



senevita
Dorfmann

Bankettkarte.

**DORF
MATT**

RESTAURANT
& CAFÉ

Herzlich willkommen.

Ein genussvolles Fest mit Freunden oder mit der Familie

Sie planen eine Feier, ein Seminar oder Sie wollen sich von einem geliebten Menschen verabschieden? Wir bieten Ihnen den idealen Rahmen und organisieren gerne einen gelungenen Anlass in gewohnter Dorfmann-Qualität für:

- ein Geburtstagsfest
- ein Familienfest
- einen Firmenanlass
- ein Vereinsessen
- eine Vernissage
- oder eine Trauerfeier

Wir beraten Sie gerne, welche unserer Räume zu Ihrem Vorhaben passen und freuen uns, Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Die nachfolgenden Vorschläge geben Ihnen einen Einblick in die kulinarische Vielfalt unseres Hauses.

Wir verwenden grösstenteils Produkte aus der Region und der Schweiz.

Unser Credo: Saisonal, regional, genussvoll

Selbstverständlich sind wir bestrebt, Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen. Unser Serviceteam steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme per E-Mail an restaurant.dorfmann@senevita.ch oder telefonisch unter 031 828 04 42.

Herzliche Grüsse
Ihr Senevita Dorfmann-Team





Frühstück und Brunch.

Gerne bereiten wir für Ihren speziellen Anlass einen Brunch vor.

Geniessen Sie unsere feinen Frühstücksklassiker und themenbezogenen Köstlichkeiten zum Schlemmen und Verweilen.

Ob süss oder salzig – am Dorf-matt-Brunch kommen alle auf ihre Kosten. Kaffee, Tee, Milch und Säfte servieren wir Ihnen à discretion.

Preise

Erwachsene: CHF 48.00

Kinder von 5–12 Jahren: CHF 3.00 pro Altersjahr

Kinder bis 4 Jahre brunchen kostenlos

Jeweils von 10.00 bis 14.00 Uhr, die aktuellen Brunchdaten finden Sie auf unserer Webseite unter www.dorf-matt.senevita.ch

Was erwartet Sie am Dorfmat-Brunch?

Buffet kalt

Diverse Fruchtsäfte | Mineral mit & ohne Kohlensäure
Zopf | verschiedene Brote | Brötli und Gipfeli
Butter und Margarine | diverse Konfitüren | Honig
Käse | verschiedene Charcuterie-Produkte
Diverse Früchtejoghurts | Nature-Joghurt | Birchermüesli
Trockenmüesli | Granola
Fruchtsalat

Buffet warm

Rösti | Speck | Hausgemachte Dorfmat-Bratwurst | Eierspeisen | Tagessuppe
& vieles mehr

Dessert

Süsse Versuchungen aus der Dorfmat-Patisserie

Frühstücken im Café Dorfmat

Montag bis Sonntag von 08.00 bis 10.30 Uhr

Frühstück «Klein, aber oho»

1 Kaffee, Tee oder Milch
1 Gipfeli | Brot
2 Butter oder Margarine | 2 Konfitüren nach Wahl
1 Früchtejogurt mit hausgemachtem Granola
kleiner Fruchtsalat
2 Sorten Käse und 2 Sorten Fleisch

pro Person 14.50

Wohlfühlfrühstück

1 Kaffee, Tee oder Milch | 1 Orangensaft
1 Gipfeli | Brot
2 Butter oder Margarine | 2 Konfitüren nach Wahl
1 Früchtejogurt mit hausgemachtem Granola | 1 Birchermüesli
3 Stk. Kleingebäck | kleiner Fruchtsalat
3 Sorten Käse und 3 Sorten Fleisch

pro Person 21.50



Apéro-Häppchen.

Für Gruppen ab 10 Personen oder auf Vorbestellung

Karamellierte Nüsse 50 g	pro Person	3.50
Maistortilla Chips – Guacamole pikant Dorfmat-Dip		7.50
Kräuter-Pannacotta	pro Stück	5.50
Blumenkohlmousse Blumenkohlkaviar Blumenkohl roh	pro Stück	5.50
Brötli mit Rindstatar	pro Stück	6.00
Apéro riche mit fünf Amuse-Bouches	pro Person	22.50
Belegte Brötli (Käse, Schinken, Salami, Ei, Sellerie, Thon, Spargel)	pro Stück	5.00
Gourmetbrötli (Trockenfleisch, Lachs, Roastbeef)	pro Stück	6.50
Sandwich am Meter mit verschiedenen Füllungen (Käse, Ei, Poulet, Thon, Schinken, grilliertes Gemüse)	pro Meter	30.00
Sandwich am Meter «Exquisit» mit verschiedenen Füllungen (Entenbrust, Trockenfleisch, Rohschinken, Lachs)	pro Meter	36.00
Gemüse-Flammkuchen	pro Stück	13.50
Elsässer Flammkuchen	pro Stück	15.50



Menü-Vorschläge.

Für Gruppen ab 10 Personen oder auf Vorbestellung

Vorspeisen.

Vorspeisen / Salate

Marinierter Saibling Chicorée Gurken Fenchel	17.50
Gebeiztes Schweizer Rindsfilet Saisonsalat Kräuter-Vinaigrette	23.50
Nüsslersalat mit Speck Croûtons Ei (Saison)	14.50
Bunt gemischte Blattsalate und Gemüsesalate Dorfmattdressing	11.50
Bunt gemischte Blattsalate Brotcrôtons Dorfmattdressing	9.50

Suppen

Saisonale Gemüsesuppe (nach Absprache)	9.50
Spargelcremesuppe (Saison)	9.50
Doppelte Kraftbrühe Ei Kräuter	10.50
Fischsuppe «Dorfmatte»	13.50





Hauptgerichte.

Fischgerichte

Zanderfilet mit Kruste Apfel Dreierlei vom Sellerie	34.00
Forellenfilet Risotto Saisongemüse	31.00

Fleischgerichte

Rindfleisch

Rosa Rindsfilet am Stück gebraten Kräutersauce Risotto Schmorgemüse	52.00
Suure Mocke Kartoffelpüree Saisongemüse (10 Tage im Voraus bestellen)	34.00

Kalbfleisch

Wiener Schnitzel Preiselbeeren Pommes frites Saisongemüse	38.00
Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln Rösti Saisongemüse	36.00
Blätterteig-Pastetli mit Kalbfleischkügelchen & Champignons Risi-Bisi	22.00

Schweinefleisch

Zweierlei vom Schwein «Filet & Bäggli» Kartoffelpüree Saisongemüse	36.00
Hausgemachte Bratwurst Kartoffelsalat	22.00
Heisse Hamme Kartoffelsalat Butterzopf	23.00

Geflügel

Pouletbrust suprême Dreierlei vom Sellerie Birne	31.00
Pouletgeschnetztes Casimir Pilawreis Pfirsich	25.00

Lamm

Emmentaler Lammvoressen Kartoffelmousseline Saisongemüse	31.00
Rosa gebratenes Lammkarree Kräuterkruste Zwiebelkonfit Dreierlei vom Sellerie	36.00

Vegetarische Gerichte

Risotto Dreierlei vom Blumenkohl Belper Knolle	25.00
Ei Lauch Hollandaise Kartoffel Kräuter	24.00

Desserts.

«Brönnti Creme» mit Rahm	8.50
Schokoladenmousse saisonale Früchte	9.50
Süssmostcreme Apfelkompott	8.50
«Karamellköppli» saisonale Früchte	7.50
Dorfmat-Fruchkuchen mit Rahm	7.50

«Öpis für am Namitag».

Kalte Platte (gemischt) Wurst & Käsespezialitäten eingelegtes Gemüse Brot vom «Huus-Beck»	pro Person	24.50
Apero-Plättli Dorfmat Trockenfleisch Käsespezialitäten Hummus Tatar Antipasti	pro Stück	24.00

Traueressen.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

3-Gang-Menü nach Wahl

pro Person 45.00

Vorspeisen und Suppen

- Bunter gemischter Blattsalat | Ei | Brotcrôutons | Dorfmattdressing
- Tomaten-Mozzarella-Salat | Basilikumpesto
- Saisonale Gemüsesuppe
- Fischsuppe «Dorfmat»
- Tomatencremesuppe | Basilikum
- Doppelte Kraftbrühe | Ei | Kräuter

Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

- Heisse Hamme | Kartoffelsalat | Butterzopf
- Hausgemachte Bratwurst | Jus | Kartoffelsalat
- Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter | Pommes frites | Gemüse
- Pochierte Lachsforelle | Blattspinat | Risotto

Desserts

- «Karamellköppli» mit Schlagrahm
- Schokoladenmousse | saisonale Früchte
- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Fruchtsalat mit Vanilleglacé
- Coupe Dänemark

Unsere Räumlichkeiten.

Mehrzweckraum «Belpberg»

Blockbestuhlung bis max. 44 Personen
Konzertbestuhlung bis max. 70 Personen

Raummiete

Raum «Belpberg» pro Tag 350.00 halber Tag 250.00
(halber Tag bis zu 4 Stunden)

Die Preise verstehen sich inklusive Beamer, WLAN und Dorfmatzwasser mit und ohne Kohlensäure.

Zusatzleistungen

Kaffeepauschale halbtags pro Person 12.50
Kaffee/Espresso & Tee à discrétion, Gipfeli oder Gebäck, Früchte

Kaffeepauschale ganzer Tag pro Person 16.50
Kaffee/Espresso & Tee à discrétion, Gipfeli und Gebäck, Früchte

Seminarpauschale

Preis pro Person

Seminarpauschale halber Tag 72.50

Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchte
Mittagessen: 3-Gang-Menü mit Auswahl aus unserem Tagesmenü,
Dorfmatzwasser mit und ohne Kohlensäure

Seminarpauschale ganzer Tag 85.00

Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchte
Mittagessen: 3-Gang-Menü mit Auswahl aus unserem Tagesmenü,
Dorfmatzwasser mit und ohne Kohlensäure
Kaffeepause Nachmittag: Kaffee/Tee, Orangensaft, Gebäck, Früchte
Ganztags im Raum: Dorfmatzwasser mit und ohne Kohlensäure sowie frische Früchte

Unsere Räumlichkeiten bieten wie folgt Platz

Restaurant & Café Dorfmat (8 bis 11 Uhr)	bis 90 Personen (nach Absprache)
Restaurant & Café Dorfmat (11 bis 14 Uhr)	bis 30 Personen (nach Absprache)
Restaurant & Café Dorfmat (ab 14 Uhr)	bis 90 Personen
Mehrzweckraum «Belpberg»	bis 70 Personen

Raummieten auf Anfrage

Folgende Technik ist im Restaurant vorhanden und kann genutzt werden:
Leinwand, Beamer, TV, Mikrofon, Musikanlage



Wissenswertes.

Kinder

Kinder finden das passende Angebot auf unserer À-la-carte-Speisekarte.

Änderungen

Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmeranzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Danach verrechnen wir das Essen für die bestellte Personenzahl. Für nachgemeldete Personen werden wir unser Möglichstes 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%

0-5 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, uns 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.

Herkunftsbezeichnung

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

Mitternachtszuschlag

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

Nachservice

Gerne offerieren wir zu allen Speisen einen individuellen Nachservice. Das bedeutet, dass Sie zwischen Fleisch bzw. Fisch, Beilagen und einem kompletten Nachservice wählen können. Zudem haben Sie die Möglichkeit, nur für eine bestimmte Anzahl Gäste einen Nachservice zu wünschen.

Nur Fleisch/Fisch:	CHF 5.00 pro Person
Gemüse und Beilage:	CHF 3.50 pro Person
Von allem:	CHF 8.00 pro Person

Preise

Wenn nicht anders angegeben, versteht sich der Preis pro Person in CHF inkl. aktueller Mehrwertsteuer.

Provisorische Reservation

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

Torten

Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten vom Haus-Beck der Senevita Dorfmat. Für Torten und Kuchen, die Sie selbst mitbringen, verrechnen wir CHF 3.50 pro Person für Gedeck, Reinigung und Service.

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 75cl-Flasche.





Senevita Dorfmann

Dorfmannweg 2 | 3110 Münsingen

Telefon 031 828 04 00 | dorfmann@senevita.ch

www.dorfmann.senevita.ch