

Bankettdokumentation Bözingenberg



"Bözingenberg" stellt sich vor

Hoch über Biel liegt das beschauliche Gasthaus Bözingenberg, umgeben von Wiesen und Wald. Die Rundsicht von der Terrasse ist einmalig: Das Seeland liegt den Besuchern zu Füßen, die drei Seen glitzern nah und fern, im Hintergrund erhebt sich die Alpenkette.

Im Restaurant erwartet den Gast eine Küche, die zur Umgebung passt: Frisch, ohne Chichi. Das Gastgeber-Team freut sich, zahlreiche gluschtige Gerichte aus vorwiegend heimischen Produkten anzubieten.

Wir bieten für ihre Bedürfnisse Hochzeiten, Familienfeier, Tagungen und Seminar an. Für ein Bankett können Sie ganz einfach von unseren Menu Vorschlägen selbst was auswählen.

Für Seminare und Tagungen haben wir den ruhigen Pavillon als Raummöglichkeit. Diverse technische Ausstattungen wie ein Beamer etc. sind vorhanden (Kein W-Lan). Zu den Seminaren kann auch ein Menu oder Kaffeepausen gebucht werden. Wir bieten freie parkplätze, allerdings haben keine ÖV-Verbindungen.

« Bözingenberg » se présente

Surplombant Bienne, l'auberge Bözingenberg est nichée dans un cadre paisible, entourée de prairies et de forêts. La vue panoramique depuis la terrasse est unique : le Seeland s'étend aux pieds des visiteurs, les trois lacs scintillent au loin, avec la chaîne des Alpes en toile de fond.

Au restaurant, les clients peuvent déguster une cuisine en accord avec l'environnement : fraîche, sans chichis. L'équipe se réjouit de vous proposer de nombreux plats appétissants, préparés principalement à partir de produits locaux.

Nous répondons à vos besoins pour les mariages, les fêtes de famille, les conférences et les séminaires. Pour un banquet, vous pouvez simplement choisir parmi nos suggestions de menus. Pour les séminaires et les conférences, nous disposons d'un pavillon calme comme salle. Divers équipements techniques tels qu'un vidéoprojecteur, etc. sont disponibles (pas de W-Lan). Un menu ou des pauses café peuvent également être réservés pour les séminaires. Nous proposons des places de parking gratuites, mais nous ne sommes pas desservis par les transports publics.



Aperovorschläge / Suggestions d'apéritifs

Grosses Aperero / Grand apéritif 16.50

Rindstartar, Tartar vom hausgeräuchten Lachs und Oliventapenade mit Frischkäse wird jeweils auf Baquette serviert

Le tartare de bœuf, le tartare de saumon fumé maison et la tapenade d'olives au fromage frais sont servis sur des morceaux de baguette.

Bözinger Käsekuchen mit Trüffel / *Gâteau au fromage aux truffes Boujean*

Kleines Aperero / Petit apéritif 8.50

Chips, Nüssli, Blätterteiggebäck / *Chips, noisettes, feuilletés*
Bözinger Käsekuchen / *Gâteau au fromage Boujean*

Getränkeempfehlung / Recommandation de boisson

Hausaprit / *Spritz maison* 10.50
Johanniter Sélection, Bielersee, Martin Hubacher 44.00
Sauvignon blanc Bielersee, Frauenkopf 59.00
Pinot Gris, Bielersee, Frauenkopf 59.00

Bankettmenuvorschläge

Suggestions de menus pour les groupes

Wir bitten den Veranstalter ein **einheitliches** Menü auszuwählen.
*Nous prions l'organisateur de choisir un menu **unique**.*

Vorspeisen / Entrées

Grüner Salat / *salade verte* 9.50
Gemischter Saisonsalat / *salade mixte de saison* 14.50

Bözingenbergsalat mit Käse, Apfel, Walnuss und Freilandeier 16.50
Salade montagne de Boujean, fromage, pommes, noix, œuf

Hausgeräucher Lachs mit Salat und Toast 16.50
Saumon mariné maison, toast au beurre, bouquet de salade

Suppen / Potages

Ligerzer Weisseinsuppe / *Potage Gléresse au vin blanc* 10.50
Rotes Curry-Kokos Suppe / *Potage Thai au curry rouge et lait de coco* 10.50
Tomatensuppe mit Gin parfümiert / *soupe de tomates parfumée au gin* 12.50

Hauptspeisen / Plats principaux

Roastbeef mit Béarnaisesauce / *Roastbeef, sauce béarnaise* 42.50
Rinds-Stroganoff mit Sauerrahm / *Stroganoff de bœuf, crème aigre* 34.50

Kalbschgeschnetztes mit Pilzrahmsauce / *Emincé de veau aux champignons* 39.50
Kalbshohrücken aus dem Ofenrohr / *Épaule de veau rôti au romarin* 46.50

Schweinskotelett (CH) Café de Paris / *Côtelette de porc (CH) avec Café de Paris* 29.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce / *Saucisse de porc à rôtir, sauce aux oignons* 24.50

Pouletschenkel mit Rotweinsauce / *Cuisses de poulet avec sauce au vin rouge* 31.50
Pouletgeschnetztes mit Currysauce / *Emincé de poulet à la sauce curry* 29.50

Pochierte Felchenfilet mit Safransauce / *Filet de féra poché avec sauce au safran* 31.50

Gemüsestrudel auf Tomatensauce / *Strudel aux légumes sur sauce tomate* 24.50
Quarkspätzli und Tomatensauce / *Quarkspätzli et sauce tomate* 24.50
Käsefondue mit Tête de Moine 24.50 / *Fondue au fromage à la Tête de Moine* 24.50

Beilagen / Garnitures des plats

Alle unsere Hauptgerichte servieren wir mit frischem Marktgemüse.
Beilagen nach Wahl: Rösti, Kartoffelstock, Pommes Frites, Reis oder Nudeln.

*Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes du marché.
Garniture au choix : Rösti, pommes mousseline, frites, riz ou nouilles.*



Nachspeisen / Desserts

Hausgemachte Vacherintorte mit Erbeer- und Vanillearoma 14.50
Vacherin glacé maison aux arômes de fraise et de vanille

Karamellissierter Apfelkuchen Tatin mit Vanilleglacé 14.00
Tarte Tatin aux pommes caramélisées avec glace à la vanille

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanille Glace und Früchten 14.00
Moelleux chaud au chocolat avec glace à la vanille et fruits

Banana Split Grossmutterart 13.00
Banana split façon grand-mère

Panna Cotta mit Himbeersauce 12.50
Panna cotta au coulis de framboises

Gebrannte Crème 12.50
Crème brûlée

Tobleronemousse 12.50
Mousse au Toblerone

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Pro Person

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise / par personne

Getränke Angebot / *Offre de boissons*

Softgetränke, Mineralwasser, Bier, Aperitif und weitere Getränke auf Wunsch, werden nach gemäss Angebot und Verbrauch verrechnet.

Die Wein- sowie die Getränkekarte können Sie sich ansehen, indem Sie diesen Link benutzen oder direkt auf unsere Homepage gehen

[Microsoft Word - 20250325 Weinkarte - Carte des vins](#)

[Getränkekarte V10.pdf](#)

Les boissons non alcoolisées, l'eau minérale, la bière, apéritif et autres boissons sur demande sont facturées selon l'offre et la consommation.

Vous pouvez consulter la carte des vins en cliquant sur le lien suivant ou rendez-vous directement sur notre page d'accueil.

[Microsoft Word - 20250325 Weinkarte - Carte des vins](#)

[Getränkekarte V10.pdf](#)



Seminare- und Tagungsangebot

Raummiete

- Ganzer Tag (8.00 bis 22.00 Uhr) CHF 350.00
- Halber Tag (5 Stunden max.) CHF 250.00

Folgende Ausstattungen sind inkl.:

- Sitzplatzmöglichkeiten bis zu 100 Personen
- Frei verstehbare Tische
- Beamer und Leinwand
- Flipcharts mit Papier und Stiften
- Musikanlagen

Das Telefonnetzwerk ist hier leider sehr schlecht und der Pavillon keine W-Lan.
Das Restaurant bietet allerdings W-Lan, falls sie etwas benötigen.

Folgendes kann noch dazugebucht werden und sind nicht im Mietpreis inkl.:

Alle Preise sind pro Stück / Person

- 1L Mineralwasserflaschen CHF 9.50
- Kaffee- und Teestation CHF 4.60
- Gipfeli CHF 2.00
- Nussgipfel CHF 4.50
- Früchtekuchen CHF 7.50
- Früchtekorb CHF 3.00
- Sandwiches (Schinken oder Käse) CHF 8.50

Mittags- oder Abendessen bis zu 15 Personen können sie vor Ort beim Restaurant bestellen. Das aktuelle Menu und die Getränkekarte sind auf unsere Webseite zu sehen.

Alle anderen Getränke oder Verpflegungen kann noch auf Wunsch bestellt werden, welches nach Verbrauch und Angebot verrechnet wird.

Offre de séminaires et de conférences

Location de salle

- Journée complète (de 8h00 à 22h00) CHF 350.00
- Demi-journée (5 heures max.) CHF 250.00

Les équipements suivants sont inclus :

- Places assises pour jusqu'à 100 personnes
- Tables librement configurables
- Vidéoprojecteur et écran
- Tableaux à feuilles mobiles avec papier et stylos
- Chaînes hi-fi

Le réseau téléphonique est malheureusement très mauvais ici et le pavillon ne dispose pas de Wi-Fi.

Le restaurant propose toutefois une connexion Wi-Fi si vous en avez besoin.

Les options suivantes peuvent être ajoutées et ne sont pas comprises dans le prix de location :

Tous les prix sont indiqués par pièce / personne

- Bouteilles d'eau minérale 1l CHF 9.50
- Station café et thé CHF 4.60
- Croissants CHF 2.00
- Croissants aux noisettes CHF 4.50
- Gâteau aux fruits CHF 7.50
- Corbeille de fruits CHF 3.00
- Sandwiches (jambon ou fromage) CHF 8.50

Vous pouvez commander le déjeuner ou le dîner pour jusqu'à 15 personnes sur place au restaurant. Le menu actuel et la carte des boissons sont disponibles sur notre site web.

Toutes les autres boissons ou repas peuvent être commandés sur demande et seront facturés en fonction de la consommation et de l'offre.

Unsere Räumlichkeiten / *Nos locaux*

Die Bauernstube / *La salle rustique*



Der Panoramasaal / *La salle panoramique*



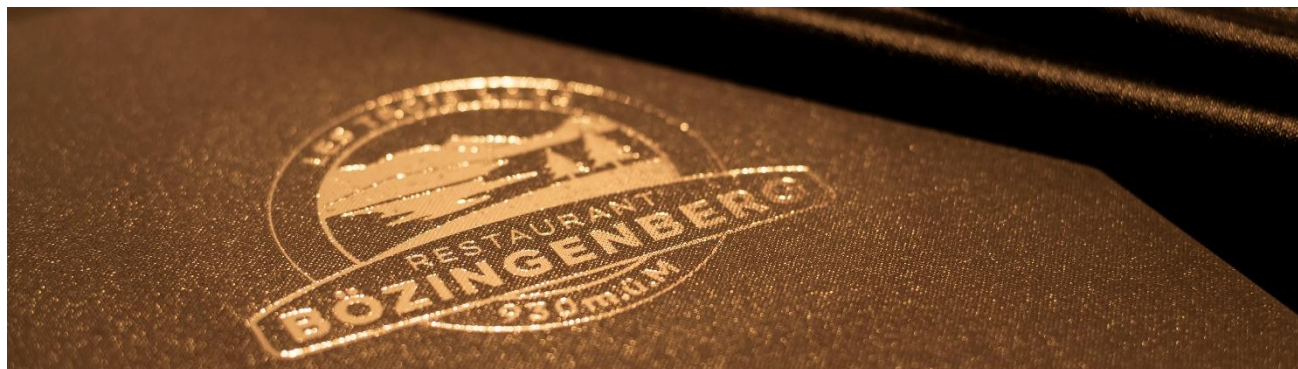
Die Terrasse / La terrasse



Der Pavillon / Le pavillon



Verkaufsbedingungen / *conditions de vente*



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankette und Anlässe:

- Wir bitten den Veranstalter pro Bankett ein **einheitliches** Menü zu wählen, welches wir Ihnen sehr gerne ab 15 Personen servieren.
- Das Menü muss bis 14 Tage vor Anlass bekannt gegeben werden. Die Anzahl der Teilnehmer wird bis 24 Stunden im Voraus vom Veranstalter bestätigt und garantiert. Die Rechnungsstellung erfolgt auf der Basis dieser verbindlichen Anzahl Gäste.
- Ab Mitternacht wird pro Mitarbeiter (Service/Küche/Stewarding) CHF 50.00 pro angebrochene Stunde dem Veranstalter zusätzlich in Rechnung gestellt. Spätestens Ende des Anlasses ist um 01.30 Uhr.
- Zusätzliche nicht im Menüpreis inbegriffene Leistungen wie Dekorationen, technische Leistungen und Andere, werden separat und nach Aufwand verrechnet.
- Das Restaurant kann nur exklusiv gebucht werden, bei einem Mindestumsatz pro Tag von CHF 10'000.00

Conditions générales pour les banquets et événements :

- Nous demandons à l'organisateur de choisir un menu **uniforme** pour chaque banquet, que nous serons heureux de servir pour les groupes de 15 personnes ou plus.
- Le menu doit être annoncé jusqu'à 14 jours avant l'événement. Le nombre de participants sera confirmé et garanti par l'organisateur jusqu'à 24 heures à l'avance. La facture sera établie sur la base de ce nombre d'invités contraignant.
- A partir de minuit, un supplément de CHF 50.00 sera facturé à l'organisateur par heure commencée par employé (service/cuisine/stewarding). L'événement se termine au plus tard à 1h30 du matin.
- Les services supplémentaires non compris dans le prix du menu, tels que les décorations, les services techniques et autres, seront facturés séparément et sur une base horaire et matérielle.
- Le restaurant ne peut être réservé qu'en exclusivité, avec un chiffre d'affaires minimum de CHF 10'000,00 par jour.