

Catering- Angebot

Rathaus Bern



e

EVENTMAKERS
ENTSPANNEN. GENIESSEN.

Wichtiges

Wir beraten Sie gerne!

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und gestalten Sie mit uns Ihr Catering im Rathaus Bern. Unsere Broschüre soll Ihnen erste Ideen und Eindrücke vermitteln. Wir haben zum einfacheren Verständnis einige nicht saisonal angepasste Beispiele aufgeführt. Gerne erstellen wir Ihnen jedoch Ihre individuelle, saisonale Offerte – wir freuen uns auf Sie.

Pauschalen

Alle Pauschalen beinhalten die dazu nötige Infrastruktur, sowie Tischwäsche, das Geschirr/Besteck und die Gläser.

Unser Angebot richtet sich an Gruppen ab 20 Personen und beinhaltet das jeweilige Essens- und Getränkeangebot sowie die Betreuung des Anlasses durch Mitarbeitende der eventmakers ag. Zusätzliche Getränke und Wünsche sind selbstverständlich möglich und werden nach Aufwand verrechnet. Für Gruppen unter 20 Personen erstellen wir gerne eine individuelle Offerte.

Angebots-Linie „vo hie“

Unsere Angebots-Linie „vo hie“ steht für eine lokale und saisonale Küche. Wir garantieren ausschliesslich Haupt-Produkte aus der Schweiz zu verwenden und setzen auf eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten und Produzenten. Nachhaltig, kurze Transportstrecken, aus der Region und der Saison angepasst; kurz was hier und jetzt wächst wird verwendet – „vo hie“, der Name ist Programm!

No Food Waste

Übrig gebliebene Speisen vom Buffet dürfen nach Ende des Anlasses vom Veranstalter / Kunden mitgenommen werden. Hat der Veranstalter / Kunde kein Interesse, dürfen sich unsere Mitarbeitenden an den übrig gebliebenen Speisen bedienen.

Äss-Bar Bern - Die Äss-Bar verwertet «Frisches von gestern» im Verkaufslokal an der Marktgasse. In unserem Fall sind das Brotprodukte wie Gipfeli, Brötli, Sandwiches, Kuchen etc., die bestellt aber nicht konsumiert wurden.

Wir verwenden Gemüse und Früchte aus dem «Gmüesgarte» - chrumm u früsch – so retten wir frische Produkte aus der nahen Region, welche nicht der Norm entsprechend und dadurch nicht in den Handel gelangen.

Nachhaltigkeit

Als verantwortungsvolle Unternehmer leisten wir unseren Beitrag zur aktuellen Thematik Nachhaltigkeit. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir reflektiertes Handeln in Bezug auf Einkauf / Herkunft von Lebensmitteln, ressourcenschonende Planung und Handlungsweise, aber auch die Berücksichtigung der individuell besten Massnahme am richtigen Ort. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir aber auch den verantwortungsvollen Umgang mit unseren Mitmenschen und Partnern.

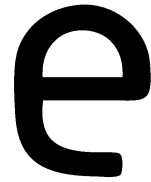
Wein

Es sind sämtliche Weine der cava hispania erhältlich - verlangen Sie unsere Gesamtangebotsliste (www.cavahispaniabern.ch). Auf Weinen aus dem Gesamtangebot der cava hispania verrechnen wir auf dem Privatkundenpreis ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche. Die Weine können nach Absprache in der cava hispania degustiert werden. Für Fremdfflaschen gilt ein Zapfengeld von CHF 25.00. Bei begründeten Umständen kann eine Ausnahme genehmigt werden.

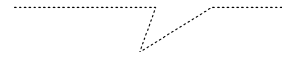
Kontakt eventmakers

eventmakers ag
Talgut-Zentrum 27
3063 Ittigen

Tel.: 031 533 07 50
rathaus@eventmakers.ch
www.eventmakers.ch



EVENTMAKERS
ENTSPANNEN. GENIESSEN.



Unser Plus

Alle für einen und einer für alle! – Vertrauen Sie in Sachen Blumen/Dekoration und Wein auf die hauseigenen Profis des Blumenkaffee-Wanderer & cava hispania. Lassen Sie sich individuell beraten - wir führen an Ihrem Anlass alles zusammen - für Sie - nach dem Motto: ENTSPANNEN.GENIESSEN

Blumenkaffee-Wanderer

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihr individuelles Deko-Konzept zusammen:

- Buffetschmuck
- saisonaler Tischschmuck / Stehtischschmuck
- florale Raumdekoration
- Give-Aways
- Blumengeschenke

Für eine Detailofferte und / oder Beratung steht Ihnen unsere hauseigenen Floristinnen gerne zur Verfügung. Das Blumenkaffee-Wanderer an der Monbijoustrasse 114 ist jeweils Mo-Fr ab 09.00 Uhr geöffnet.

www.blumenkaffee-wanderer.ch
info@blumenkaffee-wanderer.ch
031 533 07 59

Weine der cava hispania

Wir führen eine grosse Auswahl an Weiss- und Rotweinen aus Spanien und dem Wallis sowie zweier Produzenten aus Bern. Vereinbaren Sie eine Degustation mit unseren Fachleuten, wir beraten Sie gerne.

*Degustation in der cava hispania Weinbar
Junkerngasse 1, 3011 Bern
www.cavahispaniabern.ch
info@cavahispaniabern.ch
031 533 07 55*

Catering Pauschalen

	Light	Klassisch	Premium
Vor dem Grossratsaal	Mineralwasser 5dl PET	Mineralwasser 5dl PET	Mineralwasser 5dl PET
Begrüssungskaffee	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser / O'Saft Gipfeli & Brötli	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser / O'Saft Gipfeli & Brötli	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser / O'Saft Gipfeli & Brötli
Kaffeepause	-	Kaffee / Espresso / Tee Most / Orangensaft Süssgebäck, Früchte	Kaffee / Espresso / Tee Vitamin im Glas Süssgebäck, Früchte Birchermüesli
Stehlunch	Einfacher Stehlunch mit Sandwiches, Salat und Suppe, Dessert	3-Gang Stehlunch mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert	Apéro riche "vo hie" mit warmen, kalten, süssen Häppchen
Getränke	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee
1/2 Tagespauschale	CHF 45.00	CHF 63.00	CHF 73.00
Kaffeepause	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Kräuter-Mandeln mini Brownies	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Blätterteiggebäck Kräuter-Mandeln mini Brownies	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Blätterteiggebäck Kräuter-Mandeln Gebäckplatte
Apéro	Oliven an Hausmarinade Nachos mit Tomatensalsa Grissini	Poulet- Blätterteiggipfeli Gruyère Sablés Gemüsespiessli Trinksüppchen im Glas	Regionale Käse- und Fleischplättchen mit hausgemachten Pickles 100% Bernerbrot
Getränke	siehe Getränkekarte nach Aufwand verrechnet		
1/1 Tagespauschale	CHF 65.00	CHF 91.00	CHF 103.00

Catering Individuell

Kaffeepausen ab Cafeteria

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service für die Dauer von max. 0.5 h/Pause – jede weitere halbe Stunde wird mit CHF 35.00 / Mitarbeiter:in verrechnet.

Willkommens-Kaffee

Kaffee oder Espresso, Orangensaft
und ein Gipfeli oder Brötchen 7.50

Kaffee und Kuchen

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee 15.00
Leckere Grüsse aus der Küche (Früchtekuchen, Brownie...), Früchte

Vienna

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee 15.00
kleines Laugensandwich, Früchte

Lunch / Stehlunch Buffet

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service für die Dauer von max. 1.5 h – jede weitere Stunde wird mit CHF 55.00 / Mitarbeiter:in verrechnet. Getränke gemäss separater Getränkekarte.

Sandwich & co.

Einfacher Stehlunch mit Laugen-Sandwiches, Salat & Suppe, Dessert ab 38.00
(auch als Apéro riche erhältlich)

*Rüebli-Ingwersuppe im Trinkglas
Nüsslisalat mit Ei und Croutons an Hausdressing*

*Gemischte Focaccia Sandwiches am Meter
mit Buurehamme, Senfquark und Essiggürkli
mit Gruyère, Frischkäse und Früchtechutney
mit Kichererbsen-Hummus und Grillgemüse*

*Zweifarbige Schoggimousse
Mini Brownies*

3-Gang Stehlunch

Classic - Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet

ab 49.00

*Weisse Spargelsuppe mit Vanille im Trinkglas
Griechischer Salat mit Feta im Glas
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

*Pouletwürfel mit Oliven und Salbei
serviert mit Dreikornreis und gedünsteten Zucchini*

*Panna Cotta mit Beerencoulis
Mini Tarte Tatin mit Äpfeln*

«vo hie» - Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet

ab 52.00

*Apfel-Pastinakensuppe im Trinkglas
Nüsslisalat mit Ei und Croutons
Rotkabissalat mit Marroni*

*Boeuf bernoise – Geschmorte Rindfleischwürfel
serviert mit Kartoffelstock und zweifarbigem Rüeblì*

*Brönnti Creme mit Bärner Brätzeli
Früchtestreuselkuchen Würfel*

Apéro riche Buffet

Käse- Fleischplatte

ab 52.00

*Regionale Käseplatte der Käserei Rufener aus Kehrsatz
Früchtebrot, Saison-Chutney, Dörrfrüchte*

*Schweizer Fleischplatte
Solothurnerbrot, Hausgemachte Pickles*

*Brönnti Crème
Früchte-Streuselkuchen*

«vo hie» warme, kalte, süsse Häppchen aus der eventmakers Küche ab 59.00

*Erbsen-Minze Kaltschale mit Joghurt
Gebeizter Rubiger Saibling mit Estragon-Mayonnaise auf knusprigem Cracker
Randentatar mit Walnussdressing im Glas*

*Gefüllte Champignons mit Kräuterkäse
Gruyère-Quiche mit Spargeln und Kapern
Pulled Pork mit Kabissalat im Mini-Pita
Pasta an rassiger Tomatensauce mit Auberginenwürfeli und Geissfrischkäse
wahlweise mit Rindsköfte*

*Dunkles Tobleronemousse
Quitten-Rosmarin Kuchen Würfel*

Für servierte Mittagessen und Abendessen ist eine individuelle Offerte nötig – bitte kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Apéro Pauschalen

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service für die Dauer von max. 1.5 h – jede weitere Stunde wird mit CHF 55.00 / Mitarbeiter:in verrechnet.

Snack

- Nüssli
- Chips
- Tortilla Chips
- Grissini

Getränke inkl.

- 2 Glas Wein oder Bier
(Weisswein, Rotwein aus der Schweiz / Felsenau Bier 33cl)
- Wasser und Orangensaft
- 1 Person Bedienung bis 40 Personen

pauschal 15.00 / Person

Standard

- Hausmarinierte Oliven
- Parmesanmöckli mit Aceto Balsamico
- Berner Rauchwurst
- Focaccia mit Kräutern

Getränke inkl.

- 2 Glas Wein oder Bier
(Weisswein, Rotwein aus der Schweiz / Felsenau Bier 33cl)
- Wasser und Orangensaft
- 1 Person Bedienung bis 40 Personen

pauschal 19.00 / Person

Häppli

- Gelbe Gazpacho im Trinkglas
- Hausgemachte Pouletblättereigipfeli mit Zitronengras und Ingwer
- Rauchlachs mousse im Mini-Brioche
- Randenhummus auf Cracker
- Gemüse-Antipasti Spiessli
- Tête de Moine mit Frischkäse auf Pumpernickelrondelle

Getränke inkl.

- 2 Glas Wein oder Bier
(Weisswein, Rotwein aus der Schweiz / Felsenau Bier 33cl)
- Wasser und Orangensaft
- 1 Person Bedienung bis 40 Personen

pauschal 25.00 / Person

Getränkekarte

Soft	5 dl PET	1 l
Diverse Softgetränke PET	4.00	
Adelbodner Mineral mit /ohne	3.50	6.00
Orangensaft / Apfelsaft / Eistee		8.00
Heissgetränke		
Kaffee, Espresso, Ristretto, Tee	4.00	
Cappuccino / Schale	4.50	
Bier	33 cl	
Bärner Müntschi Felsenau	5.00	
Wirt Bier Lager, Märzen & Golden Ale alkoholfrei	5.50	
Weine		
Schaumweine		7.5 dl
Jeanne, Pinot Noir, Varen VS CH		49.00
Prickelnde, mittels klassischer Flaschengärung hergestellter Schaumwein aus dem Wallis		
Cava Mirgin Brut Nature, Macabeo/Parellada/Xarel.lo/Chardonnay, DO Cava (Alella)		39.00
Trockener Cava mit viel Frucht und besonders feiner Perlage. Biologisch.		
Weissweine	5 dl	7.5 dl
Johanniter Sélection, Johanniterkeller, Lac de Bienne AOC	25.00	38.00
erfrischende Säure, elegante Fruchtnoten mit Zitrone, klassischer Apérowein		
Johannisberg- anywhere anytime, Vin d'oeuvre, Sylvaner AOC Valais CH		38.00
Blumig duftiger Allrounder		
Oro de Castilla Verdejo, Hermanos. De Villar, DO Rueda E		34.00
Expressive fruchtige Nase, mit typischem Pinkgrapefruit Aroma und grasigen Noten		
Albariño, Bodegas Señorío de Rubiós, DO Rias Baixas E		37.00
Stilvoller, subtiler Weisswein aus Galicien. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.		
Rotweine	5 dl	7.5 dl
Pinot Noir, Johanniterkeller, Lac de Bienne AOC	28.00	41.00
kompakter, dunkelfrüchtiger Pinot Noir		
Humagne Rouge, Nicolas Zufferey, Sierre CH		44.00
Alte Walliser Rebsorte. Rote Beeren und Kräuter dominieren das Bukett.		
Cuvée C, Cave Biber, Pinot Noir/Cabernet Sauvignon, AOC Salgesch CH		36.00
Fruchtiger, intensiver Pinot Noir veredelt mit 15% Cabernet Sauvignon von alten Rebstöcken.		
Ika Eco, Bodegas y Viñedos del Mediterraneo, Monastrell, DO Yecla E		34.00
Reinsortiger Monastrell mit kräuterwürziger Aromatik und 6 Monate Barrique-Ausbau		
Pies Negros, Bodegas Artuke, Tempranillo/Graciano, DOCa Rioja E		40.00
Mittelkräftiger, eleganter Rioja mit 12 Monaten Barrique-Ausbau (Crianza)		
Lo Món, Bodegas Trossos del Priorat, Garnacha/Cariñena/Cabernet Sauvignon/Syrah, DOQ Priorat E		48.00
Eleganter, fruchtbetonter Wein mit der typischen Schiefermineralität des Priorats.		