

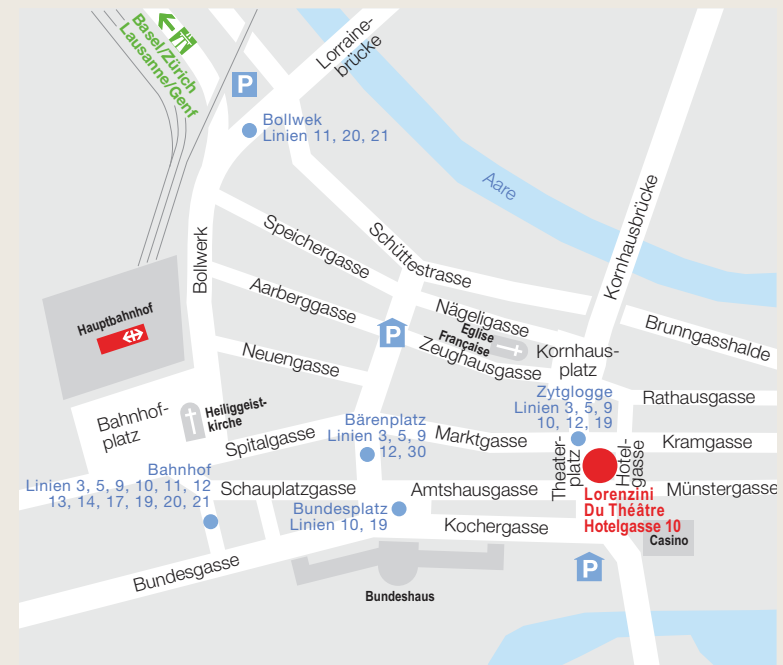


L O R E N Z I N I 
R I S T O R A N T E & B A R S

BANKETT-DOKUMENTATION

Inhalt

2	Inhalt, Situationsplan und Anreise
3	Herzlich Willkommen
4	Ristorante
5	Salotto Firenze
6	Salotto Pisa
7	Salotto Luca
8	Salotto Siena
9	Enoteca & Bar Lorenzini
10	Club Du Théâtre
11	Aperitivo-Vorschläge
12	Aperitivo-Komponenten
13	Stehlunch- oder Stehdinner-Vorschläge
14 - 15	Saisonale Menüvorschläge
16 - 17	Diverse Menüvorschläge
18 - 21	Menü-Komponenten
23 - 24	Informationen & Allgemeine Geschäftsbedingungen



Situationsplan und Anreise

Vom Bahnhof gelangen Sie zu Fuss in ca. zehn Minuten zu uns. Mit den Tramlinien 3, 6, 7, 8 und 9 oder den Buslinien 10, 12 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.

Herzlich Willkommen

im Ristorante Lorenzini im Herzen der Berner Altstadt

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Ristorante

Montag bis Samstag:

11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 23.30 Uhr

Lorenzini Bar

Montag bis Samstag:

7.00 bis 23.30 Uhr

Enoteca

Montag bis Mittwoch:

10.00 bis 24.00 Uhr

Donnerstag und Freitag:

10.00 bis 01.00 Uhr

Samstag:

9.00 bis 01.00 Uhr

Lorenzini

Hotelgasse 10
3011 Bern

T +41 31 318 50 67
info@lorenzini.ch
lorenzini.ch

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.

*Mindestumsatzkonsumation

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 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

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 Münstergasse. 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

Enoteca



Für Aperitifs stellen wir Ihnen gerne unsere Bars zur Verfügung.

Ab 50 Personen stellen wir Ihnen unsere Bar Lorenzini exklusiv zu Verfügung.

Bar Lorenzini (Quick-Bar)



Club Du Théâtre



Auch die geschichtsträchtigen Räume des «**Düdü**» können Sie gerne für Ihren Anlass nützen.

Von Montag bis Donnerstag exklusiv. Freitags und samstags auf Anfrage.

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

Aperitivo-Vorschläge

Classico

Crostini misti

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Büffelmozzarella und geräuchertem Lachs

Verdure di stagione grigliate ^{V+}

Grilliertes Saisongemüse

Olive e parmigiano reggiano ^V

Oliven und Parmesan

CHF 30.– pro Person

Lorenzini

Crostini misti

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Büffelmozzarella und geräuchertem Lachs

Focaccia con prosciutto crudo e rucola

Focacciawürfel mit Rohschinken und Rucola

Salame piccante e dolce

Salami pikant und mild

Pinzimonio di verdure miste con salse della casa ^V

Frische Gemüsestäbchen mit hausgemachten Dips

Parmigiano reggiano, taleggio, gorgonzola e provolone ^V

Parmesan, Taleggio, Gorgonzola und Provolone, dazu Baumnussbrot und Senfrüchte

Olive marinate ^{V+}

Marinierte Oliven

CHF 43.– pro Person

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Aperitivo-Komponenten

Crostini misti Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Büffelmozzarella und geräuchertem Lachs	Teller à 12 Stk.	48	Polpettine di manzo Rindshackfleischbällchen	Teller à 12 Stk.	36
Parmigiano reggiano ^V Parmesan vom Stück gebrochen	pro Teller	12	Olive marinate ^{V+} Marinierte Oliven	pro Teller	7
Piadina romagnola Fladenbrot (in Röllchen geschnitten) gefüllt mit Rohschinken, Rucola und Parmesan	Teller à 10 Stk.	25	Grissini giganti ^V	pro Teller	5
oder Tomaten, Rucola und Mozzarella ^V	Teller à 10 Stk.	20			
Quiche di vedura mista e formaggio ^V Hausgemachte Gemüsequiche mit Käse	Teller à 12 Stk.	42			
Crema di verdura ^V Gemüsecrèmesuppe	Tasse	3.5			

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Stehlunch- oder Stehdinner-Vorschläge

Vorschlag 1

Focaccia al prosciutto crudo

Focaccia mit Rohschinken

Spiedino di pollo

Pouletspiesschen

Melanzane e zucchini grigliate^{V+}

Grillierte Aubergine und Zucchini

Salmone marinato all'aneto

Lachs mariniert mit Dill

Formaggi misti^V

Verschiedene Käsesorten

Quiche di verdura mista con formaggio^V

Hausgemachte Gemüsequiche mit Käse

CHF 51.– pro Person

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

Vorschlag 2

Salmone affumicato

Rauchlachs

Mozzarella di bufala e pomodorini datterì^V

Büffelmozzarella mit Datteltomaten

Focaccia al rosmarino ed olive^V

Focaccia mit Rosmarin und Oliven

Spiedino di gamberi

Crevettenspiesschen

Polpettine di manzo

Rindshackfleischbällchen

Pinzimonio di verdure miste con salse^V

Gemüsestäbchen mit hausgemachten Dips

Torta ai frutti di bosco

Waldbeerkuchen

Tiramisù «Lorenzini»

Hausgemachtes Tiramisù

CHF 60.– pro Person

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. MwSt.

Saisonale Menüvorschläge

Frühling (März bis Mai)

Insalata di asparagi verdi con gamberetti e pompelmo

Grüner Spargelsalat mit Crevetten und Grapefruit

Scaloppine di vitello ai carciofi con tagliatelle alla maggiorana e carote

Grillierte Kalbsschnitzel mit Artischocken,
serviert mit Majoran-Tagliatelle und Karotten

Panna cotta alle fragole

Panna cotta mit marinierten Erdbeeren

CHF 68.– pro Person

Unser Weinvorschlag

Weisswein:

Vermentino – Bolgheri doc

Tenuta Guado al Tasso, Toscana

75cl 56.00

Rotwein:

Tanca Farra – Sella & Mosca

Sardegna

75cl 59.00

Sommer (Juni bis August)

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

CHF 62.– pro Person

Unser Weinvorschlag

Weisswein:

Roero Arneis docg – Bruno Giacosa

Piemonte

75cl 75.00

Rotwein:

Il Bruciato – Bolgheri doc

Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori, Toscana

75cl 69.00

V: vegetarisch / V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.

Saisonale Menüvorschläge

Herbst (September bis November)

Insalata di formentino con uovo sodo e pancetta

Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Speck

Scaloppine di capriolo ai mirtilli grappa con polenta e verza con uva sultanina

Rehschnitzel an Heidelbeer-Grappa-Sauce, serviert mit Polenta und Wirsing mit Sultaninen

Bonet alla piemontese con amaretto

Piemontesischer Schokoladenpudding mit Amaretto

CHF 67.– pro Person

Unser Weinvorschlag

Weisswein:

Petite Arvine de Molignon – Les Pyramides, Valais aoc

Adrian & Diego Mathier

75cl 65.00

Rotwein:

Cúmaro – Conero docg Riserva, Umani Ronchi

Montepulciano

75cl 70.00

Winter (Dezember bis Februar)

Crema di zucca e topinambur con perle di balsamico^V

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 Gemüsebouquet

Tiramisù all'arancia con pistacchi

Orangen-Tiramisù mit Pistazien

CHF 72.– pro Person

Unser Weinvorschlag

Weisswein:

Gemella bianco – Toscana igt

Bindella, Tenuta Vallocaia

75cl 54.00

Rotwein:

I Quadri – Vino Nobile di Montepulciano

Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana

75cl 80.00

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Diverse Menüvorschläge

Menüvorschlag A

Insalata mista ^{V+}

gemischter Blattsalat

Rigatoni con zucchini, pomodorini datterini e burratina affumicata ^V

Rigatoni mit Zucchini, Datteltomaten und geräucherter Burrata

Torta ai frutti di bosco

Waldbeerkuchen

CHF 50.– pro Person

Menüvorschlag B

Pappa al pomodoro ^V

Toskanische Tomatensuppe mit Brot und Olivenöl

Petto di pollo ruspante al limone con risotto al parmigiano e broccoli

Maispouardenbrust an Zitronensauce,
serviert mit Parmesanrisotto und Broccoli

Spuma al cioccolato

Schokoladenmousse

CHF 56.– pro Person

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. MwSt.

Diverse Menüvorschläge

Menüvorschlag C

Panzanella alla toscana ^V

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln

Filetti di branzino alla griglia con capperi e limone, riso venere e spinaci

Grillierte Wolfsbarschfilets mit Kapern und Zitrone, serviert mit schwarzem Venere-Reis und Spinat

Tiramisù «Lorenzini»

Hausgemachtes Tiramisù

CHF 61.– pro Person

Menüvorschlag D

Pomodorini datteri con stracciatella di burrata ^V

Datteltomaten mit Burrata-Stracciatella

Risotto al limone con gamberoni

Zitronenrisotto mit Riesencrevetten

Medaglioni di filetto di vitello al tartufo con tagliatelle al burro e carote all'erba cipollina

Gebratene Kalbsfiletmedaillons an Trüffelrahmsauce, serviert mit Tagliatelle und Schnittlauch-Karotten

Tortino di ricotta e pere

Ricotta-Birnen-Törtchen

CHF 95.– pro Person

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Menü-Komponenten

Neben unseren diversen Menüvorschlägen habe Sie auch die Möglichkeit, die folgenden Gerichte beliebig zu kombinieren:

Antipasti

Carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone e parmigiano 22

Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Parmesansplitter

Insalata verde ^{V+} 11

Grüner Blattsalat

Insalata mista ^{V+} 11

Gemischter Blattsalat

Panzanella alla toscana ^V 12

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln

Insalata di rucola con parmigiano ^V 14

Rucolasalat mit Parmesan

Crostini con prosciutto crudo, fichi freschi e burratina affumicata 18

Geröstete Brotscheiben mit Rohschinken, Feigen und geräucherter Burrata

Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e perle di balsamico ^V 21

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Balsamicoperlen

Torretta di melanzane con salmone affumicato e mozzarella di bufala 22

Auberginen-Türmchen mit Rauchlachs und Büffelmozzarella

Zuppe

Pappa al pomodoro ^{V+} 10

Toskanische Tomatensuppe mit Brot und Olivenöl

Crema di broccoli e mandorle ^V 11

Broccolicrèmesuppe mit Mandelblättchen

Minestrone alla fiorentina ^{V+} 11

Gemüsesuppe nach Florentiner Art

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Menü-Komponenten

Pasta e risotto (Primi piatti)

Fusilloni con pomodori secchi, prosciutto crudo e panna

Fusilloni mit getrockneten Tomaten, Rohschinken und Rahm

Risotto alla milanese oppure al prosecco con gamberoni

Safran- oder Proseccorisotto mit Riesenrevetten

Pesce (Secondi piatti)

Filetti di branzino alla griglia con capperi e limone*

Grillierte Wolfsbarschfilets mit Kapern und Zitrone

Medaglioni di rana pescatrice alla mediterranea*

Grillierte Seeteufelmedaillons mit Zitrone, Petersilie, Olivenöl und kleinen Tomaten

Filetti di trota salmonata alla mugnaia*

Pochierte Lachsforellenfilets mit Weisswein, Butter und Petersilie

* Wird mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert: Bratkartoffeln, schwarzer Venere-Reis, Parmesanrisotto, Tagliatelle, Gemüsebouquet, Broccoli oder Spinat

Carne (Secondi piatti)

Ossobucco di vitello*

Kalbshaxe im eigenen Jus geschmort mit Gartenkräutern und Gemüsewürfel

Scaloppine al limone*

Gebratenes Kalbsschnitzel mit Zitronensauce

Saltimbocca alla romana*

Gebratenes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt

Tagliata di manzo al «Vino Nobile» e balsamico*

Geschnittenes Rindsentrecôte mit «Vino Nobile»-Rotwein-Balsamicosauce

Medaglioni di filetto di vitello ai funghi misti*

Kalbsfiletmedaillons mit gemischten Pilzen

Filetto di manzo al pepe verde*

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce

Petto di pollo ruspante in crosta di erbe aromatiche*

Maispoulardenbrust in Kräuterkruste

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Menü-Komponenten

Vegetariano (Secondi piatti)

Verdure miste alla griglia con burrata ^V 24
Grilliertes Saisongemüse mit Burrata

Melanzana ripiena con lenticchie miste ^{V+} 25
Aubergine gefüllt mit Linsen

Risotto al pomodoro, caprino e noci ^V 24
Tomatenrisotto mit Ziegenkäse und Baumnüssen

**Rigatoni con zucchine,
pomodori datteri e burratina** ^V 26
Rigatoni mit Zucchini, Datteltomaten und Burratina

Cappelletti al burro e salvia ^V 28
Hausgemachte Cappelletti gefüllt mit Parmesan, Ei
und Petersilie an Butter und Salbei

Ravioli di ricotta e spinaci ai pomodorini datteri ^V 29
Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli mit Datteltomaten

Dolci

Macedonia di frutta fresca 10
Frischer Fruchtsalat

Tortino di ricotta e pere 10
Ricotta-Birnen-Törtchen

Torta al limone 10
Zitronenkuchen

Panna cotta con frutti di bosco 10
Panna cotta mit marinierten Waldbeeren

Spuma al cioccolato 10
Schokoladenmousse

Tiramisù «Lorenzini» 11
Hausgemachtes Tiramisù

Torta ai frutti di bosco 10
Waldbeerkuchen

Bonet alla piemontese con amaretto 12
Piemontesischer Schokoladenpudding mit Amaretto

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Menü-Komponenten

Dolci

Gelati ^V

Cioccolato, yogurt, moca,
pistacchio, stracciatella, vaniglia,
fior di latte, nocciola, caramello salato ^{V+}

pro Kugel	4
mit Rahm	5.5

Sorbetti ^{V+}

Lampone, limone, mango, fragole

pro Kugel	4
-----------	---

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

Fleisch- Herkunft

Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz
Reh aus Deutschland und Österreich
Lamm aus Irland und Neuseeland
Maispoularde aus Frankreich

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Informationen

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.

Rahmenbedingungen

Bankett- Reservationen

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 13 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)	CHF 80.–
Flipchart (inkl. Papier und Stifte)	CHF 20.–

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 15 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

Von vierzehn bis zu sieben Tage vor dem Anlass 20% der bestätigten Kosten
Bis zu fünf Tagen vor dem Anlass 50% der bestätigten Kosten, bis zwei Tage vor dem Anlass 100% der bestätigten Kosten.
Bis 5 Tage bei Anlässen, bei denen die Menüauswahl vor Ort stattfindet, behalten wir uns vor, die Saalmiete (Lucca: CHF 240.00/ Siena: CHF 200.00 / Pisa: CHF 180.00) in Rechnung zu stellen.
Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste ist 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 Juli 2022