

**restolike – dein Partner
für kulinarische Herausforderungen**

Catering | Event | Festival

Wir sind restolike

**restolike ist ein Schweizer Food-Unternehmen aus der Agglomeration Bern.
Unser Motto; Wir vereinen lokale und nachhaltige Zutaten mit garantierter Frische
zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.**

Durch unsere Erfahrungen in den Bereichen Food, Logistik und Design nutzen wir unser Know-how, um speziell für unsere Gäste ein einzigartiges, kulinarisches Erlebnis zu kreieren. Insbesondere legen wir grossen Wert darauf, regionale und frische Zutaten zu verwenden.

Wir von restolike stehen für Qualität und Leidenschaft und sind daher dein idealer Partner für kulinarische Herausforderungen. Wir sind der Meinung, dass man für gute Produkte nicht lange reisen muss, weshalb die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern ein Grundsatz unserer Philosophie ist. Dabei ist es essenziell, dass der Natur auch genügend Freiraum gelassen und die Biodiversität gefördert wird. Für uns und unsere Produkte bedeutet dies, dass die Zusammenarbeit nur mit Partnern erfolgt, die auch grosse Achtsamkeit auf nachhaltigen Anbau legen. Daher können wir mit voller Überzeugung hinter unseren Lieferanten und Produkten stehen.



oben v. l.: Fabian, Moritz, Remo | unten v. l.: Alina, Noah, Tamara

restolike
CREATIVE FOOD



f a v
gourmet favorites by restolike

Eventkarte «Frühling / Sommer 2025»

f a v

gourmet favorites by restolike

Je nach Verfügbarkeiten, können gewisse Gerichte kurzfristig angepasst werden

VORSPEISEN

Freiland Ei | Kräuter | Belper Knolle *(vegetarisch)*

Salat mit frischen Kräutern und einem Kräuterdressing, Freiland Ei 65° abgerundet mit gehobelter Belper Knolle

Swiss Alpine Lachs | Apfel | Stangensellerie

Confierter Swiss Alpine Lachs aus Lostalio GR, mit süsslicher Apfelhollandaise, Lachs-Stangensellerie-Salat, pochierem Apfelring, Stangenselleriegelee, Apfelcreme und frischen Radieschenscheiben

Karotte | Radieschen | Senf *(vegetarisch)*

Geräuchertes Karottentatar aus frischen und gegarten Honig-Ofenkarotten mit Karottencreme, Senfemulsion, frischen Radieschenscheiben und süss-saurem Senfsaat

ZWISCHENGÄNGE

Tortelloni | Spinat | Bärlauch *(vegetarisch)*

Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit einer Creme aus Eigelb, Spinat und 20 Monate gereiftem Cironé-Hartkäse, serviert mit einem Bärlauchschaum

Kalb | Rote Zwiebel | Kräuter

Kalter, hauchdünn aufgeschnittener, mariniertes Kalbsbraten auf getoastetem Rosmarinbrioché, dazu eingelegte rote Zwiebeln, Senfmayonnaise und mariniertes Kräutersalat

Forelle | Kohlrabi | Gurke | Sauerrahm

Erfrischendes Forellen-Ceviche aus roh mariniertes Zuchtforelle, von Chambys CH, mit eingelegten Kohlrabischeiben, Gurkenperlen, Gurken-Sauerrahm-Nage, Sauerrahmchip und salzigem Sauerrahmglace

HAUPTGÄNGE**Schwein | Frühlingsgemüse | Kartoffel**

Rosa gegartes Schweinsfilet vom Kräuterschwein mit Pilzrahmsauce, glasiertem Frühlingsgemüse und einem Kartoffel-Kräuter-Muffin.

Sellerie | Pastinaken | Spargel* *(vegetarisch)*

Im Ofen geschmorte Sellerierose mit Hollandaise-Espuma, Pastinakencreme und gebratenen grünen Spargeln

Kalb | Pastinaken | Spargel*

Rosa gebratenes Kalbsflanksteak mit hauchdünnem Rinds-Mostbröckli, Hollandaise-Espuma, Pastinakencreme und gebratenen grünen Spargeln

(*Falls nicht verfügbar, Alternative mit saisonalem Gemüse)

DESSERT**Käse | Birne | Zwetschge**

Variation aus fünf Sorten Käse von Jumi, serviert mit passenden saisonalen Beilagen

Felchlin-Schokolade | Pistazie

Glasierte Schnitte aus verschiedenen Felchlin-Schokoladen, gebrannten Pistazien, Pistazienganache und Pistazienglace

Karotte | Haselnuss | Buttermilch

Variation aus Karotte mit Kuchen, Gelee und Sorbet, verfeinert mit Haselnussknusper und Buttermilchespuma

«Gerne bieten wir dir auf Wunsch eine vegane Alternative an»

Preis:**3-Gang-Menü | CHF 85.00**

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

4-Gang-Menü | CHF 97.00

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

5-Gang-Menü | CHF 110.00

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

6-Gang-Menü | CHF 125.00

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | Dessert

7-Gang-Menü | CHF 140.00

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | Dessert

8-Gang-Menü | CHF 155.00

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | Dessert

Rabatt:

Ab **50** Personen

5% auf die Menükosten

Ab **100** Personen

10% auf die Menükosten

Ab **200** Personen

15% auf die Menükosten

Ab **300** Personen

20% auf die Menükosten

restolike
CREATIVE FOOD



bras

Brasserie-style by restolike

bras

brasserie-style by restolike

VORSPEISE**Freiland-Ei | Kräuter | Belper Knolle *(vegetarisch)***

Salat mit frischen Kräutern, Kräuterdressing und Freiland-Ei (65 °C), abgerundet mit gehobelter Belper Knolle

HAUPTGANG**Kalb | Frühlingsgemüse | Kartoffel**

Hausgemachter Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, dazu glasiertes Frühlingsgemüse und Kartoffelcreme

Oder

Shiitake | Frühlingsgemüse | Kartoffel *(vegetarisch)*

Panierter Schweizer Bio-Shiitakepilz, serviert mit glasiertem Frühlingsgemüse und Kartoffelcreme

DESSERT**Zitronen | Schokolade**

Frisch abgeflämmte Zitronen-Crème-Brûlée mit Schokoladencrumble und Schokoladensorbet.

3-Gang-Menü CHF 78.-

«Gerne bieten wir dir auf Wunsch eine vegane Alternative an.»

restolike
CREATIVE FOOD



always
fitting apéro concept by restolike

always

fitting apéro concept by restolike

FEIERLICHE APÉROVARIATION, KALT:

Sesam | Rind | Rande

Sesam-Cornet mit dunklem Sesam, gefüllt mit einer Creme aus auf Salz gebackenen Randen und einem Tatar vom Rind, garniert mit Schnittlauch

Rosmarin | Prosciutto | Frischkäse

Hausgemachtes, getoastetes Rosmarinbrioche mit acht Monate gereiftem Hofer Prosciutto, mariniertem Frischkäse und eingelegten Zwiebeln

Spargelsuppe | Estragon *(vegan möglich)**

Lauwarmer, weisse Spargelcremesuppe, verfeinert mit Estragonöl

Kohlrabi | Kichererbsen | Radieschen *(vegan)*

Kohlrabi-Wan-Tan, gefüllt mit Gewürzhummus, eingelegten Radieschen und Dill

Grissini | Kräuter *(vegan)*

Hausgemachte Grissini verfeinert mit restolike Kräutersalz

FEIERLICHE APÉROVARIATION, WARM:

Kartoffel | Pilz | Kräuter *(vegetarisch)*

Luftiger Kartoffelflan im Glas mit cremigen Pilzrahmsauce und marinierten frischen Kräutern

Polenta | Safran

Polenta-Würfel mit Safran, verfeinert mit Tomatenchutney

Maispoulet | Aprikosenketchup

Knusprige Maispoulet-Krokette am Spiess, serviert mit würzigem Aprikosenketchup

Tortellini | Spinat | Bärlauch *(vegan möglich)*

Hausgemachte Mini-Tortellini, gefüllt mit einer Creme aus Eigelb, Spinat und 20 Monate gereiftem Cironé-Hartkäse, serviert mit Bärlauchschaum

(*Falls nicht verfügbar, Alternative mit saisonalem Gemüse.)

FEIERLICHE APÉROVARIATION, SÜSS:

Apfel | Joghurt | Honig

Süßes Tartelette mit geschmortem Granny-Smith-Apfelchutney, Joghurtmousse und Honighippe

Zitrone | Schokolade *(vegan)*

Saftiger veganer Zitronencake mit veganem Schokoladenmousse und Knusper

Preis:**Apéro riche mit Dessert | CHF 60.00**

10 Stück pro Person:

4 kalte, 4 warme und 2 süsse Kreationen

Apéro riche ohne Dessert | CHF 52.00

8 Stück pro Person:

4 kalte und 4 warme Kreationen

Apéro | CHF 29.00

4 Stück pro Person:

4 kalte Kreationen

Apéro light | CHF 12.50

Der perfekte Start vor jedem Menü

2 kalte Kreationen und hausgemachte Grissini

Rabatt:Ab **100** Personen **5%** auf die ApérokostenAb **250** Personen **10%** auf die ApérokostenAb **500** Personen **15%** auf die ApérokostenAb **1000** Personen **20%** auf die Apérokosten

restolike
CREATIVE FOOD



Dessertbuffet

Als Hingucker bei jeder Party oder zum perfekten Menü-Abschluss

Um das ganze Jahr eine Auswahl von Schweizer Produkten anzubieten, konservieren wir das Glück der Schweizer Ernte im Sommer.

FEIERLICHE DESSERTVARIATION, KALT:

Beeren | Meringue

Cremiges Beeren-Tartelette mit knuspriger Meringue

Erdnuss | Schokolade | Caramel

Mini-Snickers mit Erdnuss, Schokolade und Caramel

Pfirsich | Joghurt

Lassi aus heimischen Pfirsichen verfeinert mit Joghurt

Schokoladenmousse

Zweifarbige Schokoladenmousse im Glas

Macarons

Hausgemachte Macarons mit saisonalem Geschmack

FEIERLICHE DESSERTVARIATION, WARM:

Schokolade

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Apfel | Karamell

Gestürzter Apfelkuchen mit einem Überzug aus Karamell

FEIERLICHE DESSERTVARIATION, GEFROREN:

Glace | Rahm

Hausgemachte Glace mit verschiedenen Aromen und geschlagenem Rahm

FEIERLICHE DESSERTVARIATION, SALZIG:

Käse | Birne | Haselnuss

Grosses Käsebuffet mit Käse von Jumi und passenden Beilagen

Preis:**Dessertbuffet | CHF 29.00**

5 Stück pro Person
5 Stück kalte Kreationen

Dessertbuffet mit Glace | CHF 35.00

5 Stück pro Person und Glacen-Auswahl

5 Stück kalte Dessertkreationen sowie eine Auswahl von 4 Geschmacksrichtungen der hausgemachten Glace

Dessertbuffet Warm & Kalt | CHF 45.00

7 Stück pro Person, Glacen-Auswahl

5 Stück kalte Dessertkreationen, 2 Stück warme Kreationen sowie eine Auswahl von 4 Geschmacksrichtungen der hausgemachten Glace

Dessertbuffet deluxe | CHF 60.00

7 Stück pro Person, Glacen-Auswahl, Käsevariation von Jumi

5 Stück kalte Dessertkreationen, 2 Stück warme Kreationen, sowie eine Auswahl von 4 Geschmacksrichtungen der hausgemachten Glace, Käsebuffet mit Produkten von Jumi

Rabatt:

Ab **100** Personen **5%** auf die Dessertkosten

Ab **250** Personen **10%** auf die Dessertkosten

Ab **500** Personen **15%** auf die Dessertkosten

Ab **1000** Personen **20%** auf die Dessertkosten

restolike
CREATIVE FOOD



14.11
CL 2011
14.07.21
R6x
DOMAINE
LA COLOMBE
REMY

Getränke

OHNE ALKOHOL:

Adelbodner Mineral | 1l | CHF 6.50

Adelbodner – das klassische Mineralwasser von Adelboden. Mit und ohne Kohlensäure

Hausgemachter Eistee | 5dl | CHF 4.00

Eistee mit Karkadeh-Holunder-Minze-Geschmack aus lokalen Zutaten

Orangensaft | 2dl | CHF 4.20

Michel Premium Fairtrade Max Havelar

Vivi Soda | 3.3dl | CHF 5.50

Verschiedene Geschmäcker | Mehrwegflasche

Kaffee / Espresso | CHF 5.00

Nespresso Professional Bio Organic Peru Edition

Länggass Tee | CHF 5.00

Berner Rosen | Ginger & Lemon

MIT ALKOHOL:

Bier:

Bärner Müntschi | 3.3dl | CHF 5.80

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

Bärner Junker | 3.3dl | CHF 5.80

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

Bärner Amber | 3.3dl | CHF 5.80

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

Burgdorfer Helles | 3.3dl | CHF 5.80

Flasche | BURGDORFER BRAUEREI, BURGDORF

Burgdorfer Aemme | 3.3dl | CHF 5.80

Flasche | BURGDORFER BRAUEREI, BURGDORF

Wein:**Schaumwein****Les révieres | 2022 | 1 dl | CHF 8.70**

Schaumwein | Pinot Noir | REBGUT DER STADT BERN, ST. PETERSINSEL, BE

Weisswein**dr wiss | 2023 | 1dl | CHF 7.50**

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH

Chasselas | Sauvignon blanc | Petite Arvine | ST-PIERRE-DE CLAGES, VS

Chasselas | 2023 | 1dl | 7.90

Weisswein | Chasselas | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Les Deux | 2023 | 1 dl | CHF 12.00

Weisswein | Chardonnay | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 10 Monate Doppel-Barrique (100% neues Holz)

Produktionsmenge: 561 Flaschen

Geschmack: betörender Schmelz | Mandeln | Butters toast | Apfel | Honig | Kräuter

Rotwein**dr rot | 2018 | 1dl | CHF 7.90**

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH, Rotwein | Merlot, Cabernet F., Cabernet S., Gamaret | Agriloro S.A., TI

Ausbau: 10 Monate Barrique (altes Holz)

Alkohol: 13% vol.

Geschmack: rubinrot | Beeren | Zwetschgen | harmonisch | ausgewogen | elegant

Pinot Noir | 2023 | 1dl | CHF 8.50

Rotwein | Pinot Noir | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 6 Monate 80% Barrique (1-jährig) | 20% Stahltank Spontanvergoren

Alkohol: 12.5% vol.

La Cuvée | 2022 | 1 dl | CHF 8.90

Rotwein | Pinot Noir 80%, Diolinoir 20 % | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 6 Monate Barrique (20% neues Holz)

Alkohol: 13 % Vol.

Geschmack: dunkle Beeren | Eukalyptus | Mineralität

Gaucheten | 2023 | 1dl | CHF 13.50

Rotwein | Pinot Noir | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 10 Monate Barrique (100% neues Holz)

Alkohol: 13.5% vol.

Produktionsmenge: 789 Flaschen Auszeichnung: Silber Medaille Grand Prix du Vin Suisse 2022

Geschmack: Mineralität | Erde | Kräuter | würzig | Waldbeeren

«Je nach Nachfrage, können sich die Jahrgänge der Weine noch anpassen.»

restolike
CREATIVE FOOD



Die perfekte Location für deinen Anlass

Berner Münster

Geniessen am höchsten Punkt der Stadt Bern. Erlebe die einzigartige Atmosphäre im geschichtsträchtigen Gewölbesaal vom Berner Münster. Nach dem Aufstieg von 270 Stufen, erwarten dich ein Ausblick über die ganze Stadt Bern und deine ausgesuchten Köstlichkeiten von restolike.

Platz: Bis zu 50 Personen

Preis: Bis 2 Stunden ab CHF 350.00, bis 5 Stunden ab CHF 700.00,
Turmpersonal pro Stunde CHF 65.00

Von Rütte-Gut

Idyllisch und anmutig liegt das von Rütte-Gut am Südufer des Bielersees. Du findest verschiedene Innen- und Aussenräume, welche dir den optimalen Ort für deine Familienfeier oder das nächsten Mitarbeiterfest, bieten.

Platz: je nach Raum 7 – 130 Personen

Preis: Auf Anfrage

Erupt Lounge

Wenn du dein Event noch mit Spiel und Spass verbinden möchtest, findest du bei Erupt Lounge den perfekten Ort dafür. Mit einem Pubquiz oder einem Gaming-Abend kannst du deinen Gästen ein einmaliges Erlebnis bieten.

Platz: Bis zu 120 Personen

Preis: Auf Anfrage

Schloss Jegenstorf

Taucht ein in die märchenhafte Umgebung des Schlosses und lasst euch nach der Trauung direkt kulinarisch verwöhnen. Nebst Hochzeiten können auch weitere Feste oder Firmenevents auf dem Gelände gefeiert werden.

Platz: je nach Raum 10-350 Personen

Preis: Auf Anfrage

Pfrundhaus Kirchlindach

Nach dem Kirchenbesuch, geht dein Event direkt nebenan weiter. Zusätzlich zu den grosszügigen Fenster, findest Du vor Ort einen einladenden Garten, welcher sich optimal für dein Aperó eignet. Platz zum tanzen oder für eine Fotoecke gibt es auch.

Platz: bis zu 100 Personen

Preis: CHF 250

Apotheker im Herzen von Bern

Der optimale Raum für Seminare und Firmenevents.

In heimatlicher Atmosphäre sind unterschiedlichste Settings möglich. Die eingebaute Bühne ermöglicht Talks, Konzerte und weitere Veranstaltungen.

Platz: 75 Personen

Preis: Auf Anfrage

Mahogany Hall

Geniesse deine Feier im ältesten Musikclub der Stadt Bern. Auf Wunsch wird dein Anlass musikalisch begleitet.

Platz: 120 Personen

Preis: Auf Anfrage

Siechenhaus Burgdorf

Geniesse deine Familienfeier oder dein Betriebsanlass am Rande von Burgdorf. Nebst einer einladenden Scheune erwartet eine grosse Aussenfläche die bei schönem Wetter optimal für dein Aperó ist.

Platz: 100 Personen

Preis: Auf Anfrage

Bei Dir Zuhause

Zuhause ist es doch am schönsten - gerne kommen wir zu dir nachhause, egal ob drinnen oder im Garten

Folgende Kosten kommen je nach Aufwand noch dazu.**Personal:**

Stundenansatz, Kosten Aufwand Mitarbeitende:

Arbeitsbereich

Aufbau, Logistik, Vorbereitungen CHF 55.00

Küche, Buffetbetreuung, Anrichten CHF 65.00

Service, Gästebetreuung CHF 65.00

Kosten Aufwand Mitarbeitende werden nach effektiv geleisteten Stunden verrechnet

Transport:

Von Hindelbank direkt zu deinem Anlass.

Distanz:

Bis 25 km pro Weg 50.00

Bis 50 km pro Weg 75.00

Bis 75 km pro Weg 100.00

Ab 76 km auf Anfrage

Material:

Kein Organisieren und kein Abwaschen nach deinem Anlass.

Mit unserem Mobiliar ist, dass garantiert.

Tabletop:

Wasserglas «Nachtmann» CHF 0.50

Weinglas CHF 0.90

Gläserset 3 CHF 2.30

Gläserset 4 CHF 3.20

Gläserset 5 CHF 4.10

Gläserset 6 CHF 5.00

Teller pro Stück CHF 0.50

Tellerset 2-Gang CHF 1.00

Tellerset 3-Gang CHF 1.50

Tellerset 4-Gang CHF 2.00

Tellerset 5-Gang CHF 2.50

Besteck pro Stück CHF 0.35

Besteckset 1-Gang CHF 0.70

Besteckset 2-Gang CHF 1.40

Besteckset 3-Gang CHF 2.10

Besteckset 4-Gang CHF 2.80

Besteckset 5-Gang CHF 3.50

Tischset pro Stück CHF 1.20

Stoffserviette pro Stück CHF 2.00

Menükarte pro Stück CHF 1.20

Kaffeaset / Teeset CHF 1.80

Weiteres:

Stehtisch
mit Husse CHF 37.00

Stuhl
Stuhl Kuadra - Gestell chrom CHF 15.00

Tisch
Banketttisch Flow 230 x 80 cm CHF 180.00

Festischgarnitur
Festisch 220 x 80 cm und 2 Bänke CHF 25.00

Deko:

Gerne beraten und organisieren wir für deinen Anlass die passende Deko.
In Zusammenarbeit mit unseren Partnern veredeln wir so jeden Anlass vom
Networking – Event bis zur Familienfeier.

Gerne erstellen wir für deinen Anlass eine auf dich abgestimmte, unverbindliche
Offerte. Wir würden uns sehr freuen, deinen Anlass kulinarisch aufzuwerten.

Das Produkt im Zentrum

Unsere Partner:

Wir sind der Meinung, dass man für gute Produkte nicht lange reisen muss, weshalb die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern ein Grundsatz unserer Philosophie ist. Dabei ist es essenziell, dass der Natur auch genügend Freiraum gelassen und die Biodiversität gefördert wird. Für uns und unsere Produkte bedeutet dies, dass die Zusammenarbeit nur mit Partnern erfolgt, die auch grosse Achtsamkeit auf nachhaltigen Anbau legen. Daher können wir mit voller Überzeugung hinter unseren Lieferanten und Produkten stehen! Um unserem Motto «lokal und nachhaltig mit garantierter Frische und einzigartigem Geschmack» treu zu bleiben und unseren Gästen die beste Qualität zu bieten, dürfen wir unter anderem folgende Unternehmen zu unseren Partnern zählen:

Food:

Salz:	Sel des Alpes, Bex
Gemüse:	Gemüse Landlicht, Burgdorf
Gemüse:	Espro, Uetendorf
Gemüse:	Natürlich Moser
Fleisch:	Hofer Metzger, Schönbühl
Fleisch und Fisch:	Fideco, Murten
Olivenöl:	Cavallo d'Oro, Bern
Käse:	Jumi, Boll

Getränke:

Getränke allg.:	Kummer Getränke, Burgdorf
Wein:	DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN
	Mille vins, Bern
Kaffee:	Blasercafé, Bern
Tee:	Länggasstee, Bern