

Preise

Getränke und Apéro

Getränke ohne Alkohol

Mineral	0.3 l	3.00
Mineral Nur in Kombination mit Catering möglich	1.5 l	7.00
Kaffee		3.00
Apfelsaft aus der Region	1 l	6.00

Bier

Regionales Bier	0.33 l	4.00
------------------------	--------	------

Weisswein

Schafiser Schafiser Chasselas Bielersee AOC feinfruchtig, lebhaft, spritzig und frisch am Gaumen	0.75 l	20.00
Margrittli Riesling Silvaner Schaffhausen fruchtig, leicht und lieblich	0.75 l	22.00

Rotwein

Graf von Spiegelberg Hallauer Pinot Noir AOC fruchtig, elegant, ausgewogen	0.75 l	20.00
Humagne Réserve des Administrateurs Humagne du Valais AOC fruchtiges Aroma nach Blau- und Brombeeren mit wildem Charakter	0.75 l	31.00

Kleinigkeiten

Früchtekorb	Person	2.00
Gipfeli-Mix	Stück	2.00
Brötli-Mix	Stück	2.00
Schinkengipfeli	Stück	4.00

Kuchen (Wähen)

Apéro-Chüechli Käse-, Zwiebel-Speck- und Tessiner Tomatenkuchen in 4 Teilen	Kuchen	7.50
Früchtekuchen Aprikosen, Zwetschgen, Apfel in 8 oder 16 Teilen	Kuchen	33.00
Nidlechueche Süsser Sahnkuchen in 8 oder 16 Teilen	Kuchen	31.00

Apéro

Drilängerli Blätterteiggebäck, Salzstängeli und ähnliches	Person	3.00
Mini-Sandwich Schinken, Salami, Braten, Käse, Thon, Poulet, Ei	Stück	3.50
Züpfle u Gmüesigs Speckzopf und Gemüse mit Dips	Person	6.50
Gluschtigs us dr Region	100g pro Person	13.00
Fleisch-, Käseplatte mit Butterzopf	200g pro Person	19.00
Hot Dog Plausch Zwei Hot Dogs pro Person zum selber Zusammenstellen. Beilagen: Zwiebeln, Gurken, Tomaten und verschiedene Saucen	Person	12.00
Stehlunch Schinkengipfeli, Mini-Sandwiches mit verschiedenen Füllungen, Vegi-Gemüsezopfsandwiches, Poulet-Curry auf grünem Salat, Kuchenvariationen (Käse, Gemüse, Zwiebel-Speck, Früchtekuchen)	Person	22.00
Metersandwiches Schinken, Salami, Braten, Käse, Thon Poulet, Ei, Tomaten-Mozzarella (Zwei Füllungen pro Sandwich)	Meter	43.00

Preise

Speisen und Desserts

Salate und Suppe

Gemüsecrèmesuppe mit Brot	Person	5.00
Bauernsalat Salatschüssel mit gemischtem Blattsalat, Karotten und Mais		6.00
Salatbuffet Grüner Blattsalat plus drei verschiedene Saisonsalate		8.00

Hauptgänge (Bedientes Buffet)

Spaghettiplausch mit drei verschiedenen Saucen nach Wahl: Bolognaise, Napoli, Carbonara, Pesto	Person	14.00
Heisse Hamme mit Kartoffelsalat, grünem Mischsalat und Zopf		18.00
Poulettopf «Toscana» Geschnetzeltes Pouletfleisch mit getrockneten Tomaten an einer südländischen Sauce, Reis und Bauernsalat		19.00
Rahmschnitzel Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce, Nudeln und 1/2 Pfirsich		20.00
Fitnesssteller Pouletbrust mit grünem Salat und drei verschiedenen Saisonsalaten		18.00
Berner Platte Siedfleisch, Speck, Rippli, Zungenwurst mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln		22.00
Emmentaler Bauernwurst Geräucherte Emmentaler Bauernwurst (Paar) mit Kartoffelgratin und vier Sorten Salat		23.00

Spezialmenüs

Grillbuffet Rindssteak, Schweinssteak, Pouletbrüsti Grillwürste mit Kartoffelsalat, grüner Blattsalat, Tomatensalat, Maissalat, Karottensalat Brot und Kräuterbutter			
	Bis 15 Personen	39.00	
	Ab 16 Personen	36.00	
Grillspieß am Meter Fleisch und Gemüse mix zum selber Grillieren mit Salatbuffet			
	10 – 20 Personen	39.00	
	21 – 40 Personen	36.00	

Dessert

Sablés vom Beck Verschiedene Sablé-Sorten 3 Stück pro Person	Person	1.50
FLYER Spitzbub	Stück	3.00
Glace Verschiedene Sorten der Dorf-Glacierie	Stück	3.00
Schoggimousse	Stück	4.00
Crèmeschnitte	Stück	4.50
Himbeer-Rahmschnitte	Stück	4.50
Gebrannte Crème mit Rahm	Person	5.00
Fruchtsalat mit Rahm	Person	7.00

Das Cateringangebot muss im Voraus bestellt werden.

Bitte melden Sie vegetarische und vegane Wünsche sowie allfällige Allergien im Voraus an.

Fleischherkunft: 100 % Schweizer Fleisch, wenn immer möglich aus der Region.