

KLEINE VERPFLEGUNG

Pausenverpflegung, Snacks, Fingerfood und kleiner Apéro.



PAUSENVERPFLEGUNG

Optimaler Tagungsstart und Stärkung für zwischendurch

Preis pro Person

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

10.-

Kaffee und Tee | Wasser mit und ohne Kohlensäure | saisonales Kaltgetränk
verschiedene hausgemachte Croissants oder hausgemachtes süßes Gebäck

KLASSISCH

13.-

(am Morgen oder Nachmittag)

Kaffee und Tee | Wasser mit und ohne Kohlensäure | Orangensaft
verschiedene hausgemachte Croissants oder hausgemachtes süßes Gebäck
saisonale Fruchtschale

VITALPAUSE

18.-

(am Morgen oder Nachmittag)

Kaffee und Tee | Wasser mit und ohne Kohlensäure | hausgemachter Smoothie
Nussmischung und Trockenfrüchte | Joghurt- und Frischkäsevollkornbrötchen
saisonaler Fruchtsalat

SNACKS UND FINGERFOOD

Als Zwischenverpflegung, Begleitung zur Sitzung oder Ergänzung zum kleinen Apéro

Preis pro Person

BRIOCHEROLLEN (mit verschiedenen Füllungen)

6.-

Poulet | Ei | Aubergine

NORDISCHE CANAPÉS (belegte Brote)

7.-

Frischkäse mit Gemüse | Lachs | Roastbeef | Parmaschinken

KUCHEN UND GEBÄCK

5.-

Saisonaler Früchtekuchen | Casino-Güetzi | Brownies | Cake

SÜSSES FÜR DIE SITZUNG

7.-

Konfekt und Gebäck

GESUNDES FÜR DIE SITZUNG

9.-

Hausgemachter Powerfood und Nüsse

Die Snacks werden in grossen Stücken oder als Fingerfood geteilt in Häppchen serviert.

KLEINER APÉRO

Nicht sättigendes Angebot, ideal zum Abschluss eines Events oder zur Begrüssung vor einem Abendessen

Preis pro Person

KNUSPRIG UND WÜRZIG

8.-

Kartoffelchips, eingelegtes Gemüse und Gewürznüsse

BLÄTTRIG UND KNACKIG

12.-

Blätterteiggebäck, Gemüsedips und Brotcracker mit Kräuter-Crème fraîche

KUCHEN UND SUPPE

16.-

Verschiedene Quiches und saisonale Suppeshots

WURST UND KÄSE

24.-

Regionale Fleisch- und Käsespezialitäten, eingelegtes Gemüse und Brot

CASINOMIX

26.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern

(Variation von fünf Snacks)

Die einzelnen Angebote können auch miteinander kombiniert werden.

HERBST

APÉRO RICHE

Leicht sättigender Apéro mit jeweils saisonal wechselnden kalten und warmen Köstlichkeiten,
als krönender Abschluss einer Veranstaltung geeignet (ab 20 Personen).

Die Variationen der kalten und warmen Bestandteile können auch miteinander kombiniert werden.

Der Preis wird entsprechend angepasst.



Die kalten Komponenten stehen auf dem Buffet, gerne servieren wir Ihnen die warmen Komponenten.

Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

28.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Brioche sandwich in drei Variationen

...

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

Knusprige Krevettenpraline auf Korianderhummus mit Mango und Sesam

Kürbistarte mit Taleggio, Wirsing und Cassis

DIE GOLDENE MITTE

38.-

Gemüsegarten vom Brunner Eichhof mit Kürbis, Ricotta und Kefen

Lachsforellentatar mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Damhirsch-Schinken mit Blumenkohl und Kastanie

Crème de Chèvre mit Feige, Rosenkohl und Rande

...

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

Knusprige Krevettenpraline auf Korianderhummus mit Mango und Sesam

Chorizo-Frischkäsegipfeli und Roquefortküchlein mit Cassis

CASINO DELUXE

48.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Crème de Chèvre mit Feige, Rosenkohl und Rande

Vitello Casino mit Kefen, Radiesli und Kapern

Gemüsegarten mit Korianderhummus, Mango und Sesam

...

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

Pouletschenkelknusperli mit Estragonmayonnaise und Belper Knolle

Kürbistarte mit Taleggio, Wirsing und Cassis

HERBST

FLYING LUNCH- UND DINNER-BUFFET

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht in kleinem Geschirr angerichtet (ab 20 Personen).
Die Auswahl wird teilweise auf Buffets und teilweise fliegend serviert.



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Baby-Lattich mit Crème de Chèvre, Feige und Randenvinaigrette

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

...

Rindsconfit mit Kürbis, Wirsing und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Kartoffelgnocchi mit Fenchel und Apfel

Fregola Sarda mit Limone und Trüffel, Blattspinat, Onsen-Ei und gebratenen Kräuterseitlingen

...

Weisse Schokoladen-Panna cotta mit Karamell und Cassis

Pekannusskuchen mit Quitte und Quark

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Baby-Lattich mit Crème de Chèvre, Feige und Randenvinaigrette

Brioche sandwich in drei Variationen

Gemüsegarten mit Korianderhummus, Mango und Sesam

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

...

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Kürbis, Wirsing und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Kartoffelgnocchi mit Fenchel und Apfel

Fregola Sarda mit Limone und Trüffel, Blattspinat, Onsen-Ei und gebratenen Kräuterseitlingen

...

Weisse Schokoladen-Panna cotta mit Karamell und Cassis

Pekannusskuchen mit Quitte und Quark

Casino-Crème brûlée

Preis pro Person

CASINOMIX

78.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Baby-Lattich mit Crème de Chèvre, Feige und Randenvinaigrette

Brioche sandwich in drei Variationen

Gemüsegarten mit Korianderhummus, Mango und Sesam

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

...

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Kürbis, Wirsing und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Kartoffelgnocchi mit Fenchel und Apfel

Fregola Sarda mit Limone und Trüffel, Blattspinat, Onsen-Ei gebratenen Kräuterseitlingen

Pouletschenkelknusperli mit Estragonmayonnaise und Belper Knolle

Gebackener Kürbis im Mohnmantel mit Wirsing und Preiselbeeren

...

Weisse Schokolade-Panna cotta mit Karamell und Cassis

Pekannusskuchen mit Quitte und Quark

Casino-Crème brûlée

Mokkamousse mit Banane und Mandelstreusel

Die Variation der Vorspeisen, Hauptspeisen und Süßspeisen können auch miteinander kombiniert werden.
Der Preis wird entsprechend angepasst.

KOCH- STATIONEN

Diese Gerichte werden direkt vor Ort angerichtet und sorgen für ein kulinarisches Erlebnis am Anlass.
Sie ersetzen einen ganzen Gang oder ergänzen ein Buffet oder einen Apéro riche (ab 20 Personen).



Preis pro Person als Ergänzung im
Buffet bzw. als Ersatz eines Ganges

TATARSTATION 18.- | 28.-

RISOTTO IM PARMESANLAIB 16.- | 26.-

FRISCHE PASTA MIT SAISONALEN SAUCEN 14.- | 24.-

SUSHISTATION 22.- | 32.-

KÄSE UND GSCHWELLTI 14.- | 24.-

GLACE UND SCHOKOLADENBRUNNEN 12.- | 22.-

HERBST

BANKETT- MENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen in unseren Sälen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen. Selbstverständlich nehmen wir auf Allergien Rücksicht und passen das gewählte Menü entsprechend an. Wir legen viel Wert auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Ausserdem ist es uns wichtig, frische Grundprodukte weitgehend im Haus vorzubereiten, um Ihnen und Ihren Gästen ein möglichst authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Unsere Menüs variieren deshalb je nach Jahreszeit (ab 12 Personen).



3-GANG-MENÜS

Preis pro Person

MENÜ 1

48.-

Bunter Herbstsalat | Kürbis | Mohnsamen | Diemtigter Alpkäse
Schweizer Poulet | Mais | Eierschwämmli | Brombeere
Maracaibo-Schokolade | Karamell | Cassis | Zimtblüte

MENÜ 2

54.-

Schwarzwurzelsuppe | Nüsslisalat | Eigelb | Piemonteser Haselnuss
Rind | Kürbis | Ricotta | Salbei
Quitte | Meringue | Kondensmilch | Pekannuss

MENÜ 3

65.-

Rande | Feige | Crème de Chèvre | Radicchio
Kalb | Kartoffel | Pastinake | Kräuterseitling
Banane | Mokka | weisse Mandel | Quinoa

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstation** ergänzt oder ersetzt werden.

4-GANG-MENÜS

Preis pro Person

MENÜ 4

68.-

Damhirsch-Schinken | Blumenkohl | Zwetschge | Kastanie
Selleriesuppe | Roquefort | Hagebutte | Baumnuss
Schweizer Poulet | Kürbis | Wirsing | Limette
Banane | Mokka | weisse Mandel | Quinoa

MENÜ 5

77.-

Lachsforelle | Mais | Stangensellerie | Brombeere
Schwarzwurzelsuppe | Nüsslisalat | Eigelb | Piemonteser Haselnuss
Kalb | Kartoffel | Pastinake | Kräuterseitling
Maracaibo-Schokolade | Karamell | Cassis | Zimtblüte

MENÜ 6

88.-

Rande | Feige | Crème de Chèvre | Radicchio
Spinatsuppe | Sauerteig | Landrauchschinken | Birne
Rind | Kürbis | Ricotta | Salbei
Quitte | Meringue | Kondensmilch | Pekannuss

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstation** ergänzt oder ersetzt werden.

5-GANG-MENÜS

Preis pro Person

MENÜ 7

92.-

Damhirsch-Schinken | Blumenkohl | Zwetschge | Kastanie
Selleriesuppe | Roquefort | Hagebutte | Baumnuss
Wolfsbarsch | Karotte | Apfel | Koriander
Schweizer Poulet | Kürbis | Wirsing | Senfsaat
Banane | Mokka | weisse Mandel | Quinoa

MENÜ 8

105.-

Rande | Feige | Crème de Chèvre | Radicchio
Spinatsuppe | Sauerteig | Landrauchschinken | Birne
Zander | Lauch | Buchweizen | Zwiebel
Kalb | Kartoffel | Pastinake | Kräuterseitling
Maracaibo-Schokolade | Karamell | Cassis | Zimtblüte

MENÜ 9

120.-

Lachsforelle | Mais | Stangensellerie | Brombeere
Schwarzwurzelsuppe | Nüsslialat | Eigelb | Piemonteser Haselnuss
Wolfsbarsch | Karotte | Apfel | Koriander
Rind | Kürbis | Ricotta | Salbei
Quitte | Meringue | Kondensmilch | Pekannuss

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstation** ergänzt oder ersetzt werden.

HERBST

BUFFET

Mit unseren Buffets können Sie einen Gang des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten (ab 40 Personen).



VORSPEISEN

24.-

Baby Lattich mit Crème de Chèvre, Feigen und Randenvinaigrette

Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Damhirsch-Schinken mit Blumenkohl und Kastanie

Gemüsegarten vom Brunner Eichhof mit Hummus, Kürbis und Kefen

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

HAUPTGANG

35.-

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Fregola Sarda und Karotten-Bohnengemüse

Gebratener Zander mit Rieslingsauce, Limonen-Kartoffelpüree und Fenchel mit Orangen

Kürbis-Wirsing-Tarte mit Taleggio und gerösteten Haselnüssen, cremige Tessiner Polenta

DESSERT

18.-

Quarkmousse mit Quitten und Pekannussstreusel

Bananenkuchen mit Mokka und Joghurt

Casino-Crème brûlée

Weisse Schokoladen-Panna cotta mit Karamell und Cassis

KÄSEBUFFET

12.-

Regionale Käsespezialitäten aus der Käserei (5 Sorten)
mit Chutney, Birnenbrot, Trockenfrüchten und Nüssen

INTERNATIONALES SÜSSPEISENBUFFET

24.-

Kaffee-Tiramisu mit Baileys
Crema Catalana
Cheesecake mit Brombeeren
Kokosmousse mit Passionsfrucht und Mango
Nidletäfelicreme mit geflammtem Meringueschaum

REGIONALES SÜSSPEISENBUFFET

28.-

Nidletäfelicreme mit geflammtem Meringueschaum
Schokoladenmousse mit Cassis und Karamell
Casino-Crème brûlée
Bananenkuchen mit Mokka und Joghurt
Quarkmousse mit Quitte und Pekannusstreusel
Friandises

TORTEN

Unsere hauseigene Patisserie erstellt gerne Ihre Wunschtorte für Ihre Hochzeit oder Geburtstagsfeier.



Preis pro Torte inkl. Gedeck und Service

10 PERSONEN 1-STÖCKIG	180.-
20 PERSONEN 2-STÖCKIG	340.-
30 PERSONEN 2-STÖCKIG	480.-
40 PERSONEN 3-STÖCKIG	600.-
50 PERSONEN 3-STÖCKIG	700.-
60 PERSONEN 4-STÖCKIG	840.-
70 PERSONEN 4-STÖCKIG	980.-
80 PERSONEN 5-STÖCKIG	1120.-
90 PERSONEN 5-STÖCKIG	1260.-

Massen: Mousse | Buttercreme | Ganache

Aromen: Schokolade | Vanille | Karamell | Kaffee | diverse Fruchtaromen

Dekor: nach Absprache

VERPFLEGUNGSPAUSCHALEN TAGUNGEN



KLASSISCH

79.-

Das Rundum-Paket für Ihre Tagung

Mineralwasser im Raum

Zwei Kaffeepausen mit Kaffee und Tee | Mineralwasser | Orangensaft | verschiedene hausgemachte Croissants oder hausgemachtes süßes Gebäck | saisonale Fruchtschale

Gesetzter 2-Gang-Businesslunch oder Stehlunch nach Wahl des Küchenchefs

Mineralwasser | ein Kaffee/Espresso/Tee

VITAL

98.-

Mit den richtigen Zutaten sorgen wir dafür, dass Ihre Teilnehmenden den ganzen Tag über vital bleiben und die Konzentration nicht abfällt.

Mineralwasser im Raum

Zwei Kaffeepausen mit Kaffee und Tee Mineralwasser | hausgemachter Smoothie |

Nussmischung und Trockenfrüchte | Joghurt- und Frischkäsevollkornbrötchen | saisonaler Fruchtsalat

Gesetzter 2-Gang-Businesslunch oder Stehlunch nach Wahl des Küchenchefs mit leichten und gesunden

Zutaten | Mineralwasser | ein Kaffee/Espresso/Te

MINERALWASSER

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Raum

Ganzer Tag

12.-

Halber Tag

7.-