

RAGAZZI DI
BERNA PINS,
PASTA
& CAFFÈ



GRILL AND CHILL

im Ragazzi di Berna

Bei uns wirst du selbst zum Grillmeister! Unsere gemütliche Atmosphäre lädt dazu ein, mit Freunden und Familie zusammenzukommen, während ihr euch am Grill austobt und das Ambiente genießt.

Freu dich auf unvergessliche Grillmomente und entspannte Stunden im Ragazzi di Berna – wo das Grillen zum echten Vergnügen wird!





**RAGAZZI DI
BERNA** PINSÄ,
PASTA
& CÀFFÈ

GRILL AND CHILL

im Ragazzi di Berna

Variante 1 – Grillbuffet Easy

ab CHF 44.00

exkl. Eventmaterial

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

exkl. Eventmaterial

Grilladen:

Eine Auswahl feinsten 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

exkl. Eventmaterial

Grilladen:

Vielfältige Auswahl an Grillspezialitäten: zarter Rindshohrücken, saftige Pouletschenkel, Lammchops, Crevetten und aromatische Schweinshalssteaks. 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.)

