederholz, Veilchen. Am Gaumen wuchtig, mit viel Extraktsüsse, dunkler Frucht und kräftiger aber reifer Tanninstruktur.

Noi 4 DOC, Bolgheri rosso, Sette Cieli 75 cl Flasche 62.00

Tiefgründige dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zeder, Mokka. Im Gaumen satt gewoben, gehaltvoll. Langer, intensiver Abgang von ausgezeichneter aromatischer Nachhaltigkeit. Passt zu Grilladen, Bistecca oder Risotto mit Steinpilzen.

Rotweine Spanien / Portugal / Mallorca

Clio, Bodegas El Nido 75 cl Flasche 92.00

Schönes Kirschröt mit granatrottem Rand. Intensive Nase, in der Brombeeren und Heidelbeeren zum Vorschein kommen. Des Weiteren kandierte Früchte, Kaffee, Kakao und Lakritz. Sehr fein und elegant. Ein sehr geschmacksintensiver, kräftiger Wein. Konzentrierte, süsse Tannine. Langer und eleganter Abgang. Der absolute Kultwein aus dem Jumilla!

Blue Label 18 Month, Bodegas Juan Gil 75 cl Flasche 72.00

Traubensorten: Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah
Undurchdringlich dunkles Rot. Intensiv und ätherisch duftend nach Kaffee, Leder, Kokos, Kräutern, Minze, Blütenduft. Enorme Fülle, viel süßes Fruchtextrakt, dichte Tanninstruktur und portweinartige Frucht. Noten von Schwarztee im langen Abgang.

12 Monastrell «Seleccion Especial», Juan Gil 75cl Flasche 54.00

Der Fassausbau macht diesen reinsortigen, fast schwarzroten und sehr dichten Monastrell wunderbar harmonisch. Süsse Tannine verbinden sich mit Aromen schwarzer Beeren. In der Nase ein expressives Bouquet mit viel Würze, Düften nach Blüten, schwarzroten Früchten und Beeren sowie dezente Holznoten.

Godina, Bodegas Morca 75cl Flasche 62.00

Traubensorte: 100 % Garnacha. Rubin-purpur in der Farbe. Ausgeprägte Aromatik nach Gewürzbox, Lakritz, frischen Zwetschgen und subtiler Eiche. Reich an samtigen Tanninen. Der Wein ist aussergewöhnlich rein und hat einen langanhaltenden Abgang.

Sió, Mallorca DO, Ribas 75 cl Flasche 64.00

Der Sió zeigt in der Farbe ein schönes, dunkles Sauerkirschrot. In der Nase Aromen von schwarzem Pfeffer und dunklen Beerenfrüchten, aber auch Gewürznoten und grüne Peperoni. Im Gaumen präsentiert sich ein voller, kräftiger Körper mit feiner Vanillenote. Passt zu kalter Fleischplatte, Lammrückenfilet, Rehrücken oder Hartkäse.

Terra do Zambujeiro 75 cl Flasche 72.00

Aus dem Alentejo. Traubensorten Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelao, Syrah, Touriga Nacional. Dunkles Rot. erinnert an Waldbeeren, Veilchen, etwas Thymian und etwas Rauch. Fülliger, seidiger und langer Gaumenauftritt, dezente Tannine, viel Schmelz und Extraktsüsse, schöne Schoko- und Kirschnoten, alles sehr ausbalanciert mit frischer Säure.

Rotweine Frankreich

Beaune «Les Boucherottes» Premier Cru, Louis Jadot 75 cl Flasche 77.00

Aus dem Burgund, Traubensorte Pinot Noir. Kräftige, rubinrote Farbe, würzige, nussige Aromen mit einem Hauch von angesengtem Holz. Weicher, voller Körper, homogen und dicht mit schöner Tiefe, voller Abgang. Sehr schöner Wein.

Château Charmail AC, Haut Medoc 75 cl Flasche 65.00

Aus dem Bordeaux, Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Seidenes, frisches Bouquet, rote und blaue Beeren, Minze, Vanille und Tabak. Ausgewogener, seidener, feiner Gaumen mit guter Frucht, Tannin und duftigem Aroma. Langer, feinherber Abgang.

Prosecco / Champagner

Prosecco 75 cl Flasche 56.00

Provinz Treviso, Traubensorte Glera. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Bouquet: leichter fruchtiger Wein, erinnert an grünen Apfel. Geschmack: trocken aber ausgewogen, gefällig und harmonisch.

Champagne Jacquart, Brut Mosaïque 75 cl Flasche 80.00

Aus der Champagne, Traubensorten Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Ein fruchtiges, leichtes Bouquet mit Noten weisser Früchte und einer Briocheintensität. Ein frischer und fruchtiger Geschmack aus frischen Früchten, Aprikosen, weissem Pfirsich. Kräftig, aber ausgewogen. Dieser Champagner ist rassig und gepflegt.

Anlässe und Seminare.

Seminarpauschale im Sitzungszimmer

Unsere Pauschale beträgt 100.00 pro Person und Tag. Sie beinhaltet:

- Miete des Sitzungszimmers
- Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer
- Mineralwasser im Seminarraum
- Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Fruchtsaft, Gipfeli, Früchte
- Mittagessen: 3-Gang-Menü, (mit Auswahl aus unserem Tagesmenü)
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee/Tee
- Kaffeepause Nachmittag: Kaffee/Tee, Fruchtsaft, Gebäck, Früchte

Seminarpauschale im Saal La Vision

Unsere Pauschale beträgt 120.00 pro Person und Tag. Sie beinhaltet:

- Saalmiete inkl. Gruppenräume
- Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer
- Mineralwasser im Seminarraum
- Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Fruchtsaft, Gipfeli, Früchte
- Mittagessen: 3-Gang-Menü, (mit Auswahl aus unserem Tagesmenü)
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee/Tee
- Kaffeepause Nachmittag: Kaffee/Tee, Fruchtsaft, Gebäck, Früchte

Raummieten (ohne Pauschale)

Sitzungszimmer	pro Tag	150.00
Sitzungszimmer	pro ½ Tag	100.00
Saal La Vision	pro Tag	250.00
Saal La Vision	pro ½ Tag	150.00

Kapazitäten der Räume

Sitzungszimmer	max. 12 Personen
Saal La Vision	max. 30 Personen (Konzertbestuhlung)
Saal La Vision	max. 16 Personen (Tische in Hufeisenform)

Dienstleistungen

Fotokopien	A4 s/w	einseitig 0.20	doppelseitig 0.40
	A4 farbig	einseitig 0.40	doppelseitig 0.80

Restauration

gemäss individueller Offerte

Wissenswertes.

Änderungen

Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmerzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Danach verrechnen wir das Essen für die bestellte Personenzahl. Für zusätzliche Personen werden wir unser Mögliches tun. Eine Reduktion von maximal 20 % der ursprünglich gebuchten Personenzahl ist möglich.

Annulationen

Bei Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir für die Deckung der Unkosten die Rechnung wie folgt stellen:

Bis 2 Wochen vorher: 20%
Bis 1 Woche vorher: 50%
0-3 Tage vorher: 100% des Arrangements

Bestätigung

Nach der Reservation des Datums und der Detailbesprechung schicken wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung zu Ihrer Kontrolle. Wir bitten Sie, die unterschriebene Bestätigungskopie als Zeichen Ihres Einverständnisses zurückzusenden. Erst dann ist Ihr Anlass definitiv gebucht.

Dekoration

Wir gehen gerne auf Ihre Dekorationswünsche ein. Diese verrechnen wir gemäss tatsächlichem Aufwand. Eine einfache Menükarte ist im Menüpreis inbegriffen.

Detailabsprache

Bis spätestens eine Woche vor dem Anlass besprechen wir die Details. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung.

Mitternachtzuschlag

Für Anlässe, die länger als bis Mitternacht dauern, verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 150.00

Preise

Wenn nicht anders angegeben, verstehen sich der Preis in CHF inkl. aktueller Mehrwertsteuer.

Provisorische Reservation

Wir behalten uns vor, Ihre provisorische Reservation bei Bedarf freizugeben, selbstverständlich nach Rücksprache mit Ihnen.

Herkunftsbezeichnung

Die Deklaration von unserem Fleisch/Fisch finden Sie auf der Speisekarte. Wenn nicht anders erwähnt, ist das Herkunftsland Schweiz.

Zahlungsart

Unsere Rechnung begleichen Sie bitte innert 10 Tagen. Nach 30 Tagen erlauben wir uns, einen Verzugszins von 5% zu verrechnen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir für Service, Glasreinigung und fachgerechte Entsorgung CHF 25.00 pro Flasche.



Senevita Residenz Multengut

Mettlengässli 8+10 | 3074 Muri b. Bern

Telefon 031 950 00 00 | multengut@senevita.ch

www.multengut.senevita.ch