



RAGAZZI DI BERNA

PINSA,
PASTA
& CAFFÈ

EVENTMAPPE

WIR FREUEN UNS, MIT DIR ZU FEIERN!

RAGAZZI DI BERNA

PINSA,
PASTA
& CAFFÈ

EVENT FACTS

Öffnungszeiten Restaurant

Mo-Di 09:00 - 14:30 Uhr geöffnet
Mi-Fr 09:00 - 14:30 Uhr und ab 17:00 - 22:00 Uhr geöffnet
Sa-So ausschliesslich für Gruppenanfragen / Events geöffnet

Öffnungszeiten Events

- Individuell Buchbar
- freie Kapazität auf Anfrage
- Events bis 00.00 Uhr ohne Nachzuschlag

*ab Mitternacht bis 02.30 Uhr CHF 250.00 Überzeitbewilligung

Lokalkapazität

Restaurant: bis zu 80 Personen sitzend / 100 Personen stehend
Eventterrasse: bis zu 50 Personen sitzend / 80 Personen stehend
Dachterrasse Roof Top: bis zu 30 Personen sitzend / 40 Personen stehend

Angebot

Pinsa Romana
Pasta
Apéro Snacks
Cocktails
Italienisches Bier

Exklusiver Caterer

Falls sie auf unserer Menü Karte, nicht das passende für Ihren Anlass gefunden haben, können wir jederzeit unseren Gourmet Caterer, deinkoch.ch für sie aufbieten

RAGAZZI DI BERNA

PINSA,
PASTA
& CAFFÈ

TISCH RESERVATION BIS 14 PERSONEN

Normale Tischreservierungen bis 14 Personen können Sie jederzeit einfach über unsere Homepage tätigen.

GRUPPEN RESERVATIONEN AB 15 PERSONEN

Für Tischreservierungen ab 15 Personen, nutzen Sie bitte unser Anfrage-Tool auf unserer Homepage. Damit wir sicherstellen können, dass alle Gäste Ihr Essen gleichzeitig erhalten, bitten wir Sie, uns im Vorhinein die Hauptgänge per Mail durchzugeben oder sich für eines der Gruppen Menüs zu entscheiden.

EVENTS UND APÉROS

Planen Sie einen Event oder ein Apéro, dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir bieten Events sitzend bis 80 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 umgehend mit einigen Menü Vorschlägen und einer Offerte.

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 & Erwachsen, 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 500.- 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 Organisierung 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 Mista Slices / Antipastiplatte

Hauptgang - Tavolata Pasta mit verschiedenen Saucen

Dessert - Hausgemachtes Überraschungsdessert

CHF 49.50 p.P.

EVENTPACKAGE 2

Diverse Snacks, Nüssli, Chips

* * *

Apéro - Pinsa Mista Slices & Bruschetta's

CHF 39.50 p.P.

RAGAZZI DI BERNA

PINSA,
PASTA
& CAFFÈ

EVENTPACKAGE 3

Apéro - Pinsa Mista Slices / Antipastiplatte / Bruschettas

Vorspeise - Saison Salat Schüssel mit Avocado und Kernen Mix

Hauptgang - Pasta mit niedergegarten Rindsstreifen oder Scampi

Dessert - Torta della Nonna und Dolcetti

CHF 69.50 - p.P.

EVENTPACKAGE 4

Apéro - Antipastiplatte / Bruschettas

Tavolata - Salat Schüssel, Pinsa Mista, Pasta mit verschiedenen Saucen

Dessert - Hausgemachtes Überraschungsdessert

CHF 48.50 - p.P.

GRILBUFFET (SELF SERVICE)

Variante 1 – Grillbuffet Easy

ab CHF 44.00

Grilladen:

Klassische und beliebte Grillspezialitäten: eine Auswahl an dreierlei Bratwürsten (z. B. Kalb, Schwein, Geflügel), ergänzt durch vegetarischen Grillkäse sowie frisches Grillgemüse.

Beilagen:

Ein frisches Salatbuffet mit vier abwechslungsreichen Salaten, dazu verschiedene Brotsorten. Abgerundet wird das Angebot mit Hausdressing, Croûtons sowie zwei klassischen Grillsaucen.

Salate: Grüner Blattsalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Coleslaw-Salat

Variante 2 – Grillbuffet Light

ab CHF 59.00

Grilladen:

Eine Auswahl feinster Grillspezialitäten: saftige Truthahnbrust, aromatischer Schweinehals und zartes Rindfleisch, klassische Grillbratwurst, würzigem Grillkäse sowie mediterranes Grillgemüse.

Beilagen:

Dazu drei Grillsaucen, goldbraun gebackene Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Meersalz sowie ein frisches Salatbuffet mit vier abwechslungsreichen Salaten. Verfeinert durch Hausdressing, Croûtons, knackige Kerne und frisches Brot.

Salatoptionen: Grüner Blattsalat, Coleslaw Salat, Fenchel-Orange Salat, Maissalat, Kartoffelsalat, Pastasalat

Falls Sie weitere Grilladen wünschen, lassen Sie uns dies gerne wissen. (Lamm, Crevetten, Chorizo, Kalb etc.)

Variante 3 – Grillbuffet Premium

ab CHF 82.00

Grilladen:

Vielfältige Auswahl an Grillspezialitäten: zarter Rindshohrücken, saftige Pouletschenkel, Lammchops, Crevetten und aromatische Schweinhalssteaks. Ergänzt wird das Angebot durch klassische Grillbratwürste, würzigen Grillkäse sowie mediterranes Grillgemüse.

Beilagen:

Dazu vier Grillsaucen, goldbraun gebackene Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Meersalz sowie ein frisches Salatbuffet mit fünf abwechslungsreichen Salaten. Verfeinert durch Hausdressing, Croûtons, knackige Kerne, Melonen Schiffchen und frisches Brot.

Salatoptionen: Grüner Blattsalat, Coleslaw Salat, Gurken-Dillsalat, Fenchel-Orange Salat, Maissalat, Cous Cous Salat, Kartoffelsalat, Pastasalat

Falls Sie weitere Grilladen wünschen, lassen Sie uns dies gerne wissen. (Kalb, Chorizo etc.)





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

MENU DI NATALE

Fondue chinoise

Nach Wunsch kombinierbar mit Apéro- und Dessertpackage

Apéro

Antipastiplatte, Focaccia mit Kräuter & Meersalz

CHF 15.00

Fondue Variante 1

Beilagen:

Rindsfleisch, Pferdefleisch,
Pouletbrust, Schweinefleisch

Wildreis,
Salatbuffet mit 3 verschiedenen Salaten,
4 verschiedene Saucen (Cocktail,
Knoblauch, Curry, Tartare)

ab CHF 65.00

Fondue Variante 2

Beilagen:

Rindsfleisch, Pferdefleisch,
Kalbsfleisch, Schweinefleisch,
Pouletbrust, Lammnierstück,
Crevetten

Wildreis, eingelegtes Gemüse,
Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten,
5 verschiedene Saucen (Cocktail,
Knoblauch, Curry, Tartare, Chilli)

ab CHF 83.00

Zusätzlich

Mietmaterial: CHF 300.00 Pauschal (inkl. Bereitstellung & Reinigung)

Dessert

Orangen-Chili Schoggimousse mit Zimtglace

CHF 12.00

Dessertbuffet

Kleine Dessertkreationen: Orangen-Chili Schoggimousse,
Panna Cotta mit Zwetschgenculli, Torta della Nonna, Fruchtsalat

CHF 20.00



RAGAZZ! DI BERNA

PINSA,
PASTA
& CAFFÈ

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



deinkoch.ch



BANKETTDOKUMENTATION

WIR FREUEN UNS, DICH KULINARISCH ZU VERWÖHNEN!

APÉROHÄPPCHEN

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

Ciao Bella

Focaccia und hausgemachtem Hummus
Gemüsesticks, Tortillachips und als Dip Guacamole, Tomatensalsa,
Sauerrahm-Quarksauce

CHF 13.50

Gusto e Tradizione

Tomaten Bruschetta
Lachstartar auf Toast
Hausgemachtes Hummus mit Pita
Antipasti-Platte mit hausgemachter Oliven-Tapenade

CHF 21.50

Sapori d'Italia

Antipasti mit Parmesan, getrocknete Tomaten und Kalamata Oliven
Mediterranes Gemüsetatar
Lachstartar mit Dill und Honig-Senf
Rindstatar und Focaccia

CHF 31.50

Saisonaler Suppen-Shot

CHF 4.50

Fleisch- / Käseplatte pro Person

CHF 12.50

Alle aufgeführten Preise werden pro Person verrechnet.

APÉRO RICHE

RAGAZZI DI
BERNA PINSA,
PASTA & CAFFÈ

L'arte dell'Aperitivo

Tomaten Bruschetta

Gurken-Ingwer Zaziki

Tortilla Chips mit Guacamole und Sour Cream

Focaccia mit Kräutern und Meersalz

Baguette gefüllt mit Schinken, Salami und Frischkäse

Parmesan Stücke

Lachstatar

Saisonaler Suppen-Shot

Pinsa Mista

Pasta mit verschiedenen Saucen

Panna Cotta mit saisonalen Früchtecoulis

Torta della Nonna

Fruchtsalat

CHF 75.00

La Dolce Vita

CH 95.90

Lachstatar mit Dill und Honig Senf,

Mediterranes Gemüsetatar mit Crème fraîche,

Frisch aufgeschnittenes warmes Roastbeef mit Honigsenfjus,

Tomaten Bruschetta

Saisonaler Suppen Shot

Zweierlei Risotto nach Wahl

Fruchtsalat und saisonales Panna Cotta

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 |

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Salatbuffet | |
| mit 4 Salaten und zwei Saucen | CHF 18.00 |
| mit 5 Salaten und zwei Saucen | CHF 21.50 |

Frühling I Primavera:

Frühkartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln, Spargel Salat mit Datteltomaten und Bärlauch, Fruchtig süßer Maissalat, Blattsalat

Sommer I Estate:

Caprese, Maissalat mit Peperoni und Ananas, Gurken-Dill Salat, Karottensalat, Cous Cous Salat mit Minze und getrockneten Tomaten, Blattsalat

Herbst & Winter I Autunno & Inverno:

Sellerie Apfelsalat, Randen-Minze Salat, Fenchel-Orangen Salat, Rotkohl Salat mit Preiselbeeren, Weisskohlsalat Blumenkohlsalat, Nüsslersalat und Blattsalat

Als Garnitur jeweils Croûtons und Kernenmix

SUPPE

| | |
|------------------------------------|----------|
| Sommerliche Kaltschale | CHF 9.00 |
| Melone, Gazpacho oder Gurkenspinat | |
| Saisonale Crèmesuppe | CHF 9.00 |

DESSERT

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

| | |
|--|-----------|
| Gebrannte Crème | CHF 9.00 |
| Joghurtquarkcrème mit Waldbeeren | CHF 9.50 |
| Tobleronemousse | CHF 12.00 |
| Pannacotta mit saisonalem Früchtecoulis | CHF 12.00 |
| Il Mondo dei Dolci I Dessertbuffet* | CHF 20.00 |
| Tiramisu | |
| Tobleronemousse | |
| Torta Della Nonna | |
| Saisonales Panna Cotta | |
| Apfel Zimt Muffins | |
| Joghurtquarkcrème | |
| Fruchtsalat | |

*Bei diesem Angebot stehen vier Komponente zur Auswahl

Alle aufgeführten Preise werden pro Person erhoben.

Hochzeitstorten

Gerne 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 4.50 pro Person

Menupreis

Mehrwertsteuer

Oben genannte Preise verstehen sich exklusiv 8.1% MWST

Fahrkosten exklusiver Caterer

Falls sie auf unserer Menü Karte, nicht das passende für Ihren Anlass gefunden haben, können wir jederzeit unseren Gourmet Caterer, deinkoch.ch für sie aufbieten.

Dafür wird ein zusätzlicher Pauschalbetrag von CHF 150.00 verrechnet.

Administrationskosten

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

Kinderpreise

0-5 Jahre: Gratis

7-12 Jahre: 50% Reduktion

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 Menüsysteams 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.

Ansprechsperson

Monbijou Gastro GmbH

Thierry Fuhrer

Eigerstrasse 73

3007 Bern

079 765 70 55 | 079 820 94 84

ragazzi@crafthousegroup.ch

Menupreis

Mehrwertsteuer

Oben genannte Preise verstehen sich exklusiv 8.1% MWST

Fahrkosten Caterer

Pauschal CHF 150.00

Administrationskosten

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

Kinderpreise

0-5 Jahre: Gratis

7-12 Jahre: 50% Reduktion

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 Menüsysteams 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.

Ansprechsperson

Monbijou Gastro GmbH

Thierry Fuhrer

Eigerstrasse 73

3007 Bern

079 765 70 55 | 079 820 94 84

ragazzi@crafthousegroup.ch