



RAGAZZI DI BERNA

PINSA,
PASTA
& CAFFÈ



EVENTMAPPE

WIR FREUEN UNS, MIT DIR ZU FEIERN!

RAGAZZI DI BERNA

PINSA,
PASTA
& CAFFÈ

EVENT FACTS

Öffnungszeiten

Täglich von 09:00 - 21:00 Uhr geöffnet / Events bis 00:00 Uhr möglich*

**Events bis 00.00 Uhr ohne Nachzuschlag ab Mitternacht
bis 02.30 250.00 CHF Überzeitbewilligung*

Grösse Restaurant

100 Quadratmeter + 40 Quadratmeter Aussenterrasse

Angebot

Pinsa Romana
Hausgemachte Pasta
Apéro Snacks
Cocktails
Italienisches Bier
QR Code Scannen für unser Angebot



Exklusiver Caterer

Falls sie auf unserer Menu karte, nicht das passende für Ihren Anlass gefunden haben, können wir jederzeit unseren Gourmet Caterer, Deinkoch.ch für sie anbieten

RAGAZZI DI BERNA PINSA, PASTA & CAFFÈ

TISCH RESERVATION BIS 10 PERSONEN

Normale Tischreservierungen bis 10 Personen können sie jederzeit einfach über unsere Homepage tätigen.

Konsumation A la Carte und Bezahlung vor Ort.

GRUPPEN RESERVATIONEN AB 10 PERSONEN

Für Tischreservierungen ab 10 Personen, nutzen sie bitte unser Reservations-Tool auf unserer Homepage. Damit wir sicherstellen können, dass alle Gäste ihr Essen gleichzeitig erhalten, bitten wir sie, wenn möglich, uns im Vorhinein die Hauptgänge per Mail durchzugeben.

Konsumation A la Carte und Bezahlung vor Ort.

EVENTS UND APÉROS

Planen sie einen Event oder ein Apéro, dann sind sie bei uns genau richtig. Wir bieten Events sitzend bis 70 Personen und stehend bis 100 Personen an. Kontaktieren sie uns unter Ragazzi@crafthousegroup.ch und teilen sie uns ihr Wunschdatum und Art des Events mit. Wir kontaktieren sie dann umgehen mit einigen Menu Vorschlägen und einer Offerte.

Bezahlung vor Ort oder auf Rechnung.

RAGAZZI DI BERNA PINSA, PASTA & CAFFÈ

GEBURTSTAGS EVENT

Happy Birthday! Sie feiern Geburtstag und wir bieten ihnen die perfekte Location dazu.

Die Torte können sie selber mitbringen oder wir organisieren eine leckere Torte für Sie. Wir sorgen für leckere Drinks und Snacks damit sie ihren Tag richtig geniessen können. Sie können zwischen verschiedenen Apéro Angebote oder Menu Empfehlungen auswählen.

BABY SHOWER

Feiern sie bei uns ihre Baby Shower Party.

Sie haben die Möglichkeit, das ganze Lokal exklusiv zu mieten oder auch nur ein Teil davon.

Für die jungen Gäste stellen wir eine Kinderspiel Zone auf. Damit Jung & Erwachsenen, den Event gleichermassen geniessen können

HOCHZEITS EVENT

Feiern sie mit ihren liebsten und vertrauten ihren grossen Tag bei uns . Sei es ein Apéro nach dem Standesamt oder direkt die Hochzeitsfeier selbst. Mit unserem exklusiven Catering Partner deinkoch.ch, zaubern wir ihnen einen fantastischen Mehrgänger oder ein vollumfängliches Apéro Riche.

RAGAZZI DI BERNA PINSA, PASTA & CAFFÈ

FIRMEN EVENT

Sie planen Ihr Weihnachtsessen oder möchten einfach mit Ihren Arbeitskollegen auf die erzielten Erfolge anstossen? Wir bieten Ihnen unsere perfekten Räumlichkeiten für Ihren Firmenanlass.

Neben unserem gemütlichen Restaurationslokal überzeugt unsere Dachterrasse mit 360 Grad Sicht über die Stadt Bern und Alpenpanorama mit Exklusivität (bis max 30 Personen) . Für die zusätzliche Buchung der Dachterrasse wird eine Pauschale von CHF 1'200.- berechnet.

Das Catering wird auf Ihren Wunsch über die Küche des Ragazzi oder deinkoch.ch gestaltet. Eine Vermischung der Menüs ist nicht möglich.

Zusammen mit Ihnen sorgen wir für eine reibungslose Organisieren und Durchführung Ihres Anlasses, wobei die Bedienung je nach Exklusivitätswunsch über unseren Partner deinkoch.ch oder das eigene Team läuft.

RAGAZZI DI BERNA

PINSA,
PASTA
& CAFFÈ

EVENTPACKAGE 1

Apéro - Pinsa Slices / Antipastiplatte

Hauptgang - Home Made pasta mit verschiedenen Saucen

Dessert - Dolcicinis (Kleine Dessert Spezialitäten)

CHF 49.50 p.p

Getränke & Weinauswahl nach Wunsch

EVENTPACKAGE 2

Diverse Snacks, Nüssli, Chips

* * *

Apéro Pinsa Slices & Bruschetta's

CHF 39.50 p.P.

(Getränke & Weinauswahl nach Wunsch)

RAGAZZI DI BERNA PINSA, PASTA & CAFFÈ

EVENTPACKAGE 3

Apéro - Pinsa Slices / Antipastiplatte / Bruschettas

Vorspeise - Saison Salat mit Avocado und Kernen mix

Hauptgang - Home Made Pasta mit niedergegarten Rindsstreifen oder Scampi

Dessert - Torta della Nonna und Dolcettis

Digestiv Wagen mit Grappa und Limoncello

CHF 69.50 - p.p

(Getränke & Weinauswahl nach Wunsch)



RAGAZZI DI BERNA

PINSA,
PASTA
& CAFFÈ

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



deinkoch.ch

BANKETTDOKUMENTATION

Wir freuen uns, dich kulinarisch zu verwöhnen!

APÉROHÄPPCHEN

RAGAZZI DI
BERNA PINSÀ,
PASTA
& CAFFÈ

Apéroplatte mit Schinkengipfeli, Tortillachips und Sauerrahm, Guacamole und Tomatensalsa, Gemüsesticks mit Quark Dip, Oliven und Salzmandeln	CHF 21.50
Italienisches Gemüse mit Kräuterkäse, Cherrytomaten, Fetakäse- und Kalamata-Olivenspiesschen mit Pesto Dip, Gemüsetatar-Provençale auf Fetakäse, Lachstatar mit Dill und Honig-Senf, Rindstatar mit Kresse, Focaccia mit Oliven und Tomaten	CHF 31.50
Bruschetta Lachstatar auf Toast Hausgemachtes Hummus mit Pita Antipasti-Platte mit Oliven-Tapenade und Ofengemüse	CHF 13.50
Oliven und Nüssli	CHF 5.50
Suppen-Shot	CHF 4.50
Focaccia mit Kräutern und Meersalz (15 Port.)	CHF 45.00
Käseplatte pro Person	CHF 9.50
Fleischplatte pro Person	CHF 11.50

APÉRO RICHE

RAGAZZI DI
BERNA PINSÀ,
PASTA
& CAFFÈ

Variante 1

CHF 75.00

Bruschetta

Gurken-Ingwer Zaziki

Tortilla Chips mit Guacamole und Sour Cream

Focaccia mit Kräutern und Meersalz

* * *

Baguette gefüllt mit Schinken und Salami

Tête de Moine auf Körner-Baguette

Crostini mit Schinken und Frischkäse

Suppen-Shot

* * *

Frittierte Forellenfilets (CH) im Säckli mit Tartarsauce

Sweetpotatoes-Wedges mit Sauerrahm

Frühlingsrollen (V)

Seitan Wings mit Sour Cream Dipp

Schweinsbraten mit Kartoffelstock

* * *

Gebrannte Crème im Weckglas

Mini-Vanille-Cornet

Mini Muffins

Variante 2

CH 117.00

Lachstatar mit Dillsenfousse, Baguette, Gemüsetatar mit Crème fraîche
und Pumpenikol, Bruschetta mit getrockneter Tomatenpaste

* * *

Risotto al vino bianco in 4 verschiedenen Variationen

(Tomaten, Pilze, Rucola und Randen)

frisch aufgeschnittenes warmes Roastbeef aus dem Ofen mit Honigsenfjus

* * *

Flammierte Früchte aller Art und Limetten Panna Cotta

Ihr habt bereits eine Location für euer Apéro und braucht noch einen Caterer?
Auch bei einem externen Apéro sind wir für euch da. Deinkoch verwöhnt euch
auch ausserhalb der Loube mit seinen Köstlichkeiten. Hierfür erstellen wir gerne
eine separate Offerte.

SALAT

Grüner Salat mit saisonalem Dressing	CHF 8.50
Jungsalat mit Sprossen, gerösteten Nüssen und Balsamico Dressing	CHF 9.00
Salatschüssel mit Croûtons, Speck und Ei (4 Personen)	CHF 17.50
Saison Salat	CHF 14.50
Frühling Frühlingzwiebeln, Sprossen, Kernen, Croûtons	
Sommer Beeren, Melonen, frische Kräuter, Sonnenblumenkerne	
Herbst Kürbis, Croûtons, Kürbiskerne, Trauben	
Winter Federkohlchips, Walnüsse, Apfel, Croûtons	
	CHF 18.00
Salatbuffet	CHF 21.50
mit 4 Salaten und zwei Saucen	
mit 5 Salaten und zwei Saucen	
Frühling Frühkartoffelsalat mit Radisli, Maissalat, Jungspinatsalat, Broccoli Salat, Blattsalat	
Sommer Tomaten-Basilikum-Mozzarellakugeln, Maissalat, Griechischer-Salat, Taboulé, Blattsalat	
Herbst Federkohlsalat, Sellerie-Apfelsalat, Nüsslisalat, Bohnensalat, Blattsalat	
Winter Rüebli-Ingwersalat, Randen-Orangensalat, Rotkrautsalat mit Äpfeln und Walnüsse, Blattsalat	

SUPPE

Sommerliche Kaltschale	CHF 9.00
Melone, Gazpacho oder Gurken	
Cremesuppe	CHF 9.00
Kartoffel, Lauch, Karotten oder Mais	
Suppe mit Einlage	CHF 12.50
Consommé mit Fisch, Fleisch oder Backerbsen	

HAUPTGANG

RAGAZZI DI
BERNA PINS,
PASTA
& CAFFÈ

Fleisch	CHF 36.00
Pouletgeschnetzeltes Gnocchi, Champignonrahmsauce	
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel Gemüsebouquet vom Markt, Neukartoffeln mit Rosmarin, Rotweinsauce	CHF 59.00
Im Ofen gegarte Pouletoberschenkel Rotweinrisotto, Mediterranes Gemüse, Tomaten-Kräuterjus	CHF 48.00
Rosa gebratenes Roastbeef Gemüsebouquet, Neukartoffeln mit Rosmarin, Sauce Béarnaise	CHF 68.00
Vegetarisch	CHF 43.00
Im Ofen gegarte Süsskartoffel gefüllt mit frischem Kicherer-Gemüse Ratatouille, Tomatensauce mit Chili	
Im Ofen gegarte Seitan Wings Rotweinrisotto mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Kräuterjus	CHF 49.00
Knusprige Tofu Würfel (Vegan) karamellierte Karotten, Bulgur, Chimichurri-Sauce	CHF 46.00
Frittiertes	CHF 28.00
Schweinschnitzel mit Pommes	CHF 24.00
Chicken-Nuggets und Pommes	CHF 4.00
Pommes Frites als Beilage Bankett	

HAUPTGANG

RAGAZZI DI
BERNA PINS,
PASTA
& CAFFÈ

Grillbuffet

Grillbratwurst, Currybratwurst Zarte Fleischstücke vom Rind, Poulet und Schwein	Beilagen: Baked Potatoes mit Sour Cream, Grillgemüse, Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten, Als Garnitur Croûtons und Kürbiskernen	CHF 55.00
--	---	-----------

Grillbratwurst, Currybratwurst, Chorizo, Am Stück gegartes Rindsentrecôte, Kalb, Poulet, Lammchops, Schwein und Crevetten	Beilagen: Baked Potatoes mit Sour Cream, mediterranes Grillgemüse, Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten Als Garnitur: Croûtons, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen	CHF 76.00
--	---	-----------

DESSERT

**RAGAZZI DI
BERNA** PINSA,
PASTA
& CAFFÈ

Gebrannte Creme mit Vanilleschaum	2erlei	CHF 9.20
Doublette Schoggimousse mit Chili	3erlei	CHF 12.00
Joghurtcreme mit eingelegten Weinfeigen	4erlei	CHF 16.00
Pannacotta mit Beerensauce	Allerlei	CHF 18.00
Mini Dessertkreationen mit Himbeermousse		
Warme Beeren mit Glace		
mini Brownie		
mini Donuts		

Hochzeitstorten

Gerne kühlen, servieren und betreuen wir das Dessertbuffet inkl. Hochzeitstorte. Für die genannten Aufwände sowie das Bereitstellen des Geschirrs und dem dazugehörigen Abwasch verrechnen wir einen

Pauschalbetrag von CHF 2.00 pro Person

Menupreis

Mehrwertsteuer

Oben genannte Preise verstehen sich exklusiv 7.7% MWST

Fahrkosten Caterer

Pauschal CHF 150.00

Administrationskosten

Bei der Bearbeitung von mehr als 2 Offerten, können Administrationskosten anfallen.

Kinderpreise

0-6 Jahre: Gratis

7-12 Jahre: 50% Reduktion

- Es stehen zwei Kinderstühle zur Verfügung

Mitarbeiter

Jegliche Mitarbeiter von Deinkoch sind im Menupreis inbegriffen. Es fallen keine weiteren Kosten an.

Geschirr/Mobiliar

Es fallen keine Kosten für jegliches Geschirr und Mobiliar der genannten Speisen an.

Mitternachtssnack

Sollte es Reste geben werden wir diese gerne auf Wunsch als einen originellen Mitternachtssnack vorbereiten.

Regionale Zutaten

Unsere Köche verarbeiten immer qualitativ hochstehende Frischprodukte, damit wir ein optimales Produkt garantieren können. Dank unseres durchdachten Menüsystems sind wir in der Lage den Food Waste so gering wie möglich zu halten. Alles wird verbraucht. Wir sind immer offen für die kreativen Ideen unserer Mitarbeitenden und integrieren diese stets in unsere Arbeitsprozesse.

Ansprechperson

Monbijou Gastro GmbH

Thierry Fuhrer

Eigerstrasse 73

3007 Bern

079 765 70 55 | 079 820 94 84

office@crafthousegroup.ch