

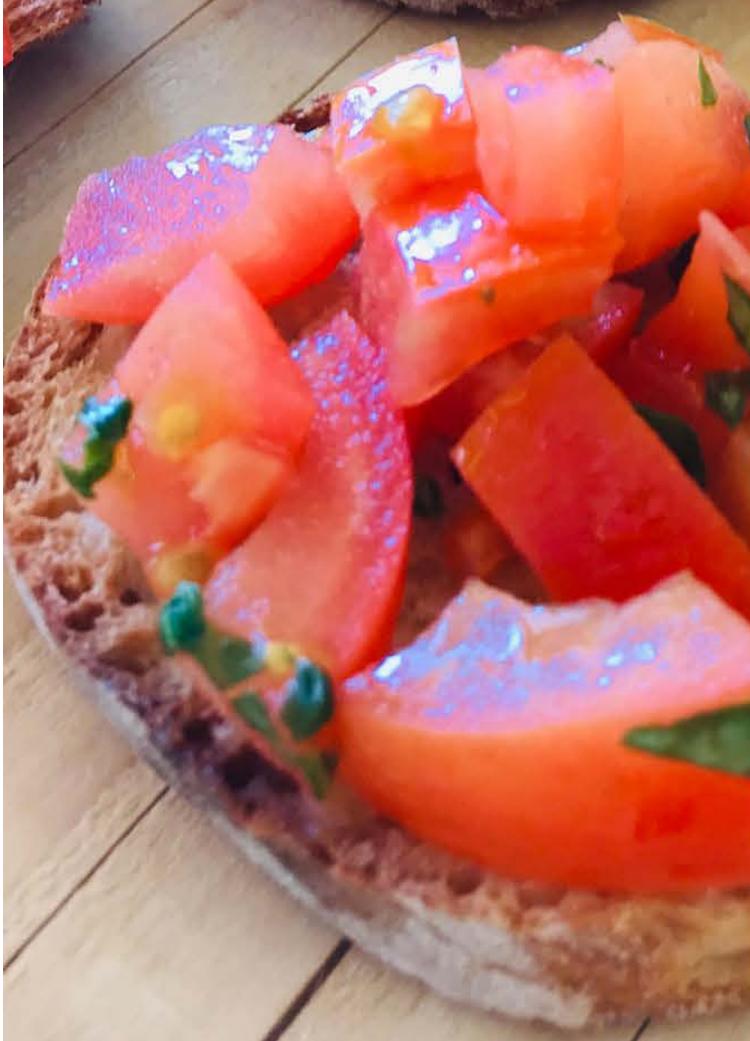


**Catering-
Angebot**

Schloss Köniz

RESTAURANT

ZUM SCHLOSS



Wichtiges

Pauschalen

Alle Pauschalen beinhalten die dazu nötige Infrastruktur, sowie 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 ist eine individuelle Offerte nötig.

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. Sofern dies nicht der Fall ist, erlauben wir unseren Mitarbeitenden, restliche Speisen mit nach Hause zu nehmen.

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 unter anderem 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, Weine aus Spanien und dem Wallis, verrechnen wir auf dem Privatkundenpreis eine Handlingsgebühr von CHF 30.00 pro 75cl. Die Weine können nach Absprache in der cava hispania an der Junkerngasse 1 in Bern degustiert werden. Bei der Auswahl anderer Weine können sie sich gerne auf unsere Partner Weinhandlungen verlassen, dabei verrechnen wir eine Aufwandsgebühr von CHF 35.00 pro ausgeschenkte Flasche (75cl) auf den Ankaufspreis bei der Weinhandlung.

Bei selbst mitgebrachten oder ausserhalb unseres Netzwerkes gekaufte Weine können wir nicht für die Qualität und die Möglichkeit des Kaufes in Konsignation (Verrechnung nach Verbrauch) garantieren. Hier gilt ebenso eine Handlingsgebühr von CHF 35.00/75cl)

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

Essgewohnheiten / Allergien / Intoleranzen

In unserer Broschüre ist jeweils ein Beispielenü aufgeführt. Selbstverständlich ergänzen wir die Gerichte mit einer vegetarischen Variante, auf Wunsch auch mit veganen Alternativen sowie Optionen für Personen mit Allergien und Intoleranzen. Bitte informieren sie den Caterer bis 1 Woche vor dem Event über allfällige Wünsche und Essgewohnheiten.

Wir beraten Sie gerne!

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und gestalten Sie mit uns Ihr Catering im Schloss Köniz. 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.

Kontakt Catering

Restaurant zum Schloss
Muhlerstrasse 9
3098 Köniz

Tel.: 031 533 07 58
catering@zum-schloss.ch
www.zum-schloss.ch

Buchhaltung & Firmensitz

eventmakers ag
Talgut-Zentrum 27
3063 Ittigen

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

Kontakt Restaurant

Restaurant zum Schloss
Muhlerstrasse 9
3098 Köniz

Tel.: 031 533 07 57
restaurant@zum-schloss.ch
www.zum-schloss.ch

Unser Plus

Restaurant zum Schloss

Kombinieren Sie Ihren Besuch oder Ihr Seminar mit einem Besuch unseres Restaurants «Zum Schloss» gleich auf dem Schlosshof. Gerne reservieren wir Ihnen einen Tisch oder ab 30 Personen unser Säali.

Öffnungszeiten:

Dienstag:	11.00 - 17.00 Uhr
Mittwoch:	11.00 - 23.00 Uhr
Donnerstag:	11.00 - 23.00 Uhr
Freitag :	11.00 - 23.00 Uhr
Samstag:	15.00 - 23.00 Uhr
Sonntag:	geschlossen
Montag	geschlossen

Für Gruppen ab 30 Personen öffnen wir unser Restaurant gerne auch ausserhalb der Öffnungszeiten.

Blumenkaffee-Wanderer

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

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

Für eine Detailofferte und / oder Beratung stehen Ihnen unsere hauseigenen Floristinnen gerne zur Verfügung.

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



F&B - Packages Tagungen / Seminare

	Light	Klassisch	Premium
im Seminarraum	Mineralwasser	Mineralwasser	Mineralwasser
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 73.00	CHF 81.00

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 Schloss-Küche	Apéro Riche mit 8 Häppchen aus der Schloss-Küche
Getränke	siehe Getränkekarte	siehe Getränkekarte	siehe Getränkekarte
	nach Aufwand verrechnet	nach Aufwand verrechnet	nach Aufwand verrechnet
1/1 Tagespauschale	CHF 82.00	CHF 94.00	CHF 106.00

Steh-Buffets

Getränke gemäss Getränke-Karte

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

Sandwich & co.

Einfacher Stehlunch mit Laugen-Sandwiches, 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 – Beispiel Sommer

mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet pro Person 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*

3-Gang Stehlunch Premium – Beispiel Frühling

mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet pro Person CHF 57.00

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

*Roastbeef am Stück gebraten, am Buffet tranchiert
Hausgemachter Gemüsebraten
Pinot Noir Jus*

Rosmarinkartoffeln und buntes Saisongemüse

*Zweifarbige Schokoladenmousse mit Schokoladenerde
Früchtestreuselkuchen*

Apéro

Getränke gemäss Getränke-Karte

Hier finden Sie einige Beispiele von Apéro-Häppchen. Die Häppchen sind austauschbar und können je nach Saison variieren, gerne beraten wir Sie.

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service für die Dauer von max. 2 h – jede weitere Stunde wird mit

CHF 65.00 / Mitarbeiter*in verrechnet.

Apéro (Klassisch) – Beispiel Sommer

4 Häppchen aus der Schloss Küche pro Person CHF 22.00

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

Apéro (Medium) – Beispiel Sommer

6 Häppchen aus der Schloss Küche pro Person CHF 29.00

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

Apéro riche

Getränke gemäss Getränke-Karte

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service für die Dauer von max. 3 h – jede weitere Stunde wird mit

CHF 65.00 / Mitarbeiter*in verrechnet.

Apéro Riche – Beispiel Tapas

8 Komponenten aus der Schloss 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 rassischer 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 Schloss Küche

pro Person

CHF 59.00

Kaltes oder warmes saisonales Süsschen 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

Pulled Pork mit Kabissalat im Mini-Pita

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

wahlweise mit Rindsköfte

Gemüsestrudel mit Safransauce

Dunkles Tobleronemousse

Quitten-Rosmarin Kuchen Würfel

Käse- Fleischplatte «vo hie»

pro Person

CHF 52.00

Regionale Käseplatte der Käserei Rufener aus Kehrsatz

Früchtebrot, Saison-Chutney, Dörrfrüchte

Schweizer Fleischplatte

Solothurnerbrot, Hausgemachte Pickles

*Brönnti Crème
Früchte-Streuselkuchen*

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 (Beispiel Frühling / Sommer) pro Person CHF 70.00

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

Saftiger Schokoladenkuchen mit Crème Double und warmen Beeren

4-Gang Gala-Dinner (Beispiel Herbst) pro Person CHF 85.00

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 (Beispiel Winter) pro Person ab CHF 100.00

Graved Lax mit Senfdillsauce serviert mit Knäckebrot 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 Früchtebrot, Trüffelhonig und Früchtechutney

Amarettomousse mit Zimtpflaumen und salzigem Caramel-Crumble

Kreative Ideen

Der Kulturhof Schloss Köniz bietet Raum und Platz für verschiedenste Möglichkeiten im Bereich Catering. Anbei zeigen wir gerne einige kreative Ideen auf, welche eine individuelle Offerte benötigen. Fragen sie uns an, wir helfen und beraten gerne:

- **Märit im Schlosshof**
diverse Marktstände mit Flammkuchen, Wok, Raclette, ...
ab 150 Personen
- **Grill & co.**
langer Grill am Meter für Spiesse, Würste, Gemüse, ...
ab 80 Personen
- **Themen- Länder Buffets**
Asiatisch, Orientalisch, American, ... / Pasta, Paella, Curry, ...
ab 80 Personen



Getränkekarte

Hausgemachte Getränke

	5dl	1l
Schloss-Eistee		8.00
Ingwer Rosmarin Tee		8.00
Saisonaler Sirup		8.00

Softgetränke

Elmer Mineral mit /ohne	4.50	8.00
Apfelsaft		9.00

Bier

	33 cl
Wirt Golden Ale (alkoholfrei), Lohnbrauerei Bern	5.00
Wirt Lager, Lohnbrauerei Bern	5.50
Wirt Märzen, Lohnbrauerei Bern	5.50
Felsenau Bärner Müntschi	5.50
Felsenau Junker	5.50
Andere Biere auf Anfrage	

Heissgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Tee	4.00
----------------------------------	------

Bar

Longdrinks	10.00
Cocktails	12.00
Shot	5.00
Digestiv	6.00

Spezial Spirituosen und Getränke auf Anfrage und nach Saison (Bowle, Glühwein, Whiskeys, ...)

Weine

Schaumweine	7.5 dl
Cava El Celleret Brut Nature, DO Cava (Penedès)	43.00
Sehr trockener Cava (traditionelle Flaschengärung) mit prickelnder Säurestruktur	
Cava Mirgin Brut Nature, Macabeo/Parellada/Xarel.lo/Chardonnay, DO Cava (Alella)	46.00
Trockener Cava mit viel Frucht und besonders feiner Perlage. Biologisch.	
Weissweine	7.5 dl
Schlosswein, Humagne blanc	49.00
Schloss Wein der Kellerei Vin d'Oeuvre aus Leuk-Stadt – knackig und frisch	
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
Œil de Perdrix , Chevalier Bayard, Varen, AOC Valais	45.00
klassischer Rosé, erinnert an Himbeeren und Johannisbeeren	
Valleoscuro Rosado Tempranillo, Bodegas Otero, DOP Valles de Benavente E	38.00
frisch, fruchtig mit leichten mineralischen Noten – 100% Tempranillo	
Rotweine	7.5 dl
Schlosswein, Syrah/Pinot Noir/Ancelotta	45.00
Schloss Cuvée der Kellerei Vin d'Oeuvre aus Leuk-Stadt – süffig, elegant und erfrischend	
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.	
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)	
Viña Gormaz Crianza, Bodegas Gormaz, Tinta del País, D.O. Ribera del Duero	47.00
Geschmeidiger Tempranillo, kurzer 6-monatiger Barrique-Ausbau, sehr fruchtbetont	

Lo Món, Bodegas Trossos del Priorat,
Garnacha/Cariñena/Cabernet Sauvignon/Syrah, DOQ Priorat E
Eleganter, fruchtbetonter Wein mit der typischen Schiefermineralität des Priorats.

65.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen Offerten

eventmakers ag

1. Gültigkeitsdauer

Die Offerten sind ohne anderweitige Abmachung ab Ausstellungsdatum 30 Tage gültig. Das Datum gilt so lange als reserviert – die Datumsreservation erlischt ohne Rückmeldung des Kunden nach Ablauf von 30 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 Rechnungsstellung.

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.