



Cafè Kunstmuseum Bern

**"Wir können die Windrichtung nicht bestimmen, aber wir können die Segel
richtig setzen!"**

(Lucius Annaeus Seneca)

Cateringangebot Café Kunstmuseum Bern

Catering

Offerte

Wir beraten Sie gerne!

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und gestalten Sie mit uns Ihr Catering im Kunstmuseum Bern. Unsere Broschüre soll Ihnen erste Ideen und Eindrücke vermitteln. Gerne erstellen wir Ihnen jedoch Ihre individuelle Offerte – wir freuen uns auf Sie.

Angebots-Linie „vo hie“

Unsere Angebots-Linie „vo hie“ steht für eine lokale und saisonale Küche. Wir garantieren ausschliesslich Haupt-Produkte aus der Schweiz zu verwenden und setzen auf eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten und Produzenten. Nachhaltig, kurze Transportstrecken, aus der Region und der Saison angepasst; kurz was hier und jetzt wächst, wird verwendet – „vo hie“, der Name ist Programm!

No Food Waste

Übrig gebliebene Speisen vom Buffet dürfen nach Ende des Anlasses vom Veranstalter / Kunden mitgenommen werden. Hat der Veranstalter / Kunde kein Interesse, dürfen sich unsere Mitarbeitende an den übrig gebliebenen Speisen bedienen oder wir deponieren diese beim öffentlichen Kühlschrank an der Predigergasse in Bern (foodsharing).

Nachhaltigkeit

Als verantwortungsvolle Unternehmer leisten wir unseren Beitrag zur aktuellen Thematik Nachhaltigkeit. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir reflektiertes Handeln in Bezug auf Einkauf / Herkunft von Lebensmitteln, ressourcenschonende Planung und Handlungsweise, aber auch die Berücksichtigung der individuell besten Massnahme am richtigen Ort. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir aber auch den verantwortungsvollen Umgang mit unseren Mitmenschen und Partnern.

Wein

Unsere Weine werden im Weinhandel Vino Magia, Terravigna und Vini Cappelletti beschafft. Für Fremdfflaschen gilt ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche.

Kontakt

Café Kunstmuseum Bern
Hodlerstrasse 8-12
3011 Bern
E-Mail: cafe@kunstmuseumbern.ch

Caffè Bar Roma Bern GmbH
Hodlerstrasse 16
3011 Bern
Tel.: 031 3110462
Mobile: 079 3018711
E-Mail: info@cafferoma.ch
www.cafferoma.ch

Catering Individuell

Bei den Menus handelt es sich lediglich um Vorschläge und Beispiele, welche Ihren Wünschen und der Saison angepasst werden können.

Begrüssungs-Kaffee

Die Preise verstehen sich ohne Betreuung / Service.

Corto **pro Person** **CHF 8.50**

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Gipfeli

Attivo **pro Person** **CHF 10.00**

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Gipfeli
Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)

Kaffeepausen

Venezia **pro Person** **CHF 12.00**

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Gipfeli und Brioche
Früchte

Berna (Kaffee und Kuchen) **pro Person** **CHF 15.00**

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Gebäck - Torta della Nonna
Früchte

Roma **pro Person** **CHF 15.00**

Kaffee, Espresso und Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Kleines Sandwich
Früchte

Apéro

Getränke gemäss Getränke-Karte.

Die Preise verstehen sich ohne Betreuung / Service, Geschirr, Tischtücher und Hold-o-mat.

Betreuung / Service sowie Auf- und Abbau: Wird pro Mitarbeiter/in CHF 55.00 pro Stunde zusätzlich verrechnet.

Apéro (Snack - leggero)

pro Person CHF 8.50

Chips - Oliven - Popcorn - Grissini - Focaccia in Würfel

Apéro (Spuntino)

pro Person CHF 12.00

*Oliven
Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)
Grissini
oder
Focaccia in Würfel*

Apéro (classico Roma)

pro Person CHF 22.00

Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch
Käseplatte (diverse Käsesorten)
Prosciutto crudo (Rohschinken) und Melonen-Schiffli
Spiedini di pomodorini e mozzarelline (CherryTomaten und mini Mozzarella) mit Basilikum am Holzstäbli (vegi)
oder
Focaccia in Würfel*

Apéro (classico)

pro Person CHF 24.00

Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch
Rüebli-salat (vegan, glutenfrei)
Linsensalat (vegan, glutenfrei)
Diverse saisonale Früchte
Brownies
oder
Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)*

Apéro (intenso)

pro Person CHF 30.00

*Saisonales Süppchen im Trinkglas
Rüebli Salat (vegan, glutenfrei)*

*Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch**

Focaccia in Würfel

*Früchte: Diverse saisonale Früchte
Dessert: Torta della Nonna (kleine Stücke)*

Apéro (Medio)

pro Person CHF 24.50

Auswahl von insgesamt 5 Komponenten

*Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch**

Käseplatte (diverse Käsesorten)

Spiedini di pomodorini e mozzarelline (Cherry Tomaten und mini Mozzarella) mit Basilikum am Holzstäbli (vegi)

Gemüse-Quiche (kleine Stücke)

Käse-Quiche (kleine Stücke)

Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)

Grillgemüse

Rüebli Salat (vegan, glutenfrei)

Linsensalat (vegan, glutenfrei)

Kichererbsen Salat (vegan)

Asia Salat (vegan)

Prosciutto crudo (Rohschinken) und Melonen-Schiffli

Grissini mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)

Focaccia in Würfel

Dessert

Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)

Kleine Brownies

Früchte

*Diverse saisonale Früchte
Fruchtsalat Feinschnitt im Glas*

Auswahl von 5

Warmes Saison Süsspchen im Trinkglas

*Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch**

Käseplatte (diverse Käsesorten)

Spiedini di pomodorini e mozzarelline (Cherry Tomaten und mini Mozzarella) mit Basilikum am Holzstäbli (vegi)

Gemüse-Quiche (kleine Stücke)

Käse-Quiche (kleine Stücke)

Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)

Grillgemüse-Spiessli

Rüebli-salat (vegan, glutenfrei)

Kartoffelsalat (vegi)

Kichererbsen Salat (vegan)

Linsensalat (vegan, glutenfrei)

Griechischer Salat mit Feta (vegi)

Couscous Salat (vegan)

Asia Salat (vegan)

Prosciutto crudo (Rohschinken) und Melonen-Schiffli

Grissini mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)

Focaccia in Würfel

Dessert - Auswahl von 1

Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)

Kleine Brownies

Torta della nonna (kleine Stücke)

Früchte - Auswahl von 1

Diverse saisonale Früchte

Fruchtsalat Feinschnitt im Glas

Auswahl von insgesamt 8 Komponenten warme / kalte

Auswahl von 1 / 2 (warm)

Chili con carne

Chili con verdura (vegan, glutenfrei)

Indisches Linsen Dal (vegi, glutenfrei)

Lasagne (kleine Stücke, mit Fleisch)

Parmigiana (vegi, glutenfrei)

Kartoffelgratin mit Gemüse (vegi)

Auswahl von 4 / 5

Warmes Saison Süppchen im Trinkglas

Pasta fredda «Fusilli» mit Cherry Tomaten, Basilico, Parmigiano und olio d'oliva (kalte Teigwaren, vegi, laktosenfrei)

Hörnlisalat mit Champignons, Gurken, italienische Salatsauce (kalte Teigwaren, vegi, laktosenfrei)

*Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch**

Käseplatte (diverse Käsesorten)

Gemüse-Quiche (kleine Stücke)

Käse-Quiche (kleine Stücke)

Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)

Grillgemüse

Rüebli-salat (vegan, glutenfrei)

Kartoffelsalat (vegi)

Kichererbsen Salat (vegan)

Linsensalat (vegan, glutenfrei)

Griechischer Salat mit Feta

Couscous Salat (vegan)

Taboulé Salat (vegan, glutenfrei)

Asia Salat (vegan)

Prosciutto crudo (Rohschinken) und Melonen-Schiffli

Grissini mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)

Focaccia in Würfel

Dessert - Auswahl von 1

Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencrème)

Kleine Brownies

Torta della nonna (kleine Stücke)

Früchte - Auswahl von 1

Diverse saisonale Früchte

Fruchtsalat Feinschnitt im Glas

***Sandwiches-Füllung:**

Prosciutto crudo (Rohschinken), Lachs, Käse, Frischkäse, Rucola, Grillgemüse (vegan), etc.

Apéro Riche (Tapas)**pro Person CHF 39.50**

8 Komponente

*Rüebli Salat mit Safran und Pinienkernen im Glas
Manchego mit Feigensenf mariniert
Crevetten an Mango-Chili Marinade*

*Rindfleisch-Albondigas an rassischer Tomatensauce
Pouletmeatballs mit Zitronengras und Ingwer
Kartoffel-Gemüse Tortilla Würfel
Patatas bravas – Ofenkartoffeln mit Mojo rojo Sauce*

Trifle mit saisonalen Früchten

Apéro Riche («vo hie»)**pro Person CHF 48.50**

10 warme, kalte, süsse Häppchen

*Kaltes oder warmes saisonales Süsschen im Trinkglas
Griechischer Salat
Gebeizter Rubiger Saibling mit Estragon-Mayonnaise auf knusprigem Cracker
Pollo basilico – Pouletbrustwürfel mit Basilikumcrème*

*Gruyère-Quiche mit Spargeln und Kapern oder Lauch und Muskat
Pulled Pork mit Kabissalat im Mini-Pita
Gnocchetti Sardi (kleine Pasta) an rassischer Tomatensauce mit Auberginenwürfeln und Feta
wahlweise mit Rindsköfte
Gemüsestrudel mit Safransauce*

*Dunkles Tobleronemousse
Früchtestreusel Kuchen Würfel*

Stehlunch

Getränke gemäss Getränke-Karte.

Die Preise verstehen sich ohne Betreuung / Service, Geschirr, Tischtücher und Hold-o-mat.

Betreuung / Service sowie Auf- und Abbau: Wird pro Mitarbeiter/in CHF 55.00 pro Stunde zusätzlich verrechnet.

3-Gang Stehlunch Klassisch

(oder auch sitzend, aber nicht serviert)

mit Vorspeise, Hauptgang und Dessertbuffet

pro Person ab CHF 40.00

Die folgenden Menus verstehen sich lediglich als Kombinationsvorschläge. Selbstverständlich können alle Komponenten wie Vorspeisen, Desserts und Beilagen nach Wunsch ausgetauscht werden.

Beispiel für CHF 42.00 pro Person:

*Rüebli-Ingwer Süppchen im Trinkglas
Griechischer Salat mit Feta im Glas
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

*Pouletwürfel mit Oliven und Salbei
Vegetarisch: Auberginenpiccata mit Tomatensauce
Serviert mit Spätzli und Saisongemüse*

*Panna Cotta mit Beerencoulis
Mini Brownies*

Beispiel für CHF 45.00 pro Person:

*Gelbe Gazpacho im Trinkglas
Weisser und grüner Spargel an Frühlingszwiebelvinaigrette
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

*Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art
Vegetarisch: Pilzragout
Serviert mit Röstitaler und Saisongemüse*

*Süssmostcrème mit Bärner Brätzeli
Früchtestreuselkuchen*

Beispiele für CHF 43.50 pro Person:

*Randen-Kokos Süppchen im Trinkglas
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing
Vegetarischer Salat Niçoise*

*Boeuf Bernois (Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort)
Vegetarisch: gebratener Seitanpilz an Rotweinsauce
Serviert mit Kartoffelpüree und Saisongemüse*

*Zwetschgen Trifle
Mini Brownies*

Oder

*Rüebli-Ingwer Süppchen im Trinkglas
Caprese Salat*

Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing

*Pochierter Lachs auf Gemüsebeet und Safransauce
Vegetarisch: geräucherter Tofu auf Gemüsebeet
Serviert mit Pilawreis*

*Himbeermousse mit Minzsauce
Früchtestreuselkuchen*

Beispiel für CHF 40.00 pro Person:

*Kürbis Süppchen im Trinkglas
Kabissalat im Glas*

Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing

*Gefüllte Tomaten mit Pilawreis (vegan)
Serviert mit Kartoffelgratin und Grillgemüse*

*Süssmostcrème mit Bärner Brätzeli
Mini Tarte Tatin mit Äpfeln*

Dinner, Food & Breakfast und Packages Tagungen:

Nach Wunsch organisieren wir individuelle Anlässe für Sie.

Getränkekarte

Softgetränke

Mineralwasser Appenzell still und laut 100cl	1 l	CHF 6.50
Ramseier Orangensaft		CHF 7.50
Ramseier Apfelsaft		CHF 7.50

Heissgetränke

Kaffee, Espresso, Espresso Macchiato, LänggassTee	pro Getränk	CHF 2.50
---	-------------	----------

Bier

Bärner Müntschi Felsenau	33 cl	5.50
Schümli alkoholfrei, Felsenau		5.00
Andere Biere auf Anfrage		

Weine

Schaumweine

Prosecco Col di Rocca Valdobbiadene Superiore DOCG 11% vol	7.5 dl	CHF 48.00
Franciacorta Berlucchi DOCG 12% vol		CHF 56.00

Weissweine

Pecorino Tua Pina, IGT / IT Abruzzo 13.0% vol	7.5 dl	CHF 41.50
Ovivo Pino Grigio IGT 13%vol		CHF 37.00
Vermentino Toscana IGT / IT Toscana 13.0% vol		CHF 44.00
Winzerstolz Riesling-Silvaner Zürich AOC 12.5% vol		CHF 42.50
Magistrale Fechy AOC 70cl 12% vol		CHF 39.50
Clavien Johannisberg Valais AOC 12.5% vol		CHF 42.00

Rotweine

Montepulciano Castellum Vetus DOCG 14.5% vol	7.5 dl	CHF 59.00
Ovivo Merlot IGT 13.5%vol		CHF 38.00
Cannonau Le Bombarde DOC 14% vol		CHF 42.00
Clavien Humagne Rouge Valais AOC 13% vol		CHF 43.50
Escargot Rouge Original Assemblage Rouges Vaud AOC 13.5% vol		CHF 40.50
Graf von Spiegelberg Pinot Noir Hallau AOC 12.5% vol		CHF 42.50

Dekoration

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihr individuelles Deko-Konzept zusammen:

- Vasenfüllungen (Buffet & Stehtische)
- saisonaler Tischschmuck
- florale Raumdekoration
- Give-Aways
- Blumengeschenke

Für eine Detailofferte und / oder Beratung steht Ihnen unsere hauseigene Floristin Sonja Baumann gerne zur Verfügung. Das Blumenkaffee Wanderer an der Monbijoustrasse 114 ist jeweils Mo-Fr ab 09.00 Uhr geöffnet.

www.blumenkaffee-wanderer.ch

info@blumenkaffee-wanderer.ch

Tel: 0315350759



Allgemeine Geschäftsbedingungen Offerten

Caffé Bar Roma Bern GmbH

1. Gültigkeitsdauer

Die Offerten sind ohne anderweitige Abmachung ab Ausstellungsdatum 14 Tage gültig. Das Datum gilt so lange als reserviert – die Datumsreservation erlischt ohne Rückmeldung des Kunden nach Ablauf von 14 Tagen.

2. Bestätigung

Ein Auftrag gilt als bestätigt, sobald die gegenseitige Willensäusserung ausgesprochen wurde. Somit sind Bestätigungen per E-Mail, mündlich oder schriftlich möglich. Die Bestätigung ist für beide Parteien verbindlich.

3. Preise

Die Preise verstehen sich in CHF exkl. 8.1% Mwst. und sind zahlbar innerhalb von 30 Tagen nach Datum der Rechnungsstellung.

4. Personenanzahl / Abmeldungen

Bitte die Personen-Anzahl spätestens 4 Tage vor dem Event oder nach anderer Vereinbarung bekanntgeben. Abmeldungen innerhalb von 48h (vor dem Anlass) werden verrechnet

5. Annulationsbedingungen

Folgende Annulationsbedingungen können je nach Auftragsvolumen angepasst werden:

a. 1 Woche vor dem Event - kostenlos

b. bis 1 Tag vor dem Event - der Gesamtpreis gemäss Offerte wird verrechnet.

Supporters

Marcel Pellet (Weiterentwicklung, Ausbildungen)

Blaser Café

Langgäss-Tee

PourMesVins

Vino Terravigna

Vini Cappeletti

Vino Magia

Frisch - Insel

Etter & Berno

Eventmakers

Clessidra - Catering nach Plan

Reinhard Bäckerei

Bohnenblust Bäckerei

Sterchi Bäckerei

Stucki Bäckerei