

Verdi

Bankettdokumentation



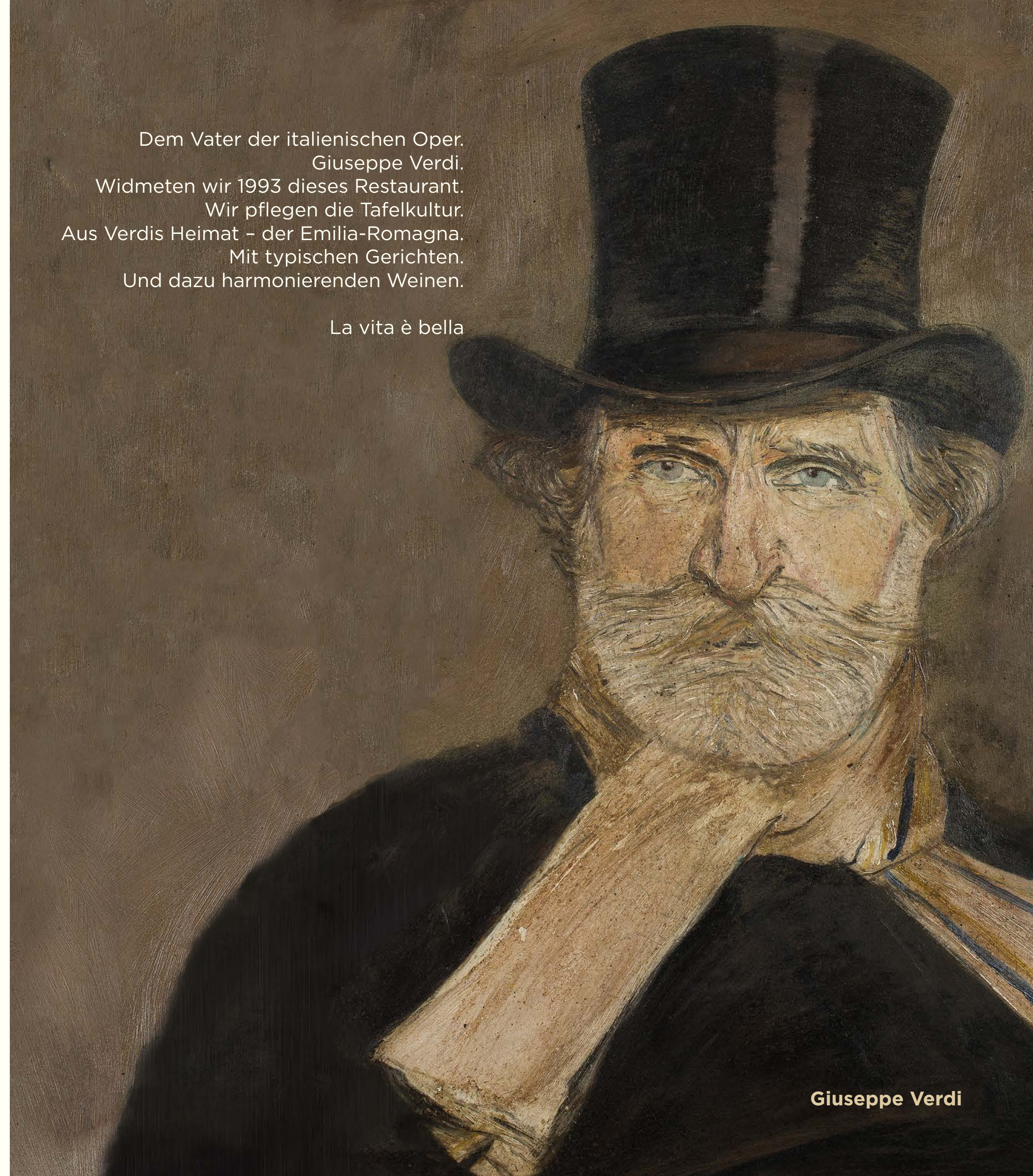
Herzlich Willkommen

im Ristorante Verdi im Herzen der Berner Altstadt

- . Einmalige Räumlichkeiten
- . Unvergessliches Ambiente
- . Pflege der Details
- . Aufmerksame Dienstleistung
- . Herzliche Gastfreundschaft

Dem Vater der italienischen Oper.
Giuseppe Verdi.
Widmeten wir 1993 dieses Restaurant.
Wir pflegen die Tafelkultur.
Aus Verdis Heimat – der Emilia-Romagna.
Mit typischen Gerichten.
Und dazu harmonisierenden Weinen.

La vita è bella



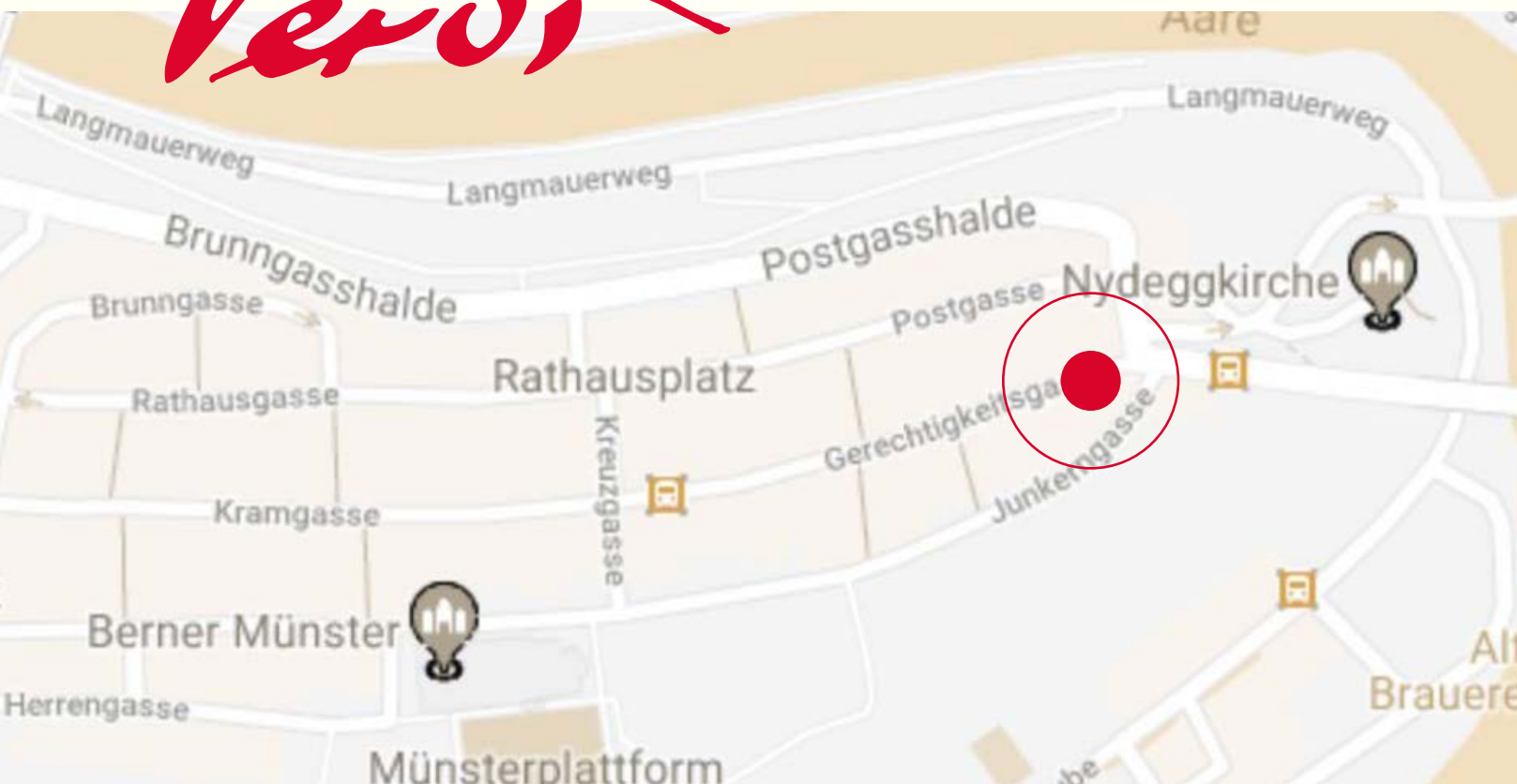
Giuseppe Verdi

Standort

Vom Bahnhof gelangen Sie zu Fuss in ca. 20 Minuten zu uns oder mit dem Bus (Linie 12) in sechs Minuten zur Haltestelle Nydegg, welche nur wenige Schritte von uns entfernt ist.

Bei der Anreise mit dem Auto empfehlen wir Ihnen den Parkplatz beim Bärengraben oder die Parkhäuser Rathaus sowie Casino. Das Ristorante Verdi verfügt über keine eigenen Parkplätze.

Verdi



Verdi Ristorante Bar Enoteca
Gerechtigkeitsgasse 7
3011 Bern

Telefon +41 31 312 63 68
E-Mail info@verdi-bern.ch
Web verdi-bern.ch

Inhalt

- Standort und Kontakt
- Unsere Räumlichkeiten
- Aperitif-Vorschläge
- Aperitif-Häppchen
- Menü
- Tavolata



Räumlichkeiten

Das Ristorante Verdi ist mit seinen diversen Nischen optimal für kleinere Gesellschaften und Feierlichkeiten geeignet. Für grosse Gesellschaften besteht die Möglichkeit das ganze Ristorante exklusiv zu reservieren.

Galerie

Sant'Agata

Erdgeschoss

Salotto
Don Carlos

Alzira

Saletta
La Traviata

Sous-Sol

Sala Falstaff

Giovanna
D'Arco

Keller

Gewölbekeller

Gewölbekeller, Bar

Sant'Agata (vor Weingalerie)

bis zu 26 Sitzplätze

Salotto Don Carlos (beim Entrée links)

bis zu 14 Sitzplätze

Saletta La Traviata (beim Entrée rechts)

bis zu 28 Sitzplätze

Sala Falstaff (Cheminée-Raum)

bis zu 50 Sitzplätze

Giovanna D'Arco (neben Cheminée-Raum)

bis zu 12 Sitzplätze

Total Sitzplätze im Erdgeschoss

bis zu 160 Sitzplätze

Für Tavolatas ist der historische Gewölbekeller einzigartig!
Eine «Tavolata» ist in Italien die unkomplizierte Art zusammen zu speisen und zu feiern. Ein komplettes, italienisches Menü im Freundeskreis. Man nimmt Platz am langen Tisch, schöpft sich selber von der aufgetragenen Tafel und nimmt sich Zeit zum Geniessen...

Gewölbekeller

bis zu 50 Sitzplätze

bis zu 90 Stehplätze

Im Gewölbekeller servieren wir ausschliesslich das Tavolata Menü ab 26 Personen.
Bitte beachten Sie die Dauer der Servicezeit einer Tavolata von 2 bis 2½ Stunden.



Alzira

heimelig

Sant'Agata

Weingalerie

Helles Holz und eine gemütliche Atmosphäre laden zum Verweilen ein. Die reich bestückte Vitrine lässt keine Weinwünsche offen.

alle Räumlichkeiten

bis zu

26

Sitzplätze

klein &
fein

Salotto Don Carlos

Entrée links

In unserem lichtdurchfluteten und modernen
Salotto feiern Sie stilvoll im kleinen Kreis.

alle Räumlichkeiten

Salotto
Don Carlos

bis zu

14

Sitzplätze

sehr
beliebt

Saletta La Traviata

Entrée rechts

Geniessen Sie Ihre Veranstaltung im ungezwungenen Rahmen mit Blick auf die Gerechtigkeitsgasse.

Ausschliesslich à la Carte. Für Gruppen nur bedingt empfohlen, da Tavolata-Bestuhlung nicht angeboten werden kann.

alle Räumlichkeiten

bis zu

28
Sitzplätze

mit
Charme

Sala Falstaff

Cheminée-Raum

Das offene Cheminée verleiht dem Saal eine behagliche Stimmung. Daran werden Sie sich auch nach dem Anlass gerne erinnern.

Bestuhlungsmöglichkeit:
4 lange Tafeln

alle Räumlichkeiten

bis zu
50
Sitzplätze

feierlich

Gewölbe- keller

zweiteiliges Untergeschoss

In unserem gediegenen Gewölbekeller vergeht die Zeit wie im Flug. Er ist perfekt für grössere Gruppen, da er zwei Bereiche bietet: einen für den Apéro und einen für das Essen.

Im Gewölbekeller servieren wir ausschliesslich das Tavolata Menü ab 26 Personen.

Bitte beachten Sie die Dauer der Servicezeit einer Tavolata von 2 bis 2½ Stunden.

alle Räumlichkeiten

bis zu
50
Sitzplätze

bis zu
90
Stehplätze



Aperitif-Vorschläge

Aperitivo 1

Crostini mit Thunfisch, Oliven und Tomaten
(3 Stück pro Person)

pro Person 9

Aperitivo 3

Crostini mit Thunfisch, Oliven und Tomaten
(3 Stück pro Person)

Diverse Häppchen im Glas

- Rindstatar
- Lachstatar
- Meeresfrüchtesalat
- Gemüsesalat, Minze und Zitrone ^{v+}
- Fenchel-Orangen-Salat an Balsamico ^{v+}

pro Person 22

Aperitivo 2

Crostini mit Thunfisch, Oliven und Tomaten
(3 Stück pro Person)

Auberginen-Röllchen mit getrockneten Tomaten ^v

Grüne und schwarze Oliven an hausgemachter Marinade ^{v+}

Pouletspiesschen mediterrane Art

Rindfleischbällchen an Tomatensauce und Basilikum

pro Person 19

Aperitivo 4

Crostini mit Thunfisch, Oliven und Tomaten
(3 Stück pro Person)

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen ^v

Datteln gefüllt mit Schafskäse ^v

Gemüse mit Frischkäse-Dip ^v

Tramezzini mit Rauchlachs

Rindfleischbällchen an Tomatensauce und Basilikum

Pouletspiesschen mediterrane Art

Frittierte Risottobällchen ^v

pro Person 28

v = vegetarisch

v+ = vegan

Aperitif-Häppchen

Als raffinierte Ergänzung zur Cocktail-Party, als Buffet oder auf Platten serviert.
Die Aperitif-Häppchen bieten wir ab einer Bestellung für 20 Personen an.

Kalte Häppchen

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen ^v	pro Stück	3
Melonen-Prosciutto-Spiesschen <i>(je nach Saison)</i>	pro Stück	5
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	pro Stück	3
Auberginen-Röllchen mit getrockneten Tomaten ^{v+}	pro Stück	3
Datteln gefüllt mit Schafskäse ^v	pro Stück	3.5
Parmigiano reggiano, vom Stück gebrochen ^v	pro Portion *	12
Grüne und schwarze Oliven an hausgemachter Marinade ^{v+}	pro Portion *	6.5
Tramezzini mit <i>(kleine Sandwiches)</i>		
• Tomaten und Mozzarella ^v	pro Stück	4
• Rauchlachs	pro Stück	5
• Pouletbrust und Speck	pro Stück	6
• Avocado und Tomaten ^v	pro Stück	4

Warme Häppchen

Rindfleischbällchen an Tomatensauce und Basilikum	pro Portion *	12
Frittierte Risottobällchen ^v	pro Stück	5
Marinierte Crevettenspiesschen	pro Stück	6
Pouletspiesschen mediterrane Art	pro Stück	5

Häppchen im Glas

Rindstatar	pro Stück	4
Lachstatar	pro Stück	4
Meeresfrüchtesalat	pro Stück	4
Gemüsesalat mit Minze und Zitrone ^{v+}	pro Stück	3.5
Fenchel-Orangen-Salat an Balsamico ^{v+}	pro Stück	3.5

Häppchen im Glas

Mini-Pâtisserie <i>(helles und dunkles Schokoladenmousse, Tiramisù, Panna cotta)</i>	pro Stück	4
Früchte-Spiesschen ^{v+} <i>(je nach Saison)</i>	pro Stück	3.5
Fruchtsalat im Gläschen ^{v+}	pro Stück	4.5

^v = vegetarisch

^{v+} = vegan

* = Eine Portion ist jeweils für ca. 3-4 Personen gerechnet.

Menü

Sie haben die Möglichkeit, untenstehende Gerichte beliebig zu kombinieren.
Oder aber wir unterbreiten Ihnen einen Menüvorschlag nach Ihren Wünschen.
Anhand Ihrer Angaben erstellen wir gerne ein individuelles Menü.

Antipasti

Insalata mista di stagione ^{v+} <i>Gemischter Saisonsalat</i>	12
Insalata di rucola e finocchi con arance al balsamico ^{v+} <i>Rucola-Fenchelsalat mit Orangen an Balsamico</i>	16
Carpaccio di barbabietola con gamberoni alla griglia <i>(je nach Saison)</i> <i>Randencarpaccio mit Riesencrevetten vom Grill</i>	24
Carpaccio di manzo con rucola <i>Rindscarpaccio mit Rucola</i>	24
Burratina e verdure grigliate al balsamico ^v <i>Burratina und gegrilltes Gemüse an Balsamico</i>	24

Pasta e risotto

Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v <i>Ricotta-Spinat-Caramelle mit Butter und Salbei</i>	28
Cappellacci dell’emilia romagna <i>Cappellacci gefüllt mit Kalbfleisch an Butter und Salbei</i>	29
Risotto al radicchio rosso, noci e taleggio ^v <i>(je nach Saison)</i> <i>Risotto mit rotem Chicorée, Baumnüssen und Taleggio</i>	24

Carne

Brasato di manzo al sangiovese di Romagna <i>Rindsschmorbraten an Sangiovese-Rotwein-Sauce, dazu Tagliatelle</i>	41
Bistecca di vitello alle erbette con burro alle erbe <i>Kalbssteak mit Kräutern, dazu Bratkartoffeln, gegrilltes Gemüse und Kräuterbutter</i>	48
Filetto di manzo «Rossini» al tartufo nero <i>Rindsfilet mit Gänseleber, schwarzem Trüffel und Risotto</i>	65

Pesce

Filetti di orata alla livornese <i>Goldbrassenfilet verfeinert mit Kapern, Oliven und Datteltomaten, dazu Zitronenrisotto</i>	41
Filetto di San Pietro con melanzane e pomodorini datteri <i>St. Petersfisch-Filet mit Auberginen und Datteltomaten, dazu Zitronenrisotto</i>	42
Coda di pescatrice al forno <i>Kleiner Seeteufel im Ofen gegart, dazu schwarzer Venere-Reis und Blattspinat</i>	45

Formaggi e dolci

Formaggi misti <i>Gorgonzola, Taleggio und Pecorino</i>	16
Panna cotta con frutti di bosco <i>Rahmköpfchen mit Waldbeeren</i>	12
Torta di ricotta e pere <i>Ricotta-Birnentorte</i>	12
Tiramisù fatto in casa <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	12
Tortino al cicoccolato <i>Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace</i>	14
Crema di mascarpone ai frutti di bosco <i>Mascarpone-Crème mit Waldbeeren</i>	10
Macedonia di frutta fresca e sorbetto al limone <i>Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet</i>	12
Piccola sinfonia di dolci «Verdi» <i>Kleine Dessertauswahl «Verdi»</i>	14
Semifreddo di torrone <i>Nougat-Halbgefrorenes</i>	12

Tavolata «Emiliana»

1 Platte
pro 5 Personen

Antipasti

Saisonale, italienische Vorspeisen

Insalata ai frutti di mare
Meeresfrüchtesalat

Salmone affumicato
Räucherlachs

Carpaccio di manzo
Rindsarpaccio

Mozarella di bufala con pomodorini datterini ^v
Büffelmozzarella mit Datteltomaten

Verdure grigliate ^v
Grilliertes Gemüse

Salumi Misti
Aufschnittspezialitäten

Formaggi misti ^v
Käsevariation

Primi

Wählen Sie zwei Gerichte

Strozzapreti romagnoli ^v
*Strozzapreti mit Pesto, Peperoncini
und Datteltomaten*

Cappellacci dell'emilia romagna
*Cappellacci gefüllt mit Kalbfleisch
an Butter und Salbei*

Lasagne alla bolognese
*Hausgemachte Lasagne mit
Rindfleisch und Tomatensauce*

Risotto alla modenese con gamberoni
Zitronenrisotto mit Riesengarnelen

Secondi

Wählen Sie drei Gerichte

Guance di maiale brasate
Geschmorte Schweinsbäckchen

Ossobucco
Kalbshaxen-Ragout

Filetti di orata ai pomodorini datteri e cipollotti
*Gebratene Goldbrassenfilets mit
Datteltomaten und Fühlingszwiebeln*

Branzino al forno con pomodorini datteri
*Seebarsch im Ofen gegart mit Datteltomaten,
Kapern, Oliven und Pinienkernen*

Parmigiana di melanzane ^v
Auberginenlasagne

Polenta saltata con funghi di stagione ^v
Gebratene Polenta mit saisonalen Pilzen

Als Beilage servieren wir Bratkartoffeln
und Caponata-Gemüse.

Dessert

Sinfonia di dolci «Verdi»
Dessertauswahl «Verdi»

pro Person

84

^v = vegetarisch



Tavolata «Aida»

1 Platte
pro 5 Personen

Antipasti

Saisonale, italienische Vorspeisen

Insalata ai frutti di mare
Meeresfrüchtesalat

Salmone affumicato
Räucherlachs

Carpaccio di manzo
Rindsarpaccio

Mozarella di bufala con pomodorini datterini ^v
Büffelmozzarella mit Datteltomaten

Primi

Wählen Sie zwei Gerichte

Strozzapreti al ragù di salsiccia e funghi porcini
Strozzapreti mit Salsiccia-Steinpilz-Ragoût

Ravioli alla Rossini
*Ravioli gefüllt mit geräuchertem Büffelmozzarella
an Tomatenrahmsauce mit Parmaschinken*

Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v
Ricotta-Spinat-Caramelle mit Butter und Salbei

Risotto al limone con gamberoni
Zitronenrisotto mit Riesencrevetten

Gnocchi al pomodoro
*Gnocchi an Tomatensauce mit Basilikum
und pikanten Brotbröseln*

Dessert

Sinfonia di dolci «Verdi»
Dessertauswahl «Verdi»

Verdure grigliate ^v
Grilliertes Gemüse

Salumi Misti
Aufschnittspezialitäten

Formaggi misti ^v
Käsevariation

Secondi

Wählen Sie drei Gerichte

Brasato di manzo al sangiovese di Romagna
Rindsschmorbraten an Sangiovese-Sauce

Pollo al limone
Gebratene Maispouarde an Zitronensauce

Filetti di orata ai pomodorini datterini e cipollotti
*Gebratene Goldbrassenfilets mit
Datteltomaten und Fühlingszwiebeln*

Tagliata di manzo ai funghi trifolati
Geschnittenes Rindsentrecôte mit sautierten Pilzen

Parmigiana di melanzane ^v
Auberginenlasagne

Polenta saltata con funghi di stagione ^v
Gebratene Polenta mit saisonalen Pilzen

Als Beilage servieren wir Bratkartoffeln
und Caponata-Gemüse.

^v = vegetarisch

pro Person

89



Tavolata «Nabucco»

1 Platte
pro 5 Personen

Antipasti

Saisonale, italienische Vorspeisen

Insalata ai frutti di mare
Meeresfrüchtesalat

Salmone affumicato
Räucherlachs

Carpaccio di manzo
Rindsarpaccio

Mozarella di bufala con pomodorini datterini ^v
Büffelmozzarella mit Datteltomaten

Verdure grigliate ^v
Grilliertes Gemüse

Salumi Misti
Aufschnittspezialitäten

Formaggi misti ^v
Käsevariation

Primi

Wählen Sie zwei Gerichte

Strozzapreti al ragù di salsiccia e funghi porcini
Strozzapreti mit Salsiccia-Steinpilz-Ragoût

Ravioli di ricotta al tartufo nero ^v
Ricotta-Ravioli mit schwarzem Trüffel

Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v
Ricotta-Spinat-Caramelle mit Butter und Salbei

Risotto ai frutti di mare
Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto alla barbabietola
Randenrisotto mit Gorgonzola und Nüssen

Gnocchi al tartufo
Kartoffelgnocchi mit schwarzem Trüffel

Secondi

Wählen Sie drei Gerichte

Brasato di manzo al sangiovese di Romagna
Rindsschmorbraten an Sangiovese-Sauce

Tagliata di vitello alle spugnole
Geschnittenes Kalbssteak an Morchelsauce

Tagliata di manzo al tartufo nero
Geschnittenes Rindsentrecôte an schwarzer Trüffelsauce

Filetto di San Pietro con melanzane e pomodorini datterini
St. Petersfisch-Filet mit Auberginen und Datteltomaten

Parmigiana di melanzane ^v
Auberginenlasagne

Polenta saltata con funghi di stagione ^v
Gebratene Polenta mit saisonalen Pilzen

Als Beilage servieren wir Bratkartoffeln und Caponata-Gemüse.

Dessert

Sinfonia di dolci «Verdi»
Dessertauswahl «Verdi»

pro Person

98

^v = vegetarisch



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlage

Als Grundlage gilt die unterzeichnete Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. der Vertrag.

Provisorische Reservation

Provisorische Reservationen werden maximal 10 Tage blockiert. Danach behalten wir uns das Recht vor, die Reservation freizugeben.

Angebotsauswahl

Die Speise- sowie Weinauswahl muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden. Erfolgt keine Mitteilung innerhalb dieser Frist, stellen wir Ihnen gerne eine Alternative vor.

Personenanzahl

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlassbeginn gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 3 Werktagen vor dem Anlass stellen wir das gewählte Menü zu 100 Prozent der zuletzt gemeldeten Personenanzahl in Rechnung. Abweichende Regelungen bedürfen unserer Absprache und schriftlichen Bestätigung.

Zahlungsbedingungen

Preisänderungen aufgrund von Teuerungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung von bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Fall erst verbindlich nach Eingang der Zahlung.

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt. Diese ist innerhalb der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen.

Einzelinkasso ist bis zu einer Gruppengrösse von 10 Personen möglich. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um Zahlung per Rechnung. Rechnungen ab CHF 500 versenden wir nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir, vor Ort zu bezahlen.

Zusätzliche Mitarbeitende

Geht die Veranstaltung über die regulären Öffnungszeiten hinaus, berechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 40 pro Mitarbeitendem und angefangene Stunde.

Die behördlich vorgeschriebene Schliessungszeit ist unbedingt einzuhalten. Der Arbeitseinsatz unserer Mitarbeitenden endet 1 Stunde nach der Schliessung.

Die Festlegung der Anzahl Mitarbeitender erfolgt durch uns und wird den Anforderungen der Veranstaltung angepasst.

Schäden

Der Kunde übernimmt die Haftung für sämtliche Schäden an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Aussenanlagen. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir im Falle von Verlust oder Beschädigung keine Haftung.

Reinigung/Abfall

Erfordert eine aussergewöhnliche Verschmutzung eine Sonderreinigung oder zusätzliche Kehrichtabfuhr, stellen wir den Mehraufwand in Rechnung.

Ticketing bei Events

Tickets für Veranstaltungen in unserem Restaurant sind je nach Event über Eventfrog oder direkt im Restaurant erhältlich.

Mit dem Ticketkauf erhält der Käufer das einmalige Recht auf Eintritt sowie die im Ticket angegebenen Leistungen für das Event am festgelegten Datum und zur angegebenen Zeit.

Eine Rückgabe oder ein Umtausch von Tickets ist grundsätzlich ausgeschlossen – auch bei Eventausfällen oder höherer Gewalt. Bei Terminverschiebungen behalten Tickets ihre Gültigkeit für den neuen Termin.

Annullierungsbedingungen

Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

Bei Absagen weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 30 Prozent des Offertenbetrags in Rechnung zu stellen.

Bei Absagen bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 60 Prozent des Offertenbetrags.

Bei Absagen innerhalb von 14 Tagen vor der Veranstaltung wird der volle Betrag (100 Prozent) in Rechnung gestellt.

Zapfengeld

Als Betrieb der Bindella-Gruppe schenken wir grundsätzlich keine mitgebrachten Weine aus.

In Ausnahmefällen berechnen wir für mitgebrachten Wein pro 75 cl Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.

Gerichtsstand

Der Vertrag unterliegt dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.



Giuseppe Verdi

**Wir freuen uns, Sie individuell
zu beraten.**