



Wann und Wo

Samstag, 31. Dezember 2011

Die Feier beginnt um 19 Uhr im Restaurant 7-Stube mit einem Weisswein-Aperitif und Hüppli.

Preis

CHF 128.– pro Person

Inbegriffen sind Apéritif, Galadiner und musikalische Unterhaltung.

Reservation

An der Réception im HOTELBERN oder per Telefon 031 329 22 22 gegen Vorauszahlung.

7-Stube

Festmenu

Vorspeisenteller St. Silvester
Brioche und Butter

* * *

Entenkraftbrühe mit Sherry
und kleinem Gemüse

Gebratenes Goldbrassenfilet
auf Safran-Lauchbeet
Haselnussbraune Butter mit Verjus

* * *

Glasiertes Kalbsnierstück
auf Steinpilzragout
und Blumenkohlpüree
Rotweinsauce mit Madeira
Schlosskartoffeln

* * *

Schokoladen Chartreuse
mit Kalamansisaucce
Exotisches Früchtemosaik
mit Papayasorbet
Kleingebäck und Pralinen

* * *

 **HOTELBERN**
Das Hauptstadthotel

Festtagsprogramm 2011/2012



Silvester 2011



Wann und Wo

Samstag, 31. Dezember 2011

Die Feier beginnt um 19 Uhr im Restaurant Kurierstube mit einem Weisswein-Aperitif und Hüppli.

Preis

CHF 135.– pro Person

Inbegriffen sind Apéritif, Galadîner und musikalische Unterhaltung.

Reservation

An der Réception im HOTELBERN oder per Telefon 031 329 22 22 gegen Vorauszahlung.

Kurierstube

Silvester 2011

Galadîner

Terrine von Entenconfit,
Leber und geräucherter Brust
Preiselbeerkompott
Selleriesalat

* * *

Apfel-Champagnersuppe mit im
Speckmantel gebratene Jakobsmuschel

* * *

Grilliertes Steinbuttmedaillon
Schwarzwurzelragout
Vanille-Safransauce

* * *

Dreierlei vom Kalb mit Trüffel
(Rosa gebratenes Kalbsfilet, geschmorte
Kalbskopfbäggli und Piccata von der Milke)
Kartoffelmousseline

* * *

Variation von Rohmilchkäsen
Früchtebrot und Waldhonig

* * *

Schokoladen-Chartreuse auf Kalamansisauc
Exotisches Früchtemosaik mit Papayasorbet

* * *



Wann und Wo

Samstag, 31. Dezember 2011

Ab 18.30 Uhr mit Apéro am Tisch.
HOTELBERN, Unionssaal
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

Preis

CHF 168.– pro Person

Inbegriffen sind Show, Apéritif,
Galadîner inkl. Wein, Mineral-
wasser und Kaffee (alle Getränke
von 18.15-23.30).

Reservation

An der Réception im HOTELBERN
oder per Telefon 031 329 22 22
gegen Vorauszahlung.

Unionssaal

Jauchzet, frohlocket!

Das genussvolle Jahresende im HOTELBERN beginnt mit einem festlichen Dîner aus der HOTELBERN-Küche. Anschliessend wird die Formation *fe-m@il* mit der bekannten Musicaldarstellerin Tanja Baumberger und ihren phantastischen Musikern eine etwas andere Sicht auf das Fest der Feste werfen.

Es wird eine Geschichte vorgelesen – Gedichte vorgetragen und Lieder gesungen: Die Texte stammen von Lorient, Robert Gernhardt und Heinz Erhardt. Und die Lieder haben auch schon Neil Diamond, Ich & Ich, Spandau Ballet und Queen gesungen, z. B. *AYou don't bring me flowers*, *Pflaster*, *Through the barricades* oder *Böhmische Rhapsodie* (*Bohemian Rhapsody*).

Menu

Vorspeisenteller St. Silvester, Brioche und Butter
* * *

Gebratenes Goldbrassenfilet auf Safran-Lauchbeet
Haselnussbrauem Butter mit Verjus
* * *

Glasiertes Kalbsnierstück auf Steinpilzragout
und Blumenkohlpurée
Rotweinsauce mit Madeira
Schlosskartoffeln
* * *

Schokoladen Chartreuse mit Kalamansisauc
Exotisches Früchtemosaik mit Papayasorbet
Kleingebäck und Pralinen