



Catering- Angebot

Zentrum Paul Klee

e

EVENTMAKERS
ENTSPANNEN. GENIESSEN.

Catering

Offerte

Wir beraten Sie gerne!

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und gestalten Sie mit uns Ihr Catering im Zentrum Paul Klee. Unsere Broschüre soll Ihnen erste Ideen und Eindrücke vermitteln. Gerne erstellen wir Ihnen jedoch Ihre individuelle Offerte – wir freuen uns auf Sie.

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 Mitarbeiter 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 fräsch – so retten wir frische Produkte aus der nahen Region, welche nicht der Norm entsprechend und dadurch nicht in den Handel gelangen.

Nachhaltigkeit

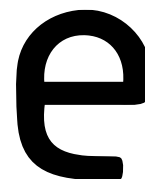
Als verantwortungsvolle Unternehmer leisten wir unseren Beitrag zur aktuellen Thematik Nachhaltigkeit. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir reflektiertes Handeln in Bezug auf Einkauf / Herkunft von Lebensmitteln, ressourcenschonende Planung und Handlungsweise, aber auch die Berücksichtigung der individuell 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 30.00 pro Flasche. Die Weine können nach Absprache in der cava hispania degustiert werden. Für Fremdfaschen gilt ein Zapfengeld von CHF 35.00.

Kontakt

eventmakers ag
Talgut-Zentrum 27, 3063 Ittigen
Tel.: 031 533 07 53
events-zpk@eventmakers.ch
www.eventmakers.ch



EVENTMAKERS
ENTSPANNEN. GENIESSEN.

F&B - Packages Tagung

	Light	Klassisch	Premium
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 hausgemachter Eistee Süssgebäck, Früchte	Kaffee / Espresso / Tee hausgemachter Eistee Süssgebäck, Früchte	Kaffee / Espresso / Tee hausgemachter Eistee Süssgebäck, Früchte Birchermüesli
Stehlunch	Einfacher Stehlunch mit Sandwiches, Salat und Suppe, Dessert	3-Gang Stehlunch mit 3 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert	3-Gang Stehlunch Premium mit 3 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert
Getränke	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee
1/2 Tagespauschale	CHF 65.00	CHF 80.00	CHF 92.00

Kaffeepause	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Früchte mini Brownies	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Früchte Gebäckplatte	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Blätterteiggebäck Früchte Gebäckplatte
Apéro	Oliven an Hausmarinade Nachos mit Tomatensalsa Grissini	Apéro mit 4 Häppchen aus der Eventmakers-küche	Apéro Riche mit 8 Häppchen aus der Eventmakers-küche
Getränke	siehe Getränkekarte	siehe Getränkekarte	siehe Getränkekarte
	nach Aufwand verrechnet	nach Aufwand verrechnet	nach Aufwand verrechnet
1/1 Tagespauschale	CHF 79.00	CHF 96.00	CHF 109.00

Catering Individuell

Bei den Menus handelt es sich lediglich um Vorschläge und Beispiele, welche Ihren Wünschen und der Saison angepasst werden können

Begrüssungs-Kaffee

Shorty

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Gipfeli und Brötchen

pro Person

CHF 9.00

Aktiv

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
hausgemachter Eistee
frische Früchte
Gipfeli und Brötchen

pro Person

CHF 11.00

Kaffeepausen

French

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
hausgemachter Eistee
Pain au Chocolat und Brioche
Früchte

pro Person

CHF 13.00

Kaffee und Kuchen

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
hausgemachter Eistee
Gebäckplatte
Früchte

pro Person

CHF 16.00

Vienna

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
hausgemachter Eistee
kleines Laugensandwich
Früchte

pro Person

CHF 16.00

Seminarraum

Die Kaffeepausen sind ausserdem in Ihrem gebuchten Seminarraum erhältlich. Für die Installation der Kaffeemaschine wird eine Pauschale von CHF 50.00 verrechnet.

Stehlunch

Getränke gemäss Getränke-Karte

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service die Dauer von max. 1.5 h – jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00 / Mitarbeiter*in verrechnet.

Sandwich & co. (light)

Einfacher Stehlunch mit Laugen-Sandwiches, (auf Wunsch auch andere Brotsorten)

Salat & Suppe, Dessert

pro Person

CHF 37.00

*Saisonales Süppchen im Trinkglas
Blattsalate der Saison an Hausdressing*

*Gemischte Laugensandwiches
mit Buurehamme, Senfquark und Essiggürkli
mit Gruyère, Frischkäse und Früchtechutney
mit Kichererbsen-Hummus und Grillgemüse (Vegan)*

*Saisonales Dessert im Glas
Früchtestreuselkuchen Würfel*

3-Gang Stehlunch Klassisch (oder auch sitzend, aber nicht serviert)

mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet

pro Person

ab CHF 43.00

Die folgenden Menus verstehen sich lediglich als Kombinationsvorschläge. Selbstverständlich können alle Komponenten wie Vorspeisen, Desserts und Beilagen nach Wunsch ausgetauscht werden.

Beispiel für CHF 45.00

*Rüebli-Ingwer Süppchen im Trinkglas
Griechischer Salat mit Feta im Glas
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

*Pouletwürfel mit Oliven und Salbei
Vegetarisch: Auberginenpiccata mit Tomatensauce
serviert mit Spätzli und Saisongemüse*

*Panna Cotta mit Beerencoulis
Mini Brownies*

Beispiel für CHF 49.00

*Gelbe Gazpacho im Trinkglas
weisser und grüner Spargel an Frühlingszwiebelvinaigrette
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

*Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art
Vegetarisch: Pilzragout
Serviert mit Röstitaler und Saisongemüse*

*Süssmostcrème mit Bärner Brätzeli
Früchtestreuselkuchen*

Beispiel für CHF 47.00

*Randen-Kokos Süppchen im Trinkglas
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing
Vegetarischer Salat Niçoise*

*Boeuf Bernois (Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort)
Vegetarisch: gebratener Seitanpilz an Rotweinsauce
Serviert mit Kartoffelpüree und Saisongemüse*

*Zwetschgen Trifle
Mini Brownies*

Beispiel für CHF 47.00

Rüebli-Ingwer Süppchen im Trinkglas
Caprese Salat
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing

Pochierter Lachs auf Gemüsebeet und Safransauce
Vegetarisch: geräucherter Tofu auf Gemüsebeet
Serviert mit Pilawreis

Himbeermousse mit Minzsauce
Früchtestreuselkuchen

Beispiel für CHF 43.00

Kürbis Süppchen im Trinkglas
Kabissalat im Glas
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing

Gefüllte Tomaten mit Pilawreis (vegan)
Serviert mit Kartoffelgratin und Grillgemüse

Süssmostcrème mit Bärner Brätzeli
Mini Tarte Tatin mit Äpfeln

3-Gang Stehlunch Premium (oder auch sitzend, aber nicht serviert)

mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet

pro Person

ab CHF 52.00

Vorschlag auf Anfrage

Apéro

Getränke gemäss Getränke-Karte

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service die Dauer von max. 1.5 h – jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00 / Mitarbeiter*in verrechnet.

Die folgenden Apéros verstehen sich lediglich als Kombinationsvorschläge. Selbstverständlich können alle Komponenten nach Wunsch ausgetauscht werden.

Apéro Snack (light)

pro Person CHF 12.00

Marinierte Oliven
Nachos mit Tomatensalsa
Focaccia

Apéro (Klassisch)

4 Häppchen aus der eventmakers Küche

pro Person CHF 22.00

Mini Käseküchlein
Rohschinken Melonen-Schiffli
Wrap: Chorizo, Oliven-Frischkäse, grillierte Peperoni, Rucola
Gemüse-Antipasti Spiessli

Apéro (Medium)

6 Häppchen aus der eventmakers Küche

pro Person CHF 29.00

Gelbe Gazpacho im Trinkglas
Hausgemachte Pouletblätterteiggipfeli mit Zitronengras und Ingwer
Rauchlachsmousse im Mini-Brioche
Rucola-Frischkäse Lollies
Wrap: Grillgemüse, Hummus, Gartenkresse
Pincho mit Feigen & Ziegenkäse

Apéro (Premium)

8 Häppchen aus der eventmakers Küche

pro Person CHF 35.00

Warmes Saison Süsspchen im Trinkglas
Wrap: Avocado-Aufstrich mit Randencarpaccio und Chiasamen
Hausgemachte Pouletblätterteiggipfeli mit Zitronengras und Ingwer
Lachs-Gurken-Frischkäse-Dill-Röllchen
Rindfleischtatar mit Belperknolle auf Toast
Patatas Bravas- Ofenkartoffeln mit Mojo Rojo Sauce
Quitten-Ziegenfrischkäse mit Mangold und gerösteten Walnüssen
Grillgemüse-Spiessli

Apéro Riche (Tapas)

8 Komponenten aus der eventmakers Küche

pro Person

CHF 45.00

Rüebli Salat mit Safran und Pinienkernen im Glas

Manchego mit Feigensenf mariniert

Crevetten an Mango-Chili Marinade

Rindfleisch-Albondigas an rassiger Tomatensauce

Pouletmeatballs mit Zitronengras und Ingwer

Kartoffel-Gemüse Tortilla Würfel

Patatas bravas – Ofenkartoffeln mit Mojo rojo Sauce

Trifle mit saisonalen Früchten

Apéro Riche («vo hie»)

10 warme, kalte, süsse Häppchen aus der eventmakers Küche

pro Person CHF 57.00

Kaltes oder warmes saisonales Süppchen im Trinkglas

Griechischer Salat

Gebeizter Rubiger Saibling mit Estragon-Mayonnaise auf knusprigem Cracker

Pollo basilico – Pouletbrustwürfel mit Basilikumcrème

Gruyère-Quiche mit Spargeln und Kapern oder Lauch und Muskat (je nach Saison)

Pulled Pork mit Kabissalat im Mini-Pita

Gnocchetti Sardi (kleine Pasta) an rassiger Tomatensauce mit Auberginenwürfeli und Feta

wahlweise mit Rindsköfte

Gemüsestrudel mit Safransauce

Dunkles Tobleronemousse

Früchtestreusel Kuchen Würfel

Dinner

Getränke gemäss Getränke-Karte

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service die Dauer von max. 4 h – jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00 / Mitarbeiter*in verrechnet.

3-Gang Gala-Dinner

pro Person

ab CHF 70.00

Beispiel für CHF 73.00

Forellenrilette mit Kapern und Zitrone serviert mit buntem Salatbouquet und Focacciatoast

Rindsentrecôte Double an Café de Paris Jus serviert mit Kartoffelgratin und saisonaler Gemüsegar nitur

Softiger Schokoladenkuchen mit Crème Double und warmen Beeren

4-Gang Gala-Dinner

pro Person

ab CHF 85.00

Beispiel für CHF 87.00

Kürbiscarpaccio mit Sbrinzspänen und Trauben serviert mit Kräutersalaten an Baumnussdressing

Weissweinschaumsüppchen mit Riesengarnelenspiessli und Curry-Popcorn

Kalbsbraten an Pinot Noir Jus serviert mit Süsskartoffel-Nussbutterstampf und saisonaler Gemüsegar nitur

Marronikuchen mit Meringue-Crumble und Rotweinzwetschgen

5-Gang Gala-Dinner

pro Person

ab CHF 100.00

Beispiel für CHF 105.00

Graved Lax mit Senfdillsauce serviert mit Knäckebr ot und Nüsslisalat an Balsamicodressing

Hausgefüllte Kürbisravioli in Zusammenarbeit mit Ingredienza serviert mit Kürbiskernpesto und Belper Knolle

Kalbsfilet im Speck-Kabismantel an Cassis-Sauce serviert mit Pastinakenpüree

Käseauswahl mit Früchtebr ot, Trüffelhonig und Früchtechutney

Amarettomousse mit Zimtpflaumen und salzigem Caramel-Crumble

Getränkekarte

Softs

	port.	3 dl	5 dl PET	1 l
Hausgemachter Eistee				9.00
Diverse Softgetränke PET			5.50	
Elmer Mineral mit /ohne			5.00	8.00
Orangensaft				9.00
Süssmost				9.00

Heissgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Tee	4.50
----------------------------------	------

Bier

	33 cl
Bärner Müntschi Felsenau	6.00
Schümli alkoholfrei, Felsenau	5.50
Wirt Lager, Lohnbrauerei Bern	6.00
Wirt Märzen, Lohnbrauerei Bern	6.00
Andere Biere auf Anfrage	

Weine

Schaumweine	7.5 dl
Cava El Celleret Brut Nature, DO Cava (Penedès)	45.00
Sehr trockener Cava (traditionelle Flaschengärung) mit prickelnder Säurestruktur	
Cava Mirgin Brut Nature, Macabeo/Parellada/Xarel.lo/Chardonnay, DO Cava (Alella)	48.00
Trockener Cava mit viel Frucht und besonders feiner Perlage. Biologisch.	
Weissweine	7.5 dl
Chasselas, Bielerhaus, Beat Burkhardt, Lac de Bienne AOC	45.00
erfrischende Säure, elegante Fruchtnoten mit Zitrone und Lindenblüte, klassischer Apérowein	
Johannisberg- anywhere anytime, Vin d'oeuvre, Sylvaner AOC Valais CH	46.00
Blumig duftiger Allrounder	
Oro de Castilla Verdejo, Hermanos. De Villar, DO Rueda E	40.00
Expressive fruchtige Nase, mit typischem Pinkgrapefruit Aroma und grasigen Noten	
Albariño, Bodegas Señorío de Rubiós, DO Rias Baixas E	45.00
Stilvoller, subtiler Weisswein aus Galicien. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.	
Roséwein	7.5 dl
Rosé Nr 10, Cave Biber, Salgesch, AOC Valais	45.00
Kräftiger, trockener Rosé aus Pinot Noir (70%) und Malbec (30%)	
Valleoscuro Rosado Tempranillo, Bodegas Otero, DOP Valles de Benavente E	40.00
frisch, fruchtig mit leichten mineralischen Noten – 100% Tempranillo	
Rotweine	7.5 dl
Pinot Noir, Bielerhaus, Beat Burkhardt, Lac de Bienne AOC	49.00
kompakter, «süffiger», rotbeeriger Pinot Noir	
Humagne Rouge, Nicolas Zufferey, Sierre CH	56.00
Alte Walliser Rebsorte. Rote Beeren und Kräuter dominieren das Bukett.	
Sélection «Schöngrün», Cava du Chevalier Bayard, Varen CH	45.00
Extra für unsere Schöngrün- und Zentrum Paul Klee-Gäste komponierte fruchtig-würzige Cuvée aus Gamay, Pinot Noir Diolinoir – ideal zu Apéro, Apéro Riche und zum Mittags-Lunch	
Ika Eco, Bodegas y Viñedos del Mediterraneo, Monastrell, DO Yecla E	44.00
Reinsortiger Monastrell mit kräuterwürziger Aromatik und 6 Monate Barrique-Ausbau	
Pies Negros, Bodegas Artuke, Tempranillo/Graciano, DOCa Rioja E	52.00
Mittelkräftiger, eleganter Rioja mit 12 Monaten Barrique-Ausbau (Crianza)	
12 Linajes Roble, Bodegas Gormaz, Tinta del País, D.O. Ribera del Duero	47.00
Geschmeidiger Tempranillo, kurzer 6-monatiger Barrique-Ausbau, sehr fruchtbetont und dennoch kräftig	
Lo Món, Bodegas Trossos del Priorat, Garnacha/Cariñena/Cabernet Sauvignon/Syrah, DOQ Priorat E	65.00
Eleganter, fruchtbetonter Wein mit der typischen Schiefermineralität des Priorats.	

Dekoration

in unserem Angebot sind folgende Dekorations-Elemente inbegriffen:

- weisse Stehtischtücher
- weisses Buffet

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

- Vasenfüllungen (Buffet & Stehtische)
- saisonaler Tischschmuck
- florale Raumdekoration
- Give-Aways
- Blumengeschenke

Für eine Detailofferte und / oder Beratung stehen 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

Tel: 031 533 07 59



Allgemeine Geschäftsbedingungen Offerten

eventmakers ag

1. Gültigkeitsdauer

Die Offerten sind ohne anderweitige Abmachung ab Ausstellungsdatum 14 Tage gültig. Das Datum gilt so lange als reserviert – die Datumsreservation erlischt ohne Rückmeldung des Kunden nach Ablauf von 14 Tagen.

2. Bestätigung

Ein Auftrag gilt als bestätigt, sobald die gegenseitige Willensäusserung ausgesprochen wurde. Somit sind Bestätigungen per Mail, mündlich oder schriftlich möglich. Die Bestätigung ist für beide Parteien verbindlich!

3. Preise

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt. und zahlbar innerhalb von 30 Tagen nach Datum der Rechnungs-stellung.

4. Änderungen

Die Offerte ist im Baukastensystem aufgebaut. Änderungen in den einzelnen Bauteilen können auch weitere Anpassungen in anderen Kategorien mit sich ziehen. Anpassungen sind bis spätestens 3 Tage vor dem Event möglich.

5. Personenanzahl

- a. Die Offerte bezieht sich auf die zu erfüllenden Leistungen und nicht auf einen Pauschalpreis pro Person. Änderungen der Personenanzahl können zu Anpassungen der anderen Bauteile führen.
- b. Die definitive und zur Verrechnung massgebende Anzahl Personen muss spätestens 4 Tage vor dem Event oder nach anderer Vereinbarung mitgeteilt werden.

6. Annulationsbedingungen

Folgende Annulationsbedingungen können je nach Auftragsvolumen angepasst werden:

- a. 1 Woche vor dem Event
kostenlos
- b. bis 4 Tage vor dem Event
erbrachte Leistungen und Einkäufe werden verrechnet
- c. bis 1 Tag vor dem Event
Der Gesamtpreis gemäss Offerte wird verrechnet

7. Reklamationen

Beschwerden über erbrachte Leistungen der eventmakers ag müssen am Tage der Dienstleistung oder im Anschluss an die Leistung am Nachfolgetag angebracht werden. Später gemeldete Reklamationen sind nicht nachvollziehbar und können nicht berücksichtigt werden.

8. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Bern.