



Bankett-Dokumentation

Inhalt

Herzlich Willkommen, Situationsplan und Anreise	2
Unsere Räumlichkeiten	3
Aperitif-Vorschläge	6
Stehlunch- und Stehdinner-Vorschläge	7
Saisonale Menüvorschläge	8
Diverse Menüvorschläge	9
Menü-Komponenten	10
Weinauswahl und Getränke-Pauschalen	13
Rahmenbedingungen	14
Allgemeine Geschäftsbedingungen	15

Herzlich Willkommen

im Ristorante Lorenzini im Herzen der Berner Altstadt

- Einmalige Räumlichkeiten
- Unvergessliches Ambiente
- Aufmerksame Dienstleistung
- Herzliche Gastfreundschaft
- Authentische, toskanische Küche

Situationsplan und Anreise



Vom Bahnhof gelangen Sie zu Fuss in ca. zehn Minuten zu uns. Mit den Tramlinien 6, 7, 8 und 9 oder den Buslinien 12, 15 und 19 dauert die Anreise ca. vier Minuten. Die Haltestelle «Zytglogge» liegt nur wenige Schritte von uns entfernt. Bei der Anreise mit dem Auto empfehlen wir Ihnen das Parkhaus Casino gleich um die Ecke. Das Ristorante Lorenzini verfügt über keine eigenen Parkplätze.

Öffnungszeiten

Ristorante

Montag bis Samstag: 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 0.30 Uhr
Sonntag: 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 23.30 Uhr

Lorenzini Bar

Montag bis Samstag: 7.00 bis 23.30 Uhr
Sonntag: 10.00 bis 22.00 Uhr

Enoteca

Montag bis Mittwoch: 9.00 bis 24.00 Uhr
Donnerstag bis Samstag: 9.00 bis 1.00 Uhr
Sonntag: 12.00 bis 23.30 Uhr

Lorenzini
Hotelgasse 10
3011 Bern

T +41 31 318 50 67
F +41 31 312 30 38
info@lorenzini.ch
lorenzini.ch



Unsere Räumlichkeiten

Ristorante



Das Ristorante zeichnet sich durch stilvolle und schlichte Eleganz aus. Inmitten der Berner Altstadt zählt es zu den italienischen Klassikern.

Ab einer gewissen Anlassgrösse, stellen wir Ihnen unser Ristorante gerne auch exklusiv zur Verfügung. Es bietet bis zu 90 Personen einen Sitzplatz.

Salotto Firenze



Der Salotto Firenze besticht durch seine Nähe zum Ristorante. Trotzdem sind Sie ungestört – unter sich.

- Raumgrösse: ca. 28 m²
- 1 Blocktisch bis 16 Personen
- 2 Tafeln bis 26 Personen
- Einzeltische bis 26 Personen

Salotto Lucca



Der Salotto Lucca ist mit Tageslicht durchflutet und beeindruckt mit geschmackvollem Interieur. Ein Kachelofen sorgt für eine wohnliche Atmosphäre.

Durch eine Schiebetüre ist er um den Salotto Siena erweiterbar.

- Raumgrösse: ca. 39 m²
- 1 Blocktisch bis 26 Personen
- 4 Tafeln bis 44 Personen
- Einzeltische bis 35 Personen



Salotto Siena



Der Salotto Siena überzeugt mit schlichter Eleganz und direktem Blick zum Münster und zur Müns-tergasse. Ein Kachelofen sorgt für das gewisse Etwas.

Durch eine Schiebetüre ist er um den Salotto Lucca erweiterbar.

- Raumgrösse: ca. 29 m²
- Blocktisch bis 16 Personen
- 2 Tafeln bis 25 Personen
- Einzeltische bis 25 Personen

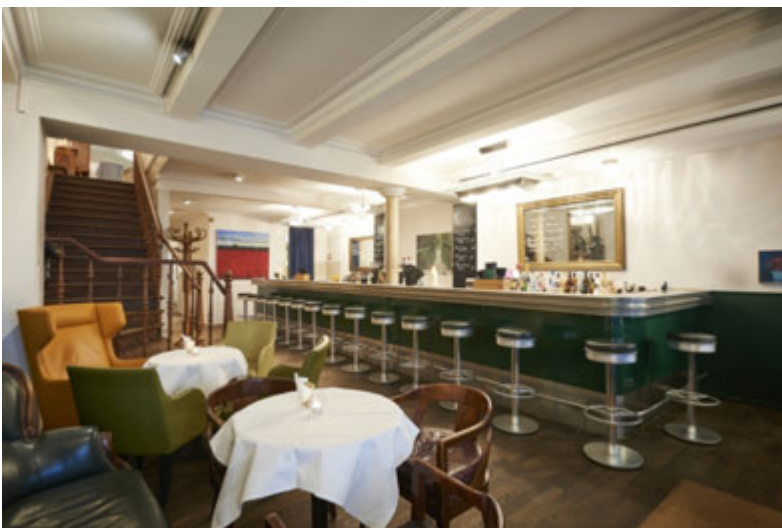
Salotto Pisa



Der Salotto Pisa bezaubert mit seinen mit geschichtlichen Szenen bemalten Wänden und dem ovalen – ausziehbaren – Kirschholztisch. Das heimelige Ambiente wird durch einen Kachelofen unterstrichen.

- Raumgrösse: ca. 22 m²
- Ovaler Tisch bis 14 Personen
- 2 lange Tafeln bis 18 Personen

Enoteca



Für Aperitifs stellen wir Ihnen gerne unsere Bars zur Verfügung.

Für Runden von 2 bis 39 Personen reservieren wir Ihnen einen Teil der Enoteca. Ab 40 Personen stellen wir Ihnen – ausser donnerstags – unsere Enoteca exklusiv zu Verfügung.



Bar Lorenzini (Quick-Bar)



Für Aperitifs stellen wir Ihnen gerne unsere Bars zur Verfügung.

Für Runden von 2 bis 39 Personen reservieren wir Ihnen einen Teil der Bar. Ab 40 Personen stellen wir Ihnen unsere Bar Lorenzini exklusiv zu Verfügung.

Club Du Théâtre



Auch die geschichtsträchtigen Räume des «Düdü» stellen wir Ihnen gerne für Ihren Anlass zu Verfügung. Von Sonntag bis Donnerstag exklusiv. Freitags und samstags auf Anfrage.

- 300 Stehplätze
- 120 Sitzplätze
- Zusätzliche Cateringpauschale von CHF 15-30 pro Person

Kombination verschiedener Räumlichkeiten

Salotti Lucca und Siena bis zu 60 Sitzplätze
Ristorante und alle Salotti bis zu 210 Sitzplätze
Ristorante, Salotti und Club bis zu 330 Sitzplätze

Enoteca und Bar Lorenzini für Aperitifs ab 80 bis 120 Personen



Aperitif-Vorschläge

Crostini misti Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Oliven und Thunfisch	Teller à 12 Stk.	24
Crostini alla tartara di manzo Geröstete Brotscheiben mit Rindstatar	Teller à 12 Stk.	29
Parmigiano reggiano Parmesan vom Stück gebrochen	pro Teller	10
Grissini con prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi Grissini umwickelt mit Parmaschinken	pro Person 3 Stk.	15
Olive marinate	pro Teller	5
Grissini giganti	pro Teller	3

Aperitivo
«classico»
pro Person 22

Crostini misti
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Oliven und Thunfisch

Grissini con prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi
Grissini umwickelt mit Parmaschinken

Olive e parmigiano reggiano

Aperitivo
«Lorenzini»
pro Person 28

Crostini misti
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Oliven und Thunfisch

Grissini con prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi
Grissini umwickelt mit Parmaschinken

Salame piccante e dolce
Salami pikant und mild

Pinzimonio di verdure miste con salse della casa
Frische Gemüestäbchen mit hausgemachten Dips

Parmigiano reggiano, taleggio, gorgonzola e provolone
Parmesan, Taleggio, Gorgonzola und Provolone mit hausgemachter Focaccia

Olive marinate



Stehlunch- oder Stehdinner-Vorschläge

Vorschlag 1 pro Person 39	Focaccia al prosciutto crudo Spiedino di pollo Melanzane e zucchini grigliate Salmone marinato all'aneto Formaggi misti Bruschette di pomodoro gratinate con mozzarella di bufala	Warme Focaccia mit Rohschinken Pouletspiesschen gegrillte Aubergine und Zucchini Lachs mariniert mit Dill verschiedene Käsesorten Tomaten-Bruschette gratiniert mit Büffelmozzarella
Vorschlag 2 pro Person 49	Salmone affumicato Mozzarella di bufala e pomodorini Focaccia al rosmarino ed olive Spiedino di gamberi Spiedino di taleggio e lardo Involtini di bresaola e mascarpone Pinzimonio di verdure miste con salse Grissini con prosciutto di Parma Torta ai frutti di bosco Tiramisù fatto in casa	Rauchlachs Büffelmozzarella mit Datteltomaten Focaccia mit Kräutern und Oliven Crevettenspiesschen Taleggio-Speck-Spiesschen Bresaola- und Mascarponeröllchen Gemüsestäbchen mit hausgemachten Dips Grissini mit Parmaschinken umwickelt Waldbeerkuchen hausgemachtes Tiramisù
Vorschlag 3 pro Person 69	Salmone affumicato e marinato ll'aneto Insalata di gamberetti alle mele con pistacchi Ostriche fresche Crostini alla tartara di manzo Crostini al fegato di pollo Terrina alle spugnole Prosciutto di Parma e frutta di stagione Mozzarella di bufala affumicata con pomodorini datterti e basilico Olive ascolane fritte Verdure miste alla griglia Insalata di orzo con tonno, pomodorini datterti e cipolle rosse	Geräucheter und mit Dill marinierter Lachs Crevettensalat mit Äpfeln und Pistazien frische Austern geröstete Brotscheiben mit Rindstatar geröstete Brotscheiben mit Pouletleber Morchelterrinen Parmaschinken mit saisonalen Früchten geräucheter Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum gefüllte, frittierte Oliven gegrilltes Saisongemüse Gerstensalat mit Thunfisch, Datteltomaten und roten Zwiebeln

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch einen Vorschlag nach Ihren individuellen Wünschen und empfehlen dazu passende Weine.



Saisonale Menüvorschläge

Frühling

(März bis Mai)

pro Person 65

Insalata di asparagi verdi con gamberetti e pompelmo

Grüner Spargelsalat mit Crevetten und Grapefruit

Scaloppine di vitello ai carciofi con tagliatelle alla maggiorana

Gegrillte Kalbsschnitzel mit Artischocken, serviert mit Majoran-Tagliatelle und Balsamico-Karotten

Composto di rabarbaro e gelato allo yogurt

Rhabarberkompott mit Joghurtglacé

Sommer

(Juni bis August)

pro Person 58

Prosciutto crudo con melone, fichi freschi e mozzarella di bufala

Rohschinken, Melone, frische Feigen und Büffelmozzarella

Roastbeef con salsa tartara, patatine al forno e verdura mista

Dünn aufgeschnittenes, kaltes Roastbeef mit Tatarsauce, Ofenkartoffeln und Gemüse

Semifreddo al limoncello

Limoncello-Halbgefrorenes

Herbst

(September bis November)

pro Person 65

Crostini ai funghi misti

Crostini mit gemischten Pilzen

Costoletta di cervo ai mirtilli e grappa con polenta grigliata e verza

Gegrilltes Hirschkotelett an Heidelbeer-Grappa-Sauce, serviert mit grillierter Polenta und Wirsing mit Sultaninen

Zucca all'agrodolce con gelato alle castagne

Süss-saurer Kürbis mit Marroniglacé

Winter

(Dezember bis Februar)

pro Person 68

Crema di zucca e tobinambur con perle di balsamico

Kürbis-Topinambur-Crèmesuppe mit Balsamicoperlen

Medaglioni di filetto di vitello al prosecco e porcini con risotto al parmigiano

Gebratene Kalbsfiletmedaillons an Steinpilz-Prosecco-Sauce, serviert mit Parmesanrisotto und grüne Bohnen

Tiramisù all'arancia con pistacchi

Orangen-Tiramisù mit Pistazien



Diverse Menüvorschläge

- Menüvorschlag A**
pro Person 48
- Insalata di finocchio e carote con semi di papavero**
Fenchel-Karottensalat mit Mohnsamen
- Rigatoni con zucchini, pomodorini datteri e burratina affumicata**
Rigatoni mit Zucchini, Datteltomaten und geräucherter Burrata
- Torta ai frutti di bosco**
Waldbeerkuchen
- Menüvorschlag B**
pro Person 53
- Zuppa di pasta e fagioli con crostini di pane all'aglio**
Bohnensuppe mit Pasta-Einlage und Knoblauchbrotscheiben
- Petto di pollo ruspante al limone con risotto al parmigiano e broccoli**
Maispouardenbrust an Zitronensauce, serviert mit Parmesanrisotto und Broccoli
- Spuma al cioccolato**
Schokoladenmousse
- Menüvorschlag C**
pro Person 57
- Panzanella alla toscana**
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln
- Filetti di orata alla griglia con sala al porro con pepe rosa, riso venere e spinaci**
Gegrillte Goldbrassenfilets an Lauchsauce mit rosa Pfeffer, serviert mit schwarzem Venere-Reis und Spinat
- Tiramisù fatto in casa**
Hausgemachtes Tiramisù
- Menüvorschlag D**
pro Person 79
- Cestino di parmigiano con spinaci novelli, pomodorini datteri e perle di balsamico**
Parmesankörbchen mit Jungspinat, Datteltomaten und Balsamico-Perlen
- Tortelloni giganti ripieni di capesante e gamberoni con salsa allo zafferano**
Grosse Tortellini mit Jakobsmuschel-Riesencrevetten-Füllung an Safransauce
- Medaglioni di filetto di vitello al tartufo con risotto al parmigiano**
Gebratene Kalbsfiletmedaillons an Trüffelrahmsauce, serviert mit Parmesanrisotto und Schnittlauch-Karotten
- Tiramisù al prosecco**
Tiramisù mit Prosecco



Menü-Komponenten

Neben unseren diversen Menüvorschlägen habe Sie auch die Möglichkeit, untenstehende Gerichte beliebig zu kombinieren.

Antipasti	Insalata di finocchio e carote con semi di papavero Fenchel-Karottensalat mit Mohnsamen	10
	Insalata mista o verde Gemischter oder grüner Salat	10
	Panzanella alla toscana Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	11
	Insalata di rucola con pompelmo e pecorino Rucolasalat mit Grapefruit und Schafkäse	14
	Crostini con prosciutto crudo, fichi e burratina affumicata Geröstete Brotscheiben mit Rohschinken, Feigen und geräucherter Burrata	16
	Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e perle di balsamico Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Balsamicoperlen	16
	Tartara di gamberoni con mela e sedano Riesengarnelen-Tatar mit Apfel und Stangensellerie	18
	Torretta di melanzane con salmone affumicata e mozzarella di bufala Auberginen-Türmchen mit Rauchlachs und Büffelmozzarella	20
Zuppe	Pappa al pomodoro Toskanische Tomatensuppe mit Brot und Olivenöl	9
	Zuppa di pasta e fagioli con crostini di pane all'aglio Bohnensuppe mit Pasta-Einlage und Knoblauchbrotscheiben	9
	Vellutata di sedano rapa e noci Selleriecrèmesuppe mit Baumnüssen	10
	Ribollita alla toscana Toskanische Gemüsesuppe	11
Pasta e risotto (Primi piatti)	Rigatoni al pesto Rigatoni mit Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl	17
	Conchiglioni con piselli, prosciutto e panna Conchiglioni mit Erbsen, Schinken und Rahm	20
	Orecchiette con broccoli, salame piccante e pomodorini datteri Orecchiette mit Broccoli, pikanter Salami und Datteltomaten	22
	Risotto alla milanese o al prosecco Safran- oder Prosecco-Risotto	23



Pesce (Secondi piatti)	Filetti di orata alla griglia con sala al porro con pepe rosa*	36
	Gegrillte Goldbrassenfilets an Lauchsauce mit rosa Pfeffer	
	Medaglioni di rana pescatrice grigliati al limone ed aneto*	39
	Gegrillte Seeteufelmedaillons mit Zitronen-Dill-Sauce	
	Filetti di sogliola lessi allo zafferano*	42
	Pochierte Seezungenfilets mit Safransauce	
Carne (Secondi piatti)	Ossobucco di vitello*	36
	Kalbshaxe im eigenen Jus geschmort mit Gartenkräutern und Gemüsewürfel	
	Scaloppine al limone*	37
	Gebratenes Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	
	Saltimbocca alla romana*	38
	Gebratenes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt	
	Carré di agnello in crosta di erbe aromatiche*	39
Lammkarree in Kräuterkruste im Ofen gegart		
	Controfiletto di manzo al «Vino Nobile»*	43
	Rindsentrecôte am Stück gebraten mit «Vino Nobile»-Rotweinsauce (bei bis zu 15 Personen ab Wagen serviert)	
	Medaglioni di filetto di vitello ai funghi misti*	45
	Kalbsfiletmedaillons mit gemischten Pilzen	
	Filetto di manzo intero al pepe verde*	48
	Rindsfilet am Stück gebraten mit grüner Pfeffersauce (bei bis zu 15 Personen ab Wagen serviert)	
Vegetariano (Secondi piatti)	Spiedino di verdure alla griglia*	20
	Gegrillter Gemüsespiess	
	Timballo di melanzane e zucchine*	20
	Auberginen-Zucchini-Gratin	
	Risotto al porro con mascarpone e perle di balsamico rosse	21
	Lauchrisotto mit Mascarpone und roten Balsamicoperlen	
	Gnocchi di patate alla sorrentina	23
Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Mozzarella		
	Cappelletti al burro e salvia	24
	Hausgemachte Cappelletti gefüllt mit Parmesan, Ei und Petersilie an Butter und Salbei	
	Ravioli di ricotta e spinaci ai pomodorini datteri	25
	Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli mit Datteltomaten	

* Wird mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert:
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, schwarzer Venere-Reis, Parmesanrisotto,
Polenta, Tagliatelle, gemischtes Gemüse, Broccoli und Spinat



Dolci	Macedonia di frutta fresca		9
	Frischer Fruchtsalat		
	Profiteroles al cioccolato		9
	Profiterloles mit Schokoladensauce		
	Tortino di ricotta e pere		9
	Ricotta-Birnen-Törtchen		
	Torta al limone		9
	Zitronenkuchen		
	Panna cotta alla frutta di stagione		10
	Rahmköpfchen mit saisonalen Früchten oder Beeren		
	Spuma al cioccolato		10
Schokoladenmousse			
Tiramisù «Lorenzini»		10	
Hausgemachtes Tiramisù			
Torta ai frutti di bosco		10	
Waldbeerkuchen			
Strudel di mele con salsa alla vaniglia tiepida		12	
Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce			
Gelati		pro Kugel	3.5
cioccolato, fragole, yogurt, moca		mit Rahm	5
pistacchio, stracciatella, vaniglia			
Sorbetti		pro Kugel	3.5
lampone, limone, mango			

Fleisch-Herkunft	Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz
	Hirsch aus Deutschland und Österreich
	Lamm aus Irland
	Maispoularde aus Frankreich
	Poulet aus der Schweiz und Italien

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Weinauswahl

Unser Weinangebot entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte. Bei Bedarf beraten wir Sie gerne persönlich. Die Weine können im Vorfeld bei uns degustiert werden. Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin.

Getränke-Pauschalen

Pauschale 1 pro Person 37	Mineralwasser 10 cl Prosecco 10 cl Weisswein 10 cl Rotwein 1 Kaffee oder Tee	Acqua Panna und San Pellegrino Prosecco doc – Spumante brut, Gancia Chardonnay Alto Adige doc, Alois Lageder Centine – Toscana igt, Banfi Kaffee und Tee nach Wahl
Pauschale 2 pro Person 50	Mineralwasser 10 cl Champagner 10 cl Weisswein 10 cl Rotwein 1 Kaffee oder Tee	Acqua Panna und San Pellegrino Champagne brut, Thiénot Petite Arvine «Les Pyramides», A. & D. Mathier Il Pino di Biserno – Toscana igt, Tenuta di Biserno Kaffee und Tee nach Wahl



Rahmenbedingungen

Bankett-Reservierungen

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservation. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens eine Woche im Voraus bei uns eingehen.

Menus

Für Gruppen ab 15 Personen bitten wir um eine Menü-Vorausbestellung (Einheitsmenü). Ein zusätzliches, vegetarisches Menü bieten wir gerne an.

Service-Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

- 3-Gang-Menü ca. 1 ½ Stunden
- 4-Gang-Menü ca. 2 Stunden

Pauschalmiete

Club Du Théâtre auf Anfrage

Technische Hilfsmittel

Beamer (inkl. Leinwand)	80
Flatscreen	80
Flipchart (inkl. Papier und Stifte)	40

Weitere technische Hilfsmittel organisieren wir gerne für Sie. Preise gemäss Anbieter.

Dekoration

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel, organisieren wir gerne für Sie. Preise gemäss Anbieter.

Inkasso

Wir bitten Sie, sich vorgängig über das Inkasso Gedanken zu machen. Wir empfehlen eine Gesamtrechnung oder den gesamten Betrag durch die Anzahl der Teilnehmer zu teilen. Ein Einzelinkasso können wir aus zeitlichen Gründen nur bis maximal 25 Personen durchführen.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung.

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Annulationsbedingungen

- bis zu sieben Tage vor dem Anlass 20% der bestätigten Kosten
- weniger als sieben Tage vor dem Anlass 50% der bestätigten Kosten

Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste bildet die zuletzt gemeldete Personenzahl die Grundlage zur Rechnungsstellung. Eine Annullierung muss schriftlich erfolgen.

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen sind vorbehalten.

Veranstaltungen mit Nachtzuschlägen

Bei Anlässen, welche länger als 0.30 Uhr dauern, berechnen wir Ihnen CHF 200 pro Stunde Verlängerung.

Werbung

Das Aufkleben von Plakaten usw. an Fassaden, Säulen, Wänden, Fenstern und Durchgängen ist nicht erlaubt.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Ristorante Lorenzini lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

Gerichtsstand

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen, sowie die auf Ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.

Bern, im August 2017

