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 Nachtzuschlag

**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 Tischreservationen bis 14 Personen können sie jederzeit einfach über unsere Homepage tätigen.

GRUPPEN RESERVATIONEN AB 15 PERSONEN

Für Tischreservationen 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 umgehen mit einigen Menu 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 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 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.

RAGAZZI DI BERNA
PINSA, PASTA & CAFFÈ

HAUPTGANG

Grill and Chill Buffet (self-service) ab CHF 55.00*

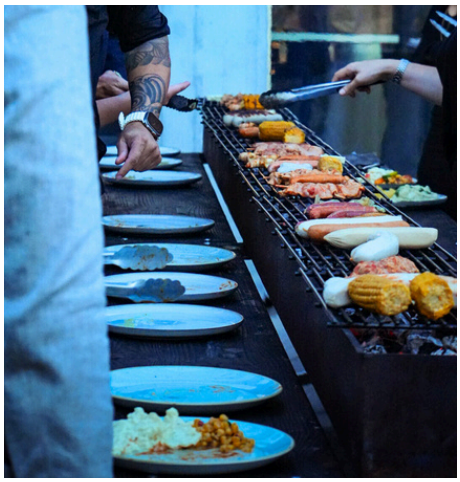
Grillbratwurst
Geflügel, Kalb & Schwein
Zarte Fleischstücke vom Rind
Marinierte Pouletoberschenkelsteak
Marinierte Schweinesteaks
Lammchops
Crevetten
Chorizo

Beilagen:
Grillgemüse,
Salatbuffet mit 4-5 verschiedenen Salaten zur Auswahl und 1-2 Stärkesalate als Garnitur Croûtons und Kernenmix

Auf Wunsch können auch vegetarische Varianten ergänzt oder ersetzt werden.

Für das Grillmaterial (inkl. Bereitstellung, Reinigung und Kohle) wird zusätzlich einen Pauschalbetrag von CHF 300.00 verrechnet.

*Der Preis variert gemäss ausgewähltem Fleisch und Beilagen



RAGAZZI DI BERNA
PINSA, PASTA & CAFFÈ

MENU DI NATALE

Fondue chinoise

Nach Wunsch kombinierbar mit Apéro- und Dessertpackage

Apéro CHF 15.00

Antipastiplatte, Focacchia mit Kräuter & Meersalz

Fondue Variante 1

Rindsfleisch, Pferdefleisch, Pouletbrust, Schweinefleisch	**Beilagen:** Wildreis, Salatbuffet mit 3 verschiedenen Salaten, 4 verschiedene Saucen (Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartare)	ab CHF 65.00

Fondue Variante 2

Rindsfleisch, Pferdefleisch, Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Lammnierstück, Crevetten	**Beilagen:** 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

Preise pro Person, exkl. MWST & Fahrkosten Caterer / Preise für das Jahr 2025

RAGAZZI 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 Lachstatar 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 CHF 75.00

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

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

RAGAZZI DI BERNA PINSA, PASTA & CAFFÈ

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 Melone, Gazpacho oder Gurkenspinat	CHF 9.00
Saisonale Crèmesuppe	CHF 9.00

DESSERT

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 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.

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 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.

Ansprechsperson
Monbijou Gastro GmbH
Thierry Fuhrer
Eigerstrasse 73
3007 Bern

079 765 70 55 | 079 820 94 84
ragazzi@crafthousegroup.ch