

Bankettdokumentation

Hotel Schweizerhof Bern & Spa

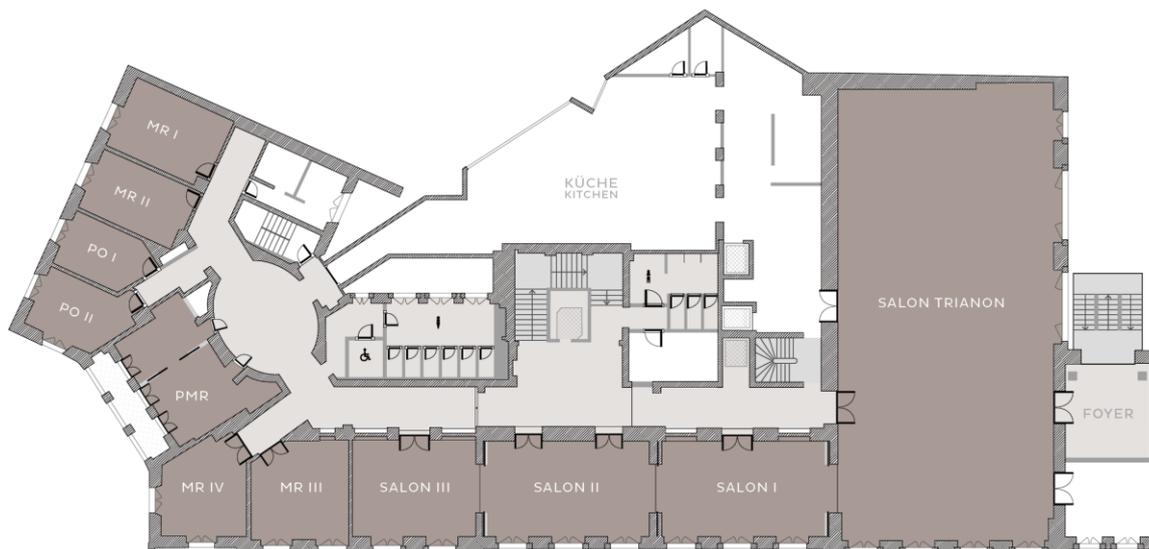


SCHWEIZERHOF
Hotel & Spa · Bern

INHALTSVERZEICHNIS

RAUMPLAN.....	3
SEMINARPAUSCHALEN	4
KAFFEIPAUSEN	5
FRÜHSTÜCKSBUFFETS	6
APÉRO HÄPPCHEN.....	7
EMPFEHLUNG VOM CHEF	11
3-GÄNGE-MENÜS	11
4-GÄNGE-MENÜS	12
IHR MENÜ À-LA-CARTE.....	14
BUFFET	19

RAUMPLAN



SALONS

	m ²	Konzert	U-Shape	Cabaret	Seminar	Block Tisch	Bankett ohne Bühne	Bankett mit Bühne	Cocktail mit Stehtischen
Salon Trianon	350	300	56	120	123	56	190	160	250
Salon I	60	45	24	24	24	21	36	24	50
Salon II	60	45	24	24	24	21	36	24	50
Salon III	45	30	16	18	19	15	24	16	30

MEETING ROOMS & OFFICES

	m ²	Konzert	U-Shape	Seminar	Block Tisch	Runder Tisch	Bankett ohne Bühne	Cocktail mit Stehtischen
Meeting room I	25				10			
Meeting room II	30				10			
Meeting room III	35		12	12	12		16	20
Meeting room IV	25				10			
Private meeting room	40					8-10		
Private office I	20				2-4			
Private office II	20				2-4			

SEMINARPAUSCHALEN

TAGESPAUSCHALE

- Saalmiete
- Zwei Kaffeepausen
- 3-Gang Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie Kaffee (Menü gemäss Küchenchef)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Minzpastillen
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Rednerpult, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblöcke, Stifte und Schreibunterlagen

HALBTAGESPAUSCHALE

- Saalmiete
- Eine Kaffeepause
- 3-Gang Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (Menü gemäss Küchenchef)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Minzpastillen
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Rednerpult, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblöcke, Stifte und Schreibunterlagen

KAFFEIPAUSEN

WILLKOMMENSKAFFEE

Bohnenkaffee | Tee | Milchgetränke
Frisch gepresster Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Mini-Croissant

KAFFEIPAUSE

Bohnenkaffee | Tee | Milchgetränke
Frisch gepresster Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
2 süsse und 2 salzige Gebäcke
Früchtekorb

VITALITY PAUSE

Reichhaltig an Vitamin C, Provitamin A, Vitamin B6, Vitamin B, Omega-3-Fettsäuren, Vitamin E und Folsäure. Der richtige Vitaminschub für ein erfolgreiches Meeting.

Bohnenkaffee | Tee
Frisch gepresster Orangensaft | Saisonaler Fruchtsaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Karotten-Ingwershot
Tropical-Smoothie
Quinoa Bowl mit geräucherter Karotte, Melone und Edamame
Auswahl an Nüssen
Früchtekorb

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeepausen auf Anfrage auch vegetarisch, laktose- oder glutenfrei vor.

FRÜHSTÜCKSBUFFETS

BUSINESS FRÜHSTÜCK

Bohnenkaffee | Tee | Milchgetränke
Frisch gepresster Orangensaft | Saisonaler Fruchtsaft
Brötchen | Bagels | Mini-Croissants | Süßgebäck
Butter | Konfitüre | Honig
Joghurt | Fruchtsalat | Birchermüesli
Käse- und Fleischauswahl

VITALITY FRÜHSTÜCK

Bohnenkaffee | Tee | Milchgetränke
Frisch gepresster Orangensaft | Saisonaler Fruchtsaft | Tropical-Smoothie
Dinkel-Croissants | Brötchen | Brot
Butter | Konfitüre | Honig
Joghurt | Fruchtsalat | Birchermüesli
Rauchlachs | Hüttenkäse
Avocado | Tomate | Gurke
Hummus-Dip mit Gemüsesticks

BUSINESS DELUXE

Bohnenkaffee | Tee | Milchgetränke
Frisch gepresster Orangensaft | Saisonaler Fruchtsaft
Brötchen | Mini-Croissants | Süßgebäck | Bagels
Butter | Konfitüre | Honig
Joghurt | Fruchtsalat | Birchermüesli | Granola mit Joghurt, Honig, Beeren
Käse- und Fleischauswahl | Rauchlachs
Egg Benedict oder Egg Florentine

ZUSÄTZLICH

Mini-Croissants: Butter, Vollkorn, Lauge oder Dinkel
Pain au Chocolat
Plundergebäck

Das gesamte Frühstücksangebot können wir Ihnen als Buffet oder am Tisch (Turn Table) servieren. Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Wünsche ein.

APÉRO HÄPPCHEN

SNACKS

Nussmischung (🌱)

Kartoffelchips (🌱)

Marinierte Oliven (🌱)

Grissini mit Rohschinken

Hummus mit Pita-Chips (🌱)

Sbrinz Bröckli (🌱)

Gehobeltes Trockenfleisch mit Condiments

Gemüse Crudités mit Kräuterdip (🌱)

VEGETARISCH (🌱)

KALT

Gazpacho Andaluz mit Pesto (🌱)

Randen Tatar | Meerrettich | Granny Smith Apfel (🌱)

Tartelette | Antipasti-Gemüse | Rucola

Belugalinsensalat | Balsamico | Gratiniertes Ziegenkäse

Bruschetta | Tomatenpesto | Büffelmozzarella

WARM

Falafel | Hummus | Kräuter (🌱)

Frühlingsrolle mit Gemüse | Süss-saure Chilisauce

Arancini | Trüffel | Taleggio

Leicht geräucherte Kartoffelsuppe | Schnittlauch | Sauerrahm

Zitronenravioli | Brunnenkresse | Mascarpone

FISCH

KALT

Gebeizter Saibling | Buttermilch | Gurke

Ceviche von der Jakobsmuschel | Passionsfrucht

Thunfisch | Miso | Algen

Pulposalat | Stangensellerie | Zitrone

Fjord Lachsforellen-Rillettes | Cornet | Senfsaat

WARM

Frühlingsrolle mit Garnelen | Pflaumensauce

Garnelen-Tempura | Mirin | Wakame

Lachsforellenquiche | Senf | Dill

Egliknusperli | Sauce Tartare

Gebratenes Zanderfilet | Kartoffel | Olive | Majoran

Kabeljaukrokette | Yuzu Creme | Peperoncini

FLEISCH

KALT

Rindscarpaccio | Rucola | Pommery Senf

Rindstatar | Cornet | Eigelb | Belper Knolle

Rosa gebratene Kalbstranchen | Forelle | Kapern

Geräucherte Entenbrust | Sellerie | Orange

WARM

Kopfbäggli vom Iberico-Schwein | Sellerie | Trüffel

Mini-Wienerschnitzel | Kartoffel | Gurke | Preiselbeeren

Mini-Beefburger | BBQ-Sauce | Gruyère

Gedämpfter Bao Bun | Schwein | Chili

Maispoulardenbrust | Mais | Popcorn

SÜSSE KLEINIGKEITEN

KALT ☉

Saisonale Früchte-Tartelette

Schokoladenmousse

Macaron

Brownie

Operaschnitte

Tiramisu

Schokoladen Tarte

Zitronen Tarte

Vermicelles | Meringue

Cheesecake

Crème Brûlée

Pastel de nata

KALTE SPEZIALITÄTEN

SCHWEIZER TROCKENFLEISCH & BERGKÄSE

Tomaten | Radieschen | Wachtelei

TROCKENFLEISCH SPEZIALITÄTEN AUS DEM BERNER OBERLAND & UMGEBUNG

KÄSEVARIATION DER KÄSEREI JUMI AUS DEM EMMENTAL ☉

Weich | Halb-Hart | Hart

FINGER SANDWICHES

Ei ☉

Rauchlachs

Roastbeef

Coronation Chicken

APÉRO VORSCHLÄGE

CLASSIC

Chips | Nüssli
Hummus | Pitabrot
Mini Beefburger | BBQ-Sauce | Gruyère
Gebratenes Zanderfilet | Kartoffel | Olive | Majoran
Arancini | Trüffel | Taleggio
Mini Operaschnitte

APÉRO RICHE

Chips | Nüssli
Sbrinz Möckli | Oliven
Bruschetta | Tomatenpesto | Büffelmozzarella
Rindstatar | Cornet | Eigelb | Belper Knolle
Garnelen-Tempura | Mirin | Wakame
Tagessuppe
Kopfbäggli vom Iberico-Schwein | Sellerie | Trüffel
Kabeljaukrokette | Yuzu Creme | Peperoncini
Zitronenravioli | Brunnenkresse | Mascarpone
Tiramisu
Zitronen Tarte
Crème Brûlée

GETRÄNKE PAUSCHALE

CLASSIC

Bier vom Fass
Weisswein gemäss Sommelier
Rotwein gemäss Sommelier
Orangensaft
Mineralwasser
Bohnenkaffee und Tee

EMPFEHLUNG VOM CHEF

PRO PERSON

3-GANG BUSINESS LUNCH 75

3-GANG FOOD TRAY LUNCH 68

3-GÄNGE-MENÜS

PRO PERSON

Wählen Sie einen unserer Menüvorschläge für Ihr Essen ab 6 Personen im Hotel Schweizerhof Bern & Spa aus.

MENÜ 1 89

SCHWEIZER KALBSTATAR

Senf | Wildkräuter | Pilze

FILET VOM KABELJAU

«Borettane» Zwiebel | Pancetta | Bergkartoffel

HASELNUSS

Yuzu | Dulcey Schokolade

MENÜ 2 95

GELBFLOSSEN THUNFISCH «A LA PLANCHA»

Yuzu | Miso | Erbse

RACK VOM SALZWIESENLAMM

Blätterteig | Mediterranes Gemüse | Schalotte

MANGO

Passionsfrucht | Zitrone

MENÜ 3 105

GEBEIZTER SAIBLING

Gurke | Limette | Buttermilch

FILET VOM IRISCHEN PRIME RIND

Tramezzini | Waldpilze | Schalottenjus

MILCHSCHOKOLADE

Vanille | Himbeere

HANDGESCHÖPFTER BURRATA

Heirloom Tomaten | Basilikum | Focaccia

WEISSER SPARGEL

Morcheln | Blätterteig | Essig

DESSERT WIE BEI DEM HAUPTMENÜ

4-GÄNGE-MENÜS

PRO PERSON

Wählen Sie einen unserer Menüvorschläge für Ihr Essen ab 6 Personen im Hotel Schweizerhof Bern & Spa aus.

MENÜ 1

115

LANGUSTINO

Avocado | Tomate | Olivenperlen

HAUSGEMACHTE TORTELLINI

Waldpilze | Braune Butter | Kerbel

SCHWEIZER KALBSFILET

Gebackene Praline | Brunnenkresse | Trüffel

ROTE FRÜCHTE

Pistazie | Mandel

MENÜ 2

120

ROH MARINIERTE TRANCHEN VOM SCHWEIZER PRIME RIND

Pommery-Senf | Rucola | Waldpilze

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Karotte | Estragon | Amalfi Zitrone

BISON-ENTRECÔTE

Geräucherte Kartoffel | Bohnen | PX-Essig

BIRNE

Schokolade | Muskatnuss

MENÜ 1 VEGETARISCH

89

TEXTUREN VON DER ERBSE

Tomate | Estragon | Oliven

SELLERIECREME SUPPE

Trüffel | Brioche

HAUSGEMACHTE KÜRBISRAVIOLI

Lauch | Parmesan | Kernöl

DESSERT WIE BEI DEM HAUPTMENÜ

MENÜ 2 VEGETARISCH

95

62 GRAD BIO-EI

Jungspinat | «La Ratte» Kartoffel-Espuma | Trüffel

AUFGESCHLAGENE RANDENSCHAUM SUPPE

Grüner Apfel | Mole

MEDITERRANE GEMÜSETARTELETTE

Aubergine | Olivenöl | Ziegenfrischkäse

DESSERT WIE BEI DEM HAUPTMENÜ

MENÜ 3 VEGETARISCH

95

HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI

Ricotta | Tomaten | Spinat

JUNGER GEMÜSE-GARTEN

Quinoa | Olivenölperlen | Aubergine

TEXTUREN VOM KNOLLESELLERIE

Apfel | Trüffel | Nüsse

DESSERT WIE BEI DEM HAUPTMENÜ

IHR MENÜ À LA CARTE

Möchten Sie gerne Ihr eigenes Menü zusammenstellen?

Unser à la carte-Menü beginnt bei CHF 89 und basiert auf einem 3-Gang-Menü. Zusätzliche Kosten können je nach gewählten Gerichten anfallen. Sie haben auch die Möglichkeit, einen Zwischengang hinzuzufügen, der unten in den jeweiligen Menüoptionen aufgeführt ist.

Alle Menüs beinhalten Kaffee und eine Auswahl an verschiedenen Tees.

DAS DREIGÄNGIGE BASIS MENÜ FÜR CHF 89 UMFASST:

1x Vorspeise oder Suppe
1x Hauptgang
1x Dessert

VORSPEISEN

AUFPREIS

FISCH

LACHS VARIATION

Gurke | Gin | Zitrusfrüchte

GEBEIZTER SAIBLING

Gurke | Limette | Buttermilch

+3

GELBFLOSSEN THUNFISCH «A LA PLANCHA»

Yuzu | Miso | Erbsen

+5

LANGUSTINO

Avocado | Tomate | Olivenperlen

+5

FLEISCH & GEFLÜGEL

BBQ MARINIERTES SCHWEIZER RINDSTATAR

Mais | Brokkoli | Hickory

SCHWEIZER KALBSTATAR

Senf | Wildkräuter | Pilze

+3

DUO VON DER WACHTEL

Texturen vom Kürbis

+4

SUPPEN

AUFPREIS

VEGETARISCH

BRUNNENKRESSE-VELOUTÉ

Ziegenfrischkäse | Olivenöl | Kirschtomaten

SELLERIE-CRÈMESUPPE

Trüffel | Brioche

FISCH

AUFGESCHLAGENE GARTENKRÄUTER-CRÈMESUPPE

Lauch | Lachs | Ikura-Perlen

HUMMERBISQUE

Basilikum | Ricotta | Tomate

+5

FLEISCH & GEFLÜGEL

BEEF TEA

Pilze | Wurzelgemüse

AUFGESCHLAGENE MARONI-SCHAUMSUPPE

Wachtel | Preiselbeere

+3

VEGETARISCH 

HAUSGEMACHTE TORTELLINI Waldpilze Braune Butter Kerbel	+16
HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI Ricotta Tomaten Spinat	+16

FISCH

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL Karotte Estragon Amalfi Zitrone	+23
VARIATION VON DER JAKOBSMUSCHEL Textur von der Erbse Tomate	+24
DUO VON DER ROTEN GARNELE Sesam Yuzu Aubergine	+27

FLEISCH & GEFLÜGEL

BAUCH VOM JUNGSCHWEIN Bergkartoffel Wilder Brokkoli Schwarzer Knoblauch	+21
BARBARIE - ENTENBRUST Schwarzwurzel Rosenkohl Trüffel	+23
GEBACKENE KALBSMILKE Morcheln Schnittlauch Grüner Spargel	+24

VEGETARISCH TEXTUREN VOM KNOLLESELLERIE 

Apfel | Trüffel | Nüsse

HAUSGEMACHTE KÜRBIS TORTELLINI

Lauch | Parmesan | Kernöl

HAUSGEMACHTE ZIEGENKÄSE RAVIOLI

Rande | Apfel | Baumnuss

GESCHMORTE AUBERGINE 

Bulgur | Granatapfel | Tomate

FISCH

FILET VOM KABELJAU

«Borettane» Zwiebel | Pancetta | Bergkartoffel

GEBRATENES DORADENFILET

Peperoni | «La Ratte» Kartoffel | Basilikum

GEGRILLTER PULPO

Couscous | Salzzitrone | Artischocke

+3

WOLFSBARSCHFILET

Wilder Brokkoli | Agria Kartoffel | Hummerbisque

+7

KONFIERTES STEINBUTTFILET

Kürbis | Kürbiskerne | Fregola Sarda

+8

FLEISCH & GEFLÜGEL

SUPRÊME VON DER MAISPOULARDE

Polenta | Mais | Trüffeljus

RACK VOM SALZWIESENLAMM

Blätterteig | Mediterranes Gemüse | Schalotten

+3

RÜCKEN UND BÄCKCHEN VOM SCHWEIZER KALB

Topinambur | Spargel | Zitronenthymian

+5

ROSA GEGARTES SWISS PRIME ENTRECÔTE

Wirsing | Agria Kartoffel | Pinot Noir Jus

+7

FILET VOM IRISCHEN PRIME RIND

Tramezzini | Waldpilze | Schalotten

+16

SCHWEIZER KALBSFILET

Gebackene Ravioli | Brunnenkresse | Trüffel

+21

DESSERTS

AUFPREIS

HERZHAFT

Fünf Käsesorten von Jumi 100g	+18
Drei Käsesorten von Jumi 75g	+13

SÜSS

Schokolade Ganache Pekannüsse	
Vanille Salzkaramell Biskuit	
Milchschokolade Vanille Himbeere	
Rote Früchte Doppelrahm Meringue	
Birne Schokolade Muskatnuss	
Mango Passionsfrucht Zitrone 	
Feige Quark Tonkabohne	
Heidelbeere Frischkäse Basilikum	
Grapefruit Earl Grey Tee Weisse Schokolade	
Mango Schokolade Tannenschössling 	
Clementine Maroni Vanille	
Tomate Erdbeere Hibiskus	
Cider Apfel Dill	
Erdbeere Zitronenverbene Creme Fraîche	
Aprikose Himbeere Rosmarin 	
Haselnuss Yuzu Dulcey Schokolade	

BUFFET

PREIS PRO PERSON

Mögen Sie die Auswahl?

Entdecken Sie unsere Buffetoptionen, die für Gruppen ab 10 Personen konzipiert sind und eine breite Auswahl an Köstlichkeiten bieten.

BUFFET I

85

KALT

Burrata | Heirloom Tomaten | Basilikum 

Rindscarpaccio | Pommery-Senf | Rucola | Belper Knolle

Lachs «mi-cuit» | Blumenkohl | Orange | Keta Kaviar

WARM

Nierstück vom Apfelschwein | Brokkoli | Pommes Anna

Doradenfilet | Süsskartoffel | Getrocknete Tomate | Zucchini

Gemüse Tajine | Kichererbse | Couscous 

DESSERT

Schokolade | Ganache | Pekannuss 

Rote Früchte | Doppelrahm | Meringue 

KALT

Caesar Salat | Parmesan | Croûton | Speck

Kalbstatar | Salzzitrone | Perlzwiebel | Knuspriger Parmesan

Lachs | Thunfisch | Fenchel | Orange | Rote Zwiebel

Geräucherte Karotte | Meerrettich | Gurke (V)

SUPPE

Kartoffel-Lauchsuppe (warm oder kalt) (V)

WARM

Rinderschmorbraten | Marsala-Jus | Kartoffelpüree | Röstgemüse

Wolfsbarschfilet | Barigoule | Speck | Cannellini Bohne

Trüffelravioli | Spinat | Pilz | Mascarpone (V)

DESSERT

Vanille | Salzkaramell | Biskuit (V)

Milchschokolade | Vanille | Himbeere (V)

Mango | Passionsfrucht | Zitrone (V)

KALT

Cobb Salat | Avocado | Jersey Blue | Speck

Rindstatar | Eigelb | Mais | Belper Knolle

Krabbe | Avocado | Apfel | Tomate | Gurke

Ziegenkäse | Rande | Apfel | Baumnuss 

Schwertfisch | Apfel | Ingwer | Birne | Chicorée

SUPPE

Saisonale Suppe (warm oder kalt) 

SCHNEIDESTATION

Rinds-Entrecôte | Chimichurri | Kartoffelterrinen | Peperonata

WARM

Suprême von der Maispoularde | Rosmarin-Knoblauchjus | Polenta | Ratatouille

Steinbuttfilet | Linse | Spitzkohl | Wurzelgemüse

Lasagnette | Ricotta | Geräucherte Aubergine | Salzzitrone 

Black Tiger Garnele | Aubergine | Sojabohne | Chili | Zitrone

DESSERT

Birne | Schokolade | Muskatnuss 

Feige | Quark | Tonkabohne 

Heidelbeere | Frischkäse | Basilikum 

Mango | Schokolade | Tannenschössling 

GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0,4 l 0,8 l	7.- 11.-
Orangensaft	1,0 l	7.50
Frisch gepresster Orangensaft	1,0 l	12.-
Softgetränke	0,3 l	7.-
Bier	0,3 l	8.-
Bohnenkaffee, Espresso	Tasse	6.-
Tee	Tasse	6.-

DEKLARATION

Rindfleisch	Schweiz Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Irland
Schweinefleisch	Schweiz Frankreich Spanien
Geflügel	Schweiz Frankreich
Hirsch	Österreich Deutschland
Bison	Kanada
Ente	Frankreich
Thunfisch	Philippinen
Saibling	Schweiz Island
Zander	Niederlande Dänemark
Jakobsmuscheln	USA
Lachs Rauchlachs	Norwegen Schottland
Forelle geräuchert	Dänemark
Krabbenfleisch	Canada
Krevetten	Vietnam
Hummer	USA
Rote Garnele	Argentinien
Kabeljau	Norwegen Russland
Dorade	Portugal Griechenland
Pulpo	Spanien
Langustino	Südafrika
Steinbutt	Frankreich

VEGETARISCH (V)

VEGAN (V)