

HERBST

APÉRO

Als Einstieg zu einem gelungenen Abend oder krönenden Abschluss eines Events! Entdecken Sie unsere kulinarischen Kleinigkeiten in verschiedenen Variationen.



Preis pro Person

KNUSPRIG UND WÜRZIG

12.-

Chips und Gewürznüsse, Gemüsedips,
Brotchips „Lingue die Suocera“ mit Hummus und Baba Ganoush

CASINOMIX KLEIN

16.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern
Variation von 3 Snacks

CASINOMIX GROSS

26.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern
Variation von 6 Snacks

Diese Apéros sind ideal als Start für ein Abendessen oder auch als kleiner Abschluss von Events.

Die Angebote werden für eine Verweildauer von maximal 45-60 Minuten empfohlen.

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

Preis pro Person

APÉRO RICHE KLEIN

38.-

Rindstatar mit Eigelbcreme, mariniertes Kürbis und Senfsamen

Blini mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Apfel und Ingwer

Tartelette mit Steinpilzen, Feige und Pekannuss

Ziegenkäsemousse mit Quitten und Hafer-Crumble

...

Schwarzwurzelsuppe mit Macadamiaschaum und gerösteter Brioche

Casino Zwiebelkuchlein mit Creme Fraiche und Schnittlauch

Pastrami mit Blumenkohlpüree, Sauerkirschen und knusprigem Buchweizen

APÉRO RICHE GROSS

48.-

Blini mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Apfel und Ingwer

Belegtes Polarbrot mit Hummus, Baba Ganoush, grillierter Zucchetti und Safran

Vitello-Casino mit Schweizer Kalbfleisch, Radiesli, Frühlingszwiebeln und Kapern

Tartelette mit Steinpilzen, Feige und Pekannuss

Rindstatar mit Eigelbcreme, mariniertes Kürbis und Senfsamen

...

Schwarzwurzelsuppe mit Macadamiaschaum und gerösteter Brioche

Schinkengipfeli und Käsekuchlein

Mini-Bao Bun mit Pulled Beef, Coleslaw, Sojasprossen, Sesam-Honigsauce und Erdnuss-Crunch

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 90 Minuten empfohlen.

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. Die Angebote werden für eine maximale Verweildauer von 2 Stunden empfohlen



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Rindstatar mit Eigelbcreme, marinierter Kürbis und Senfsamen

Blini mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Apfel und Ingwer

Tartelette mit Steinpilzen, Feige und Pekannuss

Schwarzwurzelsuppe mit Macadamiaschaum und geröstetem Brioche

...

Geschmortes Rindsragout mit Bramata, cremigem Wirsing und eingelegten Johannisbeeren

Gebratener Zander auf Champagner-Sauerkraut mit Chorizo, Röstkartoffelschaum und Zwiebel-Crumble

Kürbispüree mit gedünstetem Spinat, Kichererbsenpralinen und Koriander-Creme Fraiche

...

Brombeerkuchen mit Mohn-Butterstreuseln und Quarkcreme

Schokoladenmousse mit Aprikosen, Olivenöl und Vanille

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Rindstatar mit Eigelbcreme, mariniertes Kürbis und Senfsamen

Blini mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Apfel und Ingwer

Tartelette mit Steinpilzen, Feige und Pekannuss

Belegtes Polarbrot mit Hummus, Baba Ganoush, grillierter Zucchini und Safran

Pastrami mit Blumenkohlpuée, Sauerkirschen und knusprigem Buchweizen

Schwarzwurzelsuppe mit Macadamiaschaum und gerösteter Brioche

...

Geschmortes Rindsragout mit Bramata, cremigem Wirsing und eingelegten Johannisbeeren

Gebratener Zander auf Champagner-Sauerkraut mit Chorizo, Röstkartoffelschaum und Zwiebel-Crumble

Onsen-Ei auf cremigem Wirsing, Kartoffeln und Zwiebelcrumble

...

Brombeerkuchen mit Mohn-Butterstreuseln und Quarkcreme

Schokoladenmousse mit Aprikosen, Olivenöl und Vanille

Eclairs mit Haselnuss-Gianduja-Cremeux, Karamell und Zwetschgen

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar mit Eigelbcreme, marinierter Kürbis und Senfsamen

Blini mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Apfel und Ingwer

Ziegenkäsemousse mit Quitten und Hafer-Crumble

Belegtes Polarbrot mit Hummus, Baba Ganoush, grillierter Zucchetti und Safran

Vitello Casino mit Schweizer Kalbfleisch, Radiesli, Kapern und eingelegte Perlzwiebeln

Schwarzwurzelsuppe mit Macadamiaschaum und geröstetem Brioche

...

Geschmortes Rindsragout mit Bramata, cremigem Wirsing und eingelegten Johannisbeeren

Gebratener Zander auf Champagner-Sauerkraut mit Chorizo, Röstkartoffelschaum und Zwiebel-Crumble

Pouletschenkelknusperli mit Passionsfruchtmayonnaise, Stangenselleriesalat und Belper Knolle

Kichererbsenpralinen mit Koriander-Creme Fraiche, Kürbispüree und sautiertem Spinat

Onsen-Ei auf cremigem Wirsing, Kartoffeln und Zwiebel-Crumble

...

Brombeerkuchen mit Mohn-Butterstreuseln und Quarkcreme

Schokoladenmousse mit Aprikosen, Olivenöl und Vanille

Eclairs mit Haselnuss-Gianduja-Cremeux, Karamell und Zwetschggen

Casino Creme Brulée

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).



Preis pro Person

MENÜ 1

52.-

Bunter Blattsalat | Kürbis | Trauben | Granola
Schweizer Poulet | Wirsing | Nussbutter-Kartoffel | Quitte
Schokolade | Aprikose | Olivenöl | Vanille

MENÜ 2

63.-

Schwarzwurzelsuppe | Macadamia | Eigelb | Schnittlauch
Rind | Laugenknödel | Blumenkohl | Trüffel
Quitte | Karamell | Panettone | Vanille

MENÜ 3

71.-

Lachsforelle | Sellerie | Apfel | Hafermilch
Kalb | Kürbis | Spitzkabis | Steinpilze
Brombeere | Quark | Holunderblüte | weisse Schokolade

MENÜ 4

79.-

Lachsforelle | Sellerie | Apfel | Hafermilch
Schwarzwurzelsuppe | Macadamia | Eigelb | Schnittlauch
Rind | Laugenknödel | Blumenkohl | Trüffel
Schokolade | Aprikose | Olivenöl | Vanille

MENÜ 5

97.-

Sellerie | Apfel | Hafermilch | Ahornsirup
Schwarzwurzelsuppe | Macadamia | Eigelb | Schnittlauch
Zander | Röstkartoffelschaum | Spinat | Rüebl
Rind | Laugenknödel | Blumenkohl | Trüffel
Quitte | Karamell | Panettone | Vanille

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstationen** 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.-

Rindstatar mit Eigelbcreme, mariniertes Kürbis und Senfsamen

Blini mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Apfel und Ingwer

Tartelette mit Steinpilzen, Feige und Pekannuss

Ziegenkäsemousse mit Quitten und Hafer-Crumble

Belegtes Polarbrot mit Hummus, Baba Ganoush, grillierte Zucchini und Safran

Schwarzwurzelsuppe mit Macadamiaschaum und geröstetes Brioche

HAUPTGANG

35.-

Geschmortes Rindsragout mit Bramata, cremigem Wirsing und eingelegten Johannisbeeren

Gebatener Zander mit Beurre Blanc und Röstzwiebelkruste, Bratkartoffeln und Champagner-Sauerkraut

Kichererbsenpralinen auf Kürbispüree mit Koriander-Creme Fraiche und gedünstetem Spinat

DESSERT

18.-

Brombeerkuchen mit Mohn-Butterstreuseln und Quarkcreme

Schokoladenmousse mit Aprikosen, Olivenöl und Vanille

Casino Creme Brulée

Eclairs mit Haselnuss-Ginaduja-Cremeux, Karamell und Zwetschgen

Amaretto Gugelhopf mit Schokolade

KÄSE

12.-

Regionale Käsespezialitäten aus der Käserei (5 Sorten)

mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen