



Ihr Event im Sommer – Unsere Vorschläge

«Auswärts gehen» heisst, nach Hause kommen

Bienvenidos a Casa Novo



Wir danken für Ihr Vertrauen und freuen uns sehr, planen Sie bei uns Ihre Veranstaltung.

Dieses Dokument dient Ihnen zur Inspiration und enthält unsere wichtigsten Informationen. Gerne besprechen wir die Detailplanung vor Ort. Vereinbaren Sie dazu einen Termin unter 031 992 44 44 oder info@casa-novo.ch.

Unsere Pluspunkte:

- Persönliche Beratung
- Frisch-aromatische Küche
- Herzlich-authentische Gastfreundschaft
- Professionelle Organisation

- Direkt an der kühlenden Aare
- Regensichere Terrassen
- Schattenspendende Bäume
- Klimatisierte Innenräume

- Ruhig gelegen und doch zentral
- In Gehdistanz zu Parkplätzen
- Fast minütlich ÖV-Verbindungen

Räumlichkeiten

Wir bieten eine vielseitige Standort-Auswahl – jeder Ort mit seinem Charme & seinen Vorzügen.

Gerne reservieren wir Räumlichkeiten auch exklusiv für Sie, abhängig von der Gästeanzahl oder Mindestumsatz.

Im Warmen

- Restaurant | bis zu 70 Personen
- Vinoteca | bis zu 25 Personen

An der Frischluft

- Aareterrasse | bis zu 70 Personen
- Paradiesli | bis zu 18 Personen
- Läuferplatz | bis zu 55 Personen

Stehaperos & Flying

- Draussen | bis zu 200 Personen
- Drinnen | bis zu 120 Personen

Exklusiv für Sie

- Restaurant | ab 60 Personen
- Vinoteca | ab 18 Personen
- Aareterrasse | ab 55 Personen
- Paradiesli | ab 14 Personen
- Aareterrasse & Paradiesli | ab 70 Personen





Ambiente, Organisation & Feiern

Blumen

Mit Vergnügen dekorieren wir Tische & Raum nach Ihren Vorstellungen mit Blumenschmuck von unserem Floristikpartner.

Dekoration

Ihre eigene Tischdekoration platzieren wir selbstverständlich für Sie und erstellen kostenlos Menükarten.

Give Away

Gerne überraschen wir Ihre Gäste mit unserem köstlichen Olivenöl zum Mitnehmen oder einem anderen Gastgeschenk.

Tischordnung

Wir unterstützen Sie gerne bei Wahl der Tischordnung und erstellen Ihre Tischpläne.

Weinselektion

Selbstverständlich können Sie die Weine vorgängig probieren: Unser gesamtes Angebot ist in unserer Vinoteca erhältlich.

Feiern bis in die Morgenstunden

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen: Wir sorgen bis spät in die Nacht für das Wohl & die Stimmung der Partygäste.

Überzeitbewilligung, ab 23.30 Uhr: CHF 80.00

Nachtzuschlag: CHF 250.00 | pro angebrochene Stunde

Gaumenfreuden

Moderne mediterrane Kochkunst

Mit hochwertigen und frischesten Produkten unserer langjährigen Lieferanten kreiert unsere Küchencrew aromatische, authentische Gerichte mit mediterranem Flair.

Sämtliche Speisen werden nach eigener Rezeptur mit viel Passion & Handarbeit hergestellt und angerichtet.

Von Gault Millau längst entdeckt

Das Casa Novo ist seit 2012 im Restaurantguide Gault Millau aufgeführt, heuer mit 14 Punkten. Diese Auszeichnungen sind eine Bestätigung für unser Tun & Können und Zeichen für unsere kontinuierliche Qualität.

Menü – kreativ & kombinierbar

Ab 10 Gästen wird vorgängig ein einheitliches Menü gewählt, um Sie garantiert mit gewohnter «Casa Novo Manier» verwöhnen zu können.

Die folgenden Gerichte sind bewusst auf die Jahreszeit Ihres Anlasses abgestimmt und beliebig kombinierbar.

Für Vegetarier, Veganer und Allergiker haben wir selbstverständlich alternative Vorschläge.

Die Preise verstehen sich pro Person bzw. Portion, in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Anstossen & Ankommen

Geniessen Sie...

... unser Apéropackage
für einen entspannten Auftakt

- Jamón Serrano
- Gewürzmandeln
- Marinierte Oliven

11.50 | Gast

Weitere Tapas finden Sie
auf der folgenden Seite.



... erfrischende Getränke
aus unserem Keller, beispielsweise:

Ducado de Altan DO
Verdejo
Bodegas Naia | Rueda, Spanien
59.50 | 75cl

Cava Josep Coca Gran Reserva DO
Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Sabaté i Coca | Katalonien, Spanien
79.00 | 75cl

Estrella Barcelona
Blondbier
6.50 | 33cl

... unseren Apéro-Riche
für einen ausgiebigen Anlass

Geniesser 45.00 | Gast
- 8 salzige Köstlichkeiten

Schlemmer 67.50 | Gast
- 9 salzige Köstlichkeiten
- 2 süsse Verführungen

Hedonist 74.50 | Gast
- 10 salzige Köstlichkeiten
- 3 süsse Verführungen

Tapas – Spanische Kulturleckerbissen



Stellen Sie sich Ihre Wunschvariante
aus unseren Tapasklassikern zusammen:
Mindestmenge | Sorte: 10 Portionen, Preise pro Portion

De la Carniceria

Jamón Serrano	6.50
Chorizo Ibérico	3.50
Rindstatar «Casa Novo»	7.50

Verdura y vegetariano

Tortilla española	3.50
Marinierte Oliven	3.50
Pimientos de Padrón	4.00
Patatas fritas mit kanarischer Sauce	4.50
Gemüse Chips	3.50
Gewürzmandeln	2.50

Del Pescador

Lachstatar mit Sauerrahm	7.50
Galizischer Tintenfischsalat	6.50
Riesenkrevette mit Knoblauch & Kräutern	6.50

Con Queso

Manchego mit Chili-Honig	4.50
Parmesansplitter mit Trüffelhonig	5.50

Vorzügliche Vorspeisen

Marktfrischer Blattsalat mit Melone, Feta, Minze und Gurke an Italienischer Salatsauce	15.50
Geröstete Pfirsiche mit Spanischem Rohschinken, Ricottacrème, Pfirsichgel und kandierten Pinienkerne	17.50
Seeländer Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenölkaviar und 20-jährigem Aceto Balsamico	17.50
Handgeschnittenes Rindsfilettatar mit Gurke, Schalotten, Eigelbemulsion und gehobeltem „Bärner Küssli“-Käse	24.50

Schmackhafte Suppe

Mandel-Kaltschale mit Knoblauch und Sherry, marinierte Riesenkrevette, Basilikumöl und Chili	19.50
--	-------



Harmonisierende Hauptgänge

Mediterran gefüllte Maispoulardenbrust,
Basilikumrisotto und Peperonata 39.50

Rosa gebratenes Rindsteak mit Portweinjus und Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Sommergemüse aus dem Ofen 56.50

Rindsschmorbraten in Spanischem Rotwein
Tessiner Polenta und gebratenes Marktgemüse 42.50

Rosa gebratenes Lammsteak an Joghurtsauce
mit Knoblauch und Limetten, Hummus und Frühlingszwiebeln 46.50

Spanische Zarzuela mit verschiedenem Frischfisch,
Meeresfrüchten, Gemüse und Rotwein 47.00

Vegetarisches Gericht
aus der aktuellen Speisekarte

Für die Kleinsten:

Handgemachte Pasta mit Sauce nach Wahl
Butter & Käse | Tomatensauce | Rahmsauce ab 14.50

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Bärner Pommes und Marktgemüse 24.50



Delikate Desserts

Dessertkreation «Casa Novo»	18.50
Weisses Schokoladenmousse in der Halbkugel mit Waldbeeren und Rhabarbersorbet	17.50
Hausgemachter Lemon-Pie mit Himbeersorbet und frischen Früchten	17.50
Erdbeer-Tiramisù im Glas mit Limettensorbet	16.50

Für Gesellschaften ab 35 Personen
organisieren wir gerne ein Buffet.

Köstlicher Käse

Käsevariation mit hauseigenem Früchtebrot	gross klein
	22.50 17.50
Trüffelbrie mit Waldhonig und Brot	17.50 13.50

