

## Catering Vorschlag



Aussergewöhnliche Dienstleistungen  
an einem aussergewöhnlichen Ort.  
Sie werden hier verwöhnt von A bis Z!

## Speisen

<u>Kalte Vorspeisen</u>	CHF
Bunter Gartensalat	6.50
Gemischter Gartensalat	7.50
Salatbuffet 7 verschiedene Sorten, dazu Speck, Zwiebeln, Ei, Croûtons, Schnittlauch, Frenchdressing und Italienedressing	9.50
Burrata Mozzarella mit Ruccolasalat, Dattarino Tomaten, Olivenöl und Balsamicoessig	14.50
Geräuchtes Bielersee Felchenfilet mit Meerrettich, Ei, Rahm und Blattsalat	18.00
Felchentartar mit Avocado, Dill und Limone	18.00
Rindstartar mit Toast und Butter	18.00
Geflügelterrine mit Entenleber und Mango - Chutney	19.00
<u>Suppen</u>	
Bielerseefischsüppchen mit Safran	11.00
Hummerschaumsüppchen mit Marc	13.00
Ligerzer Weissweinsuppe	8.00
Rosmarincrèmesuppe	8.00
Currysüppchen mit Zitronengras	10.00
Kokossüppchen	10.00
Gazpacho pikante	8.00

### Hauptgänge

CHF

Rindsbrasato mit Pinot Noir				28.00
Weisses Kalbsragout mit Chasselas				28.00
Swiss Prim Gourmet Schweinskotelette am Stück gebraten mit Rosmarinjus				28.00
Roastbeef mit schwarzer Pfeffersauce				38.00
Kaninchenschenkel mit Zitrone und Oliven				28.00
Pouletgeschnetzeltes an gelber Currysauce				27.00
Grosser Pouletspiess vom Grill				24.00
Lasagne al forno mit Steinpilzen und Rindfleisch				22.00
Frittierte Felchenfilets mit Mayonnaise	150gr.	25.00	250gr.	32.00
Frittierte Zanderfilets mit Limonen - Mayonnaise	150gr.	27.00	250gr.	35.00

### Grillbuffet

Schweins - Chipolata, Olmabratwurst, Schweinshalssteak, Pouletoberschenkel, Rindsentrecôte, Gemüsespiessli				39.00
---	--	--	--	-------

### Grillbuffet de Luxe

Schweins - Chipolata, Olmabratwurst, Schweinshalssteak, Pouletoberschenkel, Rindsentrecôte, Gemüsespiessli Lammspiessli, Kalbssteak, Crevetten und Maiskolben				55.00
---	--	--	--	-------

### **Wir servieren eine Beilage nach Wahl und Seelandgemüse**

Bio - Bramata - Polenta

Kartoffelstock

Carnarolisotto mit Safran, plus CHF 1.50 pro Person

Trockenreis

Salzkartoffeln

Kartoffelgratin

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

### Desserts

CHF

Karamelköppli mit Rahm	6.00
Gebrannte Crème mit Cognacpflaumen	8.00
Panna Cotta mit Früchtesauce	9.00
Frische Saisonfrüchte mit Vanilleglace	10.00
Saisonfrüchte mit Vanilleglace	8.50
Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Doppelrahm	11.00
Zitronenmousse auf Mangosauce	11.00

### Dessertbuffet

Panna Cotta mit Früchtesauce, Crème brûlée mit Zitronengras, weisses Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen, Meringues, Doppelrahm, frischer Fruchtsalat, Nidlechueche	17.00
--	-------

### Dessertbuffet de Luxe

Panna Cotta mit Früchtesauce, Crème brûlée mit Zitronengras, weisses Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen, Meringues, Doppelrahm, frischer Fruchtsalat, Nidlechueche, 2 Glace Aromen, Karamelköppli, Rahmschnitte, Früchtekuchen	20.00
Käse von unserem Affineur Christoph Bruni, 5 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot	11.00
9 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot	16.00

**Für Aperitif oder Stehlunch verlangen Sie unser reichhaltiges Finger Food Angebot!**

## Getränke

CHF

Lt. Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	6.00
Orangensaft Tetra	8.00
33cl Bier	4.00
Kaffee / Tee	2.50

## Material

Grund Gedeck (1 Messer, 1 Gabel, Teller und 2 Gläser)	2.00
Pro weiterer Gang zusätzlich	1.50
Bordeauxglas	1.00
Standartglas	0.50
Kaffeegeschirr	1.00
Serviette Stoff pro Person	2.00
Serviette Duni pro Person	1.50
Tischtücher pro Person	1.50

## Mitarbeiterkosten

Küchenchef / Chef de Service pro Stunde	88.00
Küchen / Servicemitarbeiter pro Stunde	68.00
ab 24:00 Uhr + SFr. 10.00 pro Stunde	
Lieferung: Hin- und Rückfahrt sind Arbeitszeit	
Transport in Biel	50.00 Gratis