

# 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.

WINTER

# 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.-

Rindstatar mit geräucherter Eigelbcreme, Blumenkohl und Senfsaat

Gebeizte Lachsforelle mit Stangensellerie, Miso und Orange

Brioche sandwich in drei Variationen

...

Steinpilzsuppe mit Beignet und Ricotta

Falafel-Fries mit Limonen-Joghurtcreme, Granatapfel und Mango

Kartoffel-Lauchtarte mit Taleggio und Trüffel

---

### **DIE GOLDENE MITTE**

38.-

Gemüsegarten vom Brunner Eichhof mit Hummus, Karotte und Schalotte

Lachsforellentatar mit Stangensellerie, Miso und Orange

Tartelette mit Rande, Crème de Chèvre und Feige

Wollschwein mit Blumenkohl, Eigelb und Senfsaat

...

Steinpilzsuppe mit Beignet und Ricotta

Chorizo-Schinkengipfeli und Zwiebel-Käseküchlein

Falafel-Fries mit Limonen-Joghurtcreme, Granatapfel und Mango

---

### **CASINO DELUXE**

48.-

Rindstatar mit geräucherter Eigelbcreme, Blumenkohl und Senfsaat

Gebeizte Lachsforelle mit Stangensellerie, Miso und Orange

Vitello Casino mit Meerrettich, eingelegten Radiesli und Kapern

Gemüsegarten vom Brunner Eichhof mit Hummus, Karotte und Schalotte

Tartelette mit Rande, Crème de Chèvre und Feige

...

Steinpilzsuppe mit Beignet und Ricotta

Pouletschenkelknusperli mit Mandarinenmayonnaise und Belper Knolle

Kartoffel-Lauchtarte mit Taleggio und Trüffel

WINTER

# 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 geräucherter Eigelbcreme, Blumenkohl und Senfsaat

Gebeizte Lachsforelle mit Stangensellerie, Miso und Orange

Tartelette mit Rande, Crème de Chèvre und Feige

Steinpilzsuppe mit Beignet und Ricotta

...

Rindsragout mit Mais, Bohnen und knusprigen Schalotten

Zanderfilet mit Limonenkruste auf Pastinakenpüree und cremigem Spinat

Kartoffelgnocchi an Trüffelsauce mit Lauch und Taleggio

...

Schokoladen-Karamelltartelettes mit Passionsfruchtcreme

Lebkuchen-Crème brûlée



Preis pro Person

## **DIE GOLDENE MITTE**

68.-

Kalbstatar mit geräucherter Eigelbcreme, Blumenkohl und Senfsaat

Gebeizte Lachsforelle mit Stangensellerie, Miso und Orange

Tartelette mit Rande, Crème de Chèvre und Feige

Brioche sandwich in drei Variationen

Gemüsegarten mit Hummus, Kerbel und Granatapfel

Steinpilzsuppe mit Beignet und Ricotta

...

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Mais, Bohnen und knusprigen Schalotten

Zanderfilet mit Limonenkruste auf Pastinakenpüree und cremigem Spinat

Kartoffelgnocchi an Trüffelsauce mit Lauch und Taleggio

...

Schokoladen-Karamelltarte mit Passionsfruchtcreme

Lebkuchen-Crème brûlée

Kokosmousse mit Mango und gebrannten Mandeln

Preis pro Person

## CASINOMIX

78.-

Kalbstatar mit geräucherter Eigelbcreme, Blumenkohl und Senfsaat

Gebeizte Lachsforelle mit Stangensellerie, Miso und Orange

Tartelette mit Rande, Crème de Chèvre und Feige

Brioche sandwich in drei Variationen

Baby-Lattich mit Limonen-Joghurtcreme, Granatapfel und Mango

Steinpilzsuppe mit Beignet und Ricotta

...

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Mais, Bohnen und knusprigen Schalotten

Zanderfilet mit Limonenkruste auf Pastinakenpüree und cremigem Spinat

Kartoffelgnocchi an Trüffelsauce mit Lauch und Taleggio

Pouletschenkelknusperli mit Mandarinenmayonnaise und Belper Knolle

Pochiertes Stundenei auf Pastinakenpüree mit cremigem Spinat und knusprigen Schalotten

...

Schokoladen-Karamelltarte mit Passionsfruchtcreme

Lebkuchen-Crème brûlée

Kokosmousse mit Mango und gebrannten Mandeln

Vanille-Panna cotta mit eingelegten Zwetschgen und Kaffeestreusel

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.-

WINTER

# 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 Wintersalat | Kabis | Granatapfel | Kernengranola  
Schweizer Poulet | Kartoffel | Lauch | Zwiebel  
Schokolade | Passionsfrucht | Karamell | Mascarpone

---

## MENÜ 2

54.-

Steinpilzsuppe | Rauchspeck | Ricotta | Salbei  
Kalb | Mais | Bohnen | Schalotte  
Schokolade | Passionsfrucht | Karamell | Mascarpone

---

## MENÜ 3

65.-

Blumenkohl | Wollschwein | Eigelb | Senfsaat  
Rind | Kartoffel | Lauch | Trüffel  
Mango | Kokos | Hafer | Haselnuss

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

# 4-GANG-MENÜS

Preis pro Person

## MENÜ 4

68.-

Rande | Crème de Chèvre | Feige | Brunnenkresse

Selleriesuppe | Kastanie | Hagebutte | Kerbel

Schweizer Poulet | Kürbis | Wirsing | Schalotte

Mango | Kokosnuss | Hafer | Haselnuss

---

## MENÜ 5

77.-

Blumenkohl | Wollschwein | Eigelb | Senfsaat

Schwarzwurzelsuppe | Tomme | Birne | Buchweizen

Kalb | Mais | Bohnen | Schalotte

Schokolade | Passionsfrucht | Karamell | Mascarpone

---

## MENÜ 6

88.-

Forelle | Stangensellerie | Orange | Miso

Steinpilzsuppe | Rauchspeck | Ricotta | Salbei

Rind | Kartoffel | Lauch | Trüffel

Lebkuchen | Mandarine | Maracaibo-Schokolade | Sauerrahm

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

# 5-GANG-MENÜS

Preis pro Person

## MENÜ 7

92.-

Rande | Crème de Chèvre | Feige | Brunnenkresse  
Selleriesuppe | Kastanie | Hagebutte | Kerbel  
Wolfsbarsch | Spinat | Rohschinken | Grapefruit  
Schweizer Poulet | Kürbis | Wirsing | Schalotte  
Mango | Kokosnuss | Hafer | Haselnuss

---

## MENÜ 8

105.-

Blumenkohl | Wollschwein | Eigelb | Senfsaat  
Schwarzwurzelsuppe | Tomme | Birne | Buchweizen  
Zander | Pastinake | Petersilie | Champagner  
Kalb | Mais | Bohnen | Schalotte  
Schokolade | Passionsfrucht | Karamell | Mascarpone

---

## MENÜ 9

120.-

Forelle | Stangensellerie | Orange | Miso  
Steinpilzsuppe | Rauchspeck | Ricotta | Salbei  
Egli | Topinambur | Spinat | Limone  
Rind | Kartoffel | Lauch | Trüffel  
Lebkuchen | Mandarine | Maracaibo-Schokolade | Sauerrahm

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



WINTER

# 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 Limonen-Joghurtcreme, Mango und Granatapfel

Gebeizte Lachsforelle mit Stangensellerie, Miso und Orange

Tartelette mit Rande, Crème de Chèvre und Feige

Blumenkohl mit Wollschwein, Eigelb und Senfsaat

Kalbstatar mit eingelegten Zwiebeln, Kräuter-Crème fraîche und gerösteten Haselnüssen

Steinpilzsuppe mit Beignet und Salbei

---

**HAUPTGANG**

35.-

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Tessiner Bramata und Karotten-Bohngemüse

Gebratener Zander mit Limonensauce, Kokos-Gemüsereis und Weisskabis mit Spinat und Sesam

Cremige Kartoffelgnocchi mit Kürbis-Lauchgemüse, Baumnüsse und Ricotta

---

**DESSERT**

18.-

Schokoladen-Karamelltarte mit Passionsfruchtcreme

Lebkuchen-Crème brûlée

Kokosmousse mit Mango und gebrannten Mandeln

Vanille-Panna cotta mit eingelegten Zwetschgen und Kaffeestreusel

## **KÄSEBUFFET**

12.-

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

---

## **INTERNATIONALES SÜSSPEISENBUFFET**

24.-

Crema Catalana  
Limonentarte mit geblähtem Meringueschaum  
Eclairs mit Nougatmousse und Knusperkrokant  
Quarkstrudel mit Apfel und Zimt  
Mandarinen-Joghurtmousse mit Lebkuchenstreusel

---

## **REGIONALES SÜSSPEISENBUFFET**

28.-

Casino-Crème brûlée  
Schokoladenmousse mit Gewürzorange  
Samy's Amaretto-Mandel-Gugelhupf  
Mandarinen-Panna cotta mit Joghurtknusper  
Bananen-Karamelltarte  
Friandises

# TORTEN

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



Preis pro Torte inkl. Gedeck und Service

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

Massen: Mousse | Buttercreme | Ganache

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

Dekor: nach Absprache

# VERPFLEGUNGS- PAUSCHALEN 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.-