

Bankettdokumentation

Hotel Schweizerhof Bern & Spa



SCHWEIZERHOF
Hotel & Spa · Bern

INHALTSVERZEICHNIS

RAUMPLAN.....	3
SEMINARPAUSCHALEN	4
KAFFEEPAUSEN.....	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

										
		Konzert ohne Bühne	Konzert mit Bühne	U-Shape	Cabaret	Seminar	Block Tisch	Bankett ohne Bühne	Bankett mit Bühne	Cocktail mit Steh- tischen
Salon Trianon	350 m ²	300	240	56	120	123	56	190	160	250
Salon I	60 m ²	45	37	24	24	25	22-24	32	24	50
Salon II	60 m ²	45	37	24	24	25	22-24	32	24	50
Salon III	45 m ²	30	22	15	18	15	12-14	24	—	30

MEETING ROOMS (MR)

						
		Konzert	Seminar	Block Tisch	Runder Tisch	Cocktail mit Steh-tischen
Meeting room I	35 m ²	21	10	10	8	25
Meeting room II	30 m ²	—	—	10	—	—
Meeting room III	25 m ²	—	—	10	—	—

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

KAFFEPAUSEN

WILLKOMMENSKAFFEE

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

KAFFEPAUSE

Bohnenkaffee | Tee | Milchgetränke
Frisch gepresster Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Süsse und salzige Gebäcke
Trockenfrüchte und Nüsse

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 | 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
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

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

MENÜ 1

SCHWEIZER KALBSTATAR

Senf | Wildkräuter | Pilze

FILET VOM KABELJAU

«Borettane» Zwiebel | Pancetta | Bergkartoffel

HASELNUSS

Yuzu | Dulcey Schokolade

MENÜ 2

GELBFLOSSEN THUNFISCH «A LA PLANCHA»

Yuzu | Miso | Erbse

RACK VOM SALZWIESENLAMM

Blätterteig | Mediterranes Gemüse | Schalotte

MANGO

Passionsfrucht | Zitrone

MENÜ 3

GEBEIZTER SAIBLING

Gurke | Limette | Buttermilch

FILET VOM IRISCHEN PRIME RIND

Tramezzini | Waldpilze | Schalottenjus

MILCHSCHOKOLADE

Vanille | Himbeere

MENÜ VEGETARISCH

HANDGESCHÖPFTER BURRATA

Heirloom Tomaten | Basilikum | Focaccia

WEISSER SPARGEL

Morcheln | Blätterteig | Essig

DESSERT WIE BEI DEM HAUPTMENÜ

4-GÄNGE-MENÜS

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

MENÜ 1

LANGUSTINO

Avocado | Tomate | Olivenperlen

HAUSGEMACHTE TORTELLINI

Waldpilze | Braune Butter | Kerbel

SCHWEIZER KALBSFILET

Gebackene Praline | Brunnenkresse | Trüffel

ROTE FRÜCHTE

Pistazie | Mandel

MENÜ 2

ROH MARINIERTER 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

TEXTUREN VON DER ERBSE ⑤

Tomate | Estragon | Oliven

SELLERIECREME SUPPE

Trüffel | Brioche

HAUSGEMACHTE KÜRBISRAVIOLI

Lauch | Parmesan | Kernöl

DESSERT WIE BEI DEM HAUPTMENÜ

MENÜ 2 VEGETARISCH ②

62 GRAD BIO-EI

Jungspinat | «La Ratte» Kartoffel-Espuma | Trüffel

AUFGESCHLAGENE RANDENSCHAUM SUPPE ⑤

Grüner Apfel | Mole

MEDITERRANE GEMÜSETARTELETTE

Aubergine | Olivenöl | Ziegenfrischkäse

DESSERT WIE BEI DEM HAUPTMENÜ

MENÜ 3 VEGETARISCH ②

HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI

Ricotta | Tomaten | Spinat

JUNGER GEMÜSE-GARTEN ⑤

Quinoa | Olivenölperlen | Aubergine

TEXTUREN VOM KNOLLENSELLERIE ⑤

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

FISCH

LACHS VARIATION

Gurke | Gin | Zitrusfrüchte

GEBEIZTER SAIBLING

Gurke | Limette | Buttermilch

GELBFLOSSEN THUNFISCH «A LA PLANCHA»

Yuzu | Miso | Erbsen

LANGUSTINO

Avocado | Tomate | Olivenperlen

FLEISCH & GEFLÜGEL

BBQ MARINIERTES SCHWEIZER RINDSTATAR

Mais | Brokkoli | Hickory

SCHWEIZER KALBSTATAR

Senf | Wildkräuter | Pilze

DUO VON DER WACHTEL

Texturen vom Kürbis

SUPPEN

VEGETARISCH

BRUNNENKRESSE-VELOUTÉ

Ziegenfrischkäse | Olivenöl | Kirschtomaten

SELLERIE-CRÈMESUPPE

Trüffel | Brioche

FISCH

AUFGESCHLAGENE GARTENKRÄUTER-CRÈMESUPPE

Lauch | Lachs | Ikura-Perlen

HUMMERBISQUE

Basilikum | Ricotta | Tomate

FLEISCH & GEFLÜGEL

BEEF TEA

Pilze | Wurzelgemüse

AUFGESCHLAGENE MARONI-SCHAUMSUPPE

Wachtel | Preiselbeere

ZWISCHENGANG

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE TORTELLINI

Waldpilze | Braune Butter | Kerbel

HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI

Ricotta | Tomaten | Spinat

FISCH

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Karotte | Estragon | Amalfi Zitrone

VARIATION VON DER JAKOBSMUSCHEL

Textur von der Erbse | Tomate

DUO VON DER ROTEN GARNELE

Sesam | Yuzu | Aubergine

FLEISCH & GEFLÜGEL

BAUCH VOM JUNGSCHEIN

Bergkartoffel | Wilder Brokkoli | Schwarzer Knoblauch

BARBARIE-ENTENBRUST

Schwarzwurzel | Rosenkohl | Trüffel

GEBACKENE KALBSMILKE

Morcheln | Schnittlauch | Grüner Spargel

HAUPTGÄNGE

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

WOLFSBARSCHFILET

Wilder Brokkoli | Agria Kartoffel | Hummerbisque

KONFIERTES STEINBUTTFILET

Kürbis | Kürbiskerne | Fregola Sarda

FLEISCH & GEFLÜGEL

SUPRÊME VON DER MAISPOULARDE

Polenta | Mais | Trüffeljus

RACK VOM SALZWIESENLAMM

Blätterteig | Mediterranes Gemüse | Schalotten

RÜCKEN UND BÄCKCHEN VOM SCHWEIZER KALB

Topinambur | Spargel | Zitronenthymian

ROSA GEGARTES SWISS PRIME ENTRECÔTE

Wirsing | Agria Kartoffel | Pinot Noir Jus

FILET VOM IRISCHEN PRIME RIND

Tramezzini | Waldpilze | Schalotten

SCHWEIZER KALBSFILET

Gebackene Ravioli | Brunnenkresse | Trüffel

DESSERTS

HERZHAFT

Fünf Käsesorten von Jumi 100g

Drei Käsesorten von Jumi 75g

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

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 🌿

BUFFET II

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)

BUFFET III

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 | Kartoffelterriner | Peperonata

WARM

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

Steinbuttfilet | Linse | Spitzkohl | Wurzelgemüse

Lasagne | 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

Orangensaft

Frisch gepresster Orangensaft

Softgetränke

Bier

Bohnenkaffee, Espresso

Tee

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)