

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 |
| Geräuchertes 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 |