

**Lounge  
Catering im Kunstmuseum Bern**



# Lounge Catering im Kunstmuseum Bern

---

## Offerte

Sie planen einen Anlass und interessieren sich für unsere Leistungen? Die folgenden Seiten sollen Ihnen erste Eindrücke und Ideen vermitteln. Wir stellen Ihnen jedoch mit Freude ein auf Sie und Ihre Gäste abgestimmtes, individuelles Angebot zusammen!

---

## Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit

Wir beraten Sie zur Art Ihres Anlasses und nehmen Bezug auf Ihren Themenschwerpunkt.

Wir bieten:

- Sitzungsverpflegungen aller Art
- Lunch: stehen mit Buffet oder sitzend serviert
  - Apéritif: von «was Kleines-Feines zu einem Glas Wein» nach einer Zusammenkunft bis Apéro Riche.
  - Dinner: stehen mit Buffet oder sitzend serviert
- Tagungsverpflegungen vom Welcome-Coffee zu Vormittagspause, Lunch, Nachmittagspause bis zum Apéro / Dinner

Haben Sie Ideen oder Wünsche zu Speis und Trank? Darf es was Länderspezifisches sein? Bietet sich die Thematik Ihres Ausstellungsbesuchs zu einem Themenbuffet? Bevorzugen Sie einen leichten und gesunden Business-Lunch? Soll Ihr Anlass mit traditionellen Speisen auftrumpfen oder passt zu Ihrem Event eine moderne Kulinarik?

Wir freuen uns, Ihren Anlass für Ihre Gäste zu einem Erlebnis zu verwandeln. Wir beraten Sie gerne zu Ihrem Anlass!

---

## Nachhaltigkeit ist uns wichtig

Als verantwortungsvolles Unternehmen leisten wir unseren Beitrag zur aktuellen Thematik Nachhaltigkeit. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir reflektiertes Handeln in Bezug auf Einkauf, Herkunft der Lebensmittel, ressourcenschonende Planungs- und Handlungsweise. Mit eingeschlossen in dieses Thema ist auch der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Mitmenschen und Partnern.

---

## Unsere Produkte

Wir arbeiten mehrheitlich mit Produkten aus der Region/Schweiz.

---

## Unsere Weine

Der Schwerpunkt unserer Weinliste besteht aus Schweizer und Europäischen Weinen. Natürlich berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche. Für Fremdfflaschen gilt ein Zapfengeld von CHF 30.00

---

## Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten

Wir nehmen Rücksicht auf Allergiker\*innen. Bitte melden Sie allfällige Unverträglichkeiten frühzeitig.

---

## United against Waste

Wir sind uns der Verantwortung mit unseren Ressourcen bewusst und sind Mitglied der Organisation «united against waste». Besonders im Catering-Bereich sind wir hier mit Zielkonflikten herausgefordert. Wir arbeiten täglich daran, die beiden schwer zu vereinbarenden Ansprüche nach einem üppig bestückten Buffet für die Gäste mit dem Anspruch Foodwaste zu vermeiden unter einen Hut zu bringen.

Dabei hilft eine auf Erfahrung basierte Mengenkalkulation und die Möglichkeit für den Kunden oder die MitarbeiterInnen, übrig gebliebene Speisen mitzunehmen.

---

## Für Sie im Service

Ihr Anlass wird immer von einer Serviceleitung betreut. Die Anzahl Servicepersonen richtet sich nach der Anzahl Gäste, Art und Dauer des Anlasses und wird nach dem realen Arbeitsaufwand verrechnet.

---

## Catering an Ihrem Wunschstandort

Wir bewirten Sie und Ihre Gäste auch ausserhalb des Kunstmuseum Bern.

---

## Unser Angebot

Die Preise verstehen sich exkl. 7,7% Mwst.

Dieses Angebot gilt für 6 Monate.

Wir behalten uns vor, unsere Preise bei allfälligen Marktpreisschwankungen anzupassen.

---

## Kontakt

**Eveline Zehnder Wild**

Café Kunstmuseum Bern

T +41 (0)31 328 09 90

cafe@kunstmuseumbern.ch

# Lounge Catering im Kunstmuseum Bern

## Angebot F&B für Tagungen

	Mini	Midi	Maxi
In der Lounge	Mineralwasser	Mineralwasser	Mineralwasser
Begrüssungskaffee	Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Saft Gipfeli oder Brötchen	Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Saft Butterzopf am Meter	Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Saft Butterzopf am Meter
Kaffeepause	Kaffee, Espresso, Tee Früchte-Shot im Glas, Süssgebäck, Früchte	Kaffee, Espresso, Tee Früchte-Shot im Glas, Kekse, Jogurt mit Granola, Früchte	Kaffee, Espresso, Tee Früchte-Shot im Glas, Süssgebäck, Früchte Jogurt mit gerösteten Nüssen und Ahorn
Stehlunch	Buffet-Lunch mit Salat, Suppe, Sandwiches und Dessert	Buffet-Lunch mit drei Vorspeisen, 1 Hauptgang (warm, inkl. Veg.-Variante) und 1 Dessert	Buffet-Lunch mit vier Vorspeisen, 1 Hauptgang (warm, inkl. Veg.-Variante) 1 Dessert und Süssigkeiten
Getränke	Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Tee	Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Tee	Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Tee
<b>1/2 Tagespauschale</b>	<b>CHF 62.00</b>	<b>CHF 78.00</b>	<b>CHF 88.00</b>
Kaffeepause	Kaffee, Espresso, Tee hausgemachter Iced Tea Mini-Brioche mit Rauchlachs (oder anderer Füllung), Mini- Brownie	Kaffee, Espresso, Tee hausgemachter Iced Tea Mini-Brioche mit Rohschinken (oder anderer Füllung), Blätterteig-Schnecke mit Parmesan, Mini-Amaretti	Kaffee, Espresso, Tee hausgemachter Iced Tea Mini-Brioche mit grilliertem Gemüse (oder anderer Füllung), Blätterteig- Schnecke mit Parmesan, Nachmittags-Gebäck
Apéro: Gerne senden wir Ihnen eine Offerte mit einer grossen Auswahl an weiteren Köstlichkeiten für Ihren Aperitif zu!	Oliven an Hausmarinade, Gewürzmandeln, Crissini	Apéro mit 4 Komponenten, z.B. – hausgemachte Quiche – Gemüse-Spiess – Pouletbällchen an Sweet- Chilisauce – Tortilla-Roll gefüllt mit Spinat-Paté	Apéro mit 6 Komponenten, z.B.: – Süppchen aus dem Gläschen – Tatar vom Rind mit Pumpernickel – Gemüse-Spiess – Polentawürfel mit Olive – Crêpe-Roll mit Schinken, Käse und Rucola – Kartoffelschiffchen mit Rauchlachs und Meerrettich
Getränke	Siehe Getränkekarte wird nach Aufwand verrechnet	Siehe Getränkekarte wird nach Aufwand verrechnet	Siehe Getränkekarte wird nach Aufwand verrechnet
<b>Tagespauschale</b>	<b>CHF 75.00</b>	<b>CHF 95.00</b>	<b>CHF 105</b>

# Lounge Catering im Kunstmuseum Bern

## Catering à la Carte

### Allgemeines

Im Catering à la Carte sind die Personalkosten wie folgt inklusive mit dabei:

Pausen und Mini-Apéro bis zu 45 Minuten.

Lunch, Dinner, und alle anderen Apéros bis zu 120 Minuten.

Jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00 pro Mitarbeitenden in Rechnung gestellt.

Die Preise verstehen sich exklusiv 7,7% Mwst.

Pausen		Einheit	CHF
Begrüßungskaffee 1	Kaffee / Tee Mineralwasser, Jus Gipfeli oder Brötchen	1	8.50
Begrüßungskaffee 2	Kaffee / Tee Mineralwasser, Jus, Gipfeli oder Brötchen, Saisonfrüchte	1	10.50
Pause Vormittag Mini	Kaffee / Tee / Mineral / Jus Zopf am Meter	1	9.50
Pause Vormittag Midi	Kaffee / Tee / Mineral / Jus oder hausgemachter Iced-Tea Zopf am Meter mit kleinem Schoggistängeli oder Käse Saisonfrüchte (auf Wunsch Dörrfrüchte)	1	13.50
Pause Vormittag Maxi	Kaffee / Tee / Mineral / Jus (Süssmost oder hausgemachter Ginger-Lemon-Tee Mini-Brioche mit Rauchlachs, Silserli gefüllt (Butter-Schnittlauch, Greyerzer oder Salami), Jogurt mit Früchten und Granola Saisonfrüchte	1	20.50
Pause Nachmittag Mini	Kaffee / Tee / Mineral / Jus (z.B. Süssmost) / hausgemachter Iced-Tea Saisonfrüchte und Schokolädchen	1	9.50
Pause Nachmittag Midi	Kaffee / Tee / Mineral / Jus (z.B. Süssmost) / hausgemachter Iced-Tea Muffin oder Silserli (Schinken, Käse oder grilliertem Gemüse) und Saisonfrüchte	1	12.50
<b>Snacks individuell</b>			
Gipfeli (Butter, Laugen oder Rustico)			2.00
Pausenbrötli mit Dörrfrüchten und Nüssen			3.50
Jogurt mit Früchten			3.50
Jogurt mit Granola			4.00
Jogurt mit gerösteten Nüssen und Ahornsirup			4.00
geschnittene Saisonfrüchte pro 100g			3.50
Saisonfrucht pro Stk.			1.50

# Lounge Catering im Kunstmuseum Bern

## Lunch

(Getränke nach Verbrauch gemäss Getränkekarte)

		Einheit	CHF
Lunch Buffet Mini	Sandwiches, Suppe, Salate und Süssigkeiten	1	ab 35.00
	<p>Beispiel: Fenchel-Orangen-Süppchen aus dem Gläschen Eisbergsalat mit Ei und Croutons an Hausdressing ***</p> <p>gemischte Focaccia Sandwiches Brie mit Früchtechutney Randen-Humus mit Grillgemüse Schinken mit Dijonsenf und Gurke ***</p> <p>kleine Früchtequark-Crème Brownie</p>		
Lunch Buffet Midi	mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet	1	ab 45.00
	<p>Die Anzahl der verschiedenen Komponenten kann beliebig angepasst werden. Beispiel: Gurken-Kaltschale mit Basilikum im Gläschen zweifarbiger Linsensalat Zucchetti-Salat mit marinierten Mozzarelline ***</p> <p>Pouletwürfel an Limettensauce mit Dreikornreis und glasierten Karotten Auberginen-Temura auf Tomatensauce mit Dreikornreis und glasierten Karotten ***</p> <p>Cheesecake im Gläschen und kleine Tarte mit Saisonfrüchten</p>		
Lunch sitzend serviert	2 Gang	1	45.00
	<p>Beispiel 1: Tomaten-Carpaccio mit mariniertem Burrata ***</p> <p>Maispouletbrust auf Kräuter-Weisswein-Sauce mit Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse</p> <p>Beispiel 2: Gartenerbse-Minze-Suppe ***</p> <p>mit viel Gemüse gefüllte Aubergine auf Tomatensauce mit Dreikornreis</p> <p>Beispiel 3: Kalbsgeschnetzeltes mit Salbei dazu Kartoffelstock und Saisongemüse ***</p> <p>Beeren-Sturm</p>		
	3 Gang:	1	ab 75.00
	<p>Beispiel 1 à CHF 75.00: Spargel-Zitrus-Suppe ***</p> <p>Kalbscarré-Braten an Verdejo-Jus mit italienischen Kartoffeln und Saisongemüse ***</p> <p>Erdbeer-Tiramisù</p> <p>Beispiel 2 à CHF 78.00: Fenchel-Apfel-Salat mit Blaubeeren, Ziegenfrischkäse und caramelisierten Nüssen ***</p> <p>Entrecôte vom Rind an Pinot Noir-Jus auf Bramata-Polenta-Rondelle mit Cocobohnen ***</p> <p>Weisses Schokoladenmousse mit Himbeeren</p>		

# Lounge Catering im Kunstmuseum Bern

## Apéritif

(Getränke nach Verbrauch gemäss Getränkekarte)

		Einheit	CHF
Was Kleines zum Glas Wein	pikantes Gebäck (z.B. Speck-Cake oder Tarte Italienne), Oliven und Nussmischung	1	12.00
Apéro Mini	Sie wählen 4 Komponenten aus unserem saisonalen Angebot	1	21.50
Apéro Midi	Sie wählen 6 Komponenten aus unserem saisonalen Angebot	1	32.00
Apéro Maxi	Sie wählen 8 Komponenten aus unserem saisonalen Angebot	1	43.00
Antipasti-Buffer	Verschiedene mediterrane Gemüse, Käse- und Fleischspezialitäten mit Focaccia und dunklem Brot	1	ab 21.00
Käse- und Fleischplatte	Verschiedene Käse- und Fleischspezialitäten, eingelegtes Gemüse und Früchtechutney mit Butterzopf und dunklem Brot	1	ab 26.00

## Beispiele an Komponenten

Vegetarisches	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gebackene Datteltomate mit marinierem Mozzarella</li> <li>- Tortilla-Roll mit Curry-Erdnuss-Paté</li> <li>- Gemüse-Käse-Quiche Würfel</li> <li>- Polentawürfel mit Parmesan</li> <li>- Balsamico-Champignons</li> <li>- Humus im Gläschen mit Focaccia</li> <li>- Tête de Moine Röschen auf Pumpernikel mit Chutney</li> <li>- Mini-Pita mit Erbsenhumus und Kräuter</li> <li>- Tarte Italienne</li> <li>- Gemüse-Spiess</li> <li>- Spargelspitze mit Sesam</li> </ul>	1	XX
Mit Fisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpe-Roulade mit Rauchforelle und Rucola</li> <li>- Kartoffelschiffchen mit Rauchlachs und Meerrettich</li> <li>- Riesencrevette an Mango-Chili-Marinade</li> <li>- Polentawürfel mit Sardelle</li> <li>- kleiner Crevettencocktail im Gläschen</li> <li>- graved Lax auf Pumpernikel</li> <li>- Fisch-Cake</li> </ul>	1	XX
mit Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pouletspiess an Erdnuss-Sauce</li> <li>- Pouletbällchen an Sweetchilisauce</li> <li>- Rindfleischbällchen an Aywarsauce</li> <li>- Lammköfte orientalisches</li> <li>- Tatar vom Rind im Gläschen mit dunklem Brot</li> <li>- Carne Crudo (Kalb) mit Zitrusöl im Gläschen mit Crissini</li> <li>- kleines Brioch mit Rohschinken</li> <li>- Mini-Silser mit Schinken</li> <li>- Chorizo-Spiess mit Olive</li> <li>- Bresaola-Spiess mit Traube</li> </ul>	1	XX

## Dinner

Getränke nach Verbrauch gemäss Getränkekarte

Stehdinner	<p>Buffet</p> <p>Beispiel:</p> <p>Vorspeise-Buffer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemüse-Tatar im Gläschen an Nussdressing</li> <li>- Crêpe-Roulade mit Rauchlachs, Frischkäse und Rucola</li> <li>- Randen-Paté auf Cracker mit Sprossen</li> <li>- kleines Broche mit Rohschinken oder mit Brie</li> </ul> <p>Hauptgang-Buffer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Café de Paris, kleinen Kartoffeln und Saisongemüse (vor den Gästen tranchiert)</li> <li>- Gries-Gnocchi mit Peperonata und grillierten Pilzen</li> </ul> <p>Dessertbuffer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rezenter Greyerzer und Brie von Gerzensee mit Houdägebrot</li> <li>- Apfel-Rosmarin Crumble im Schälchen</li> <li>- Mini-Brownie</li> </ul>	1	ab 65.00
Gala Dinner sitzend serviert	Bitte kontaktieren Sie uns für Vorschläge.	1	nach Aufwand