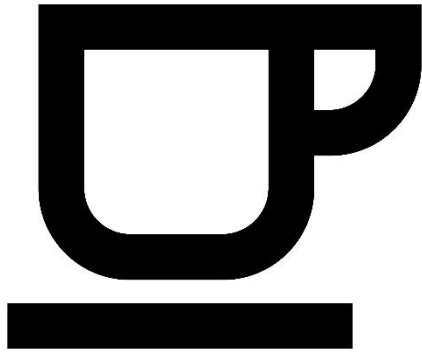




Café Kunstmuseum Bern

Caffè Bar Roma Bern GmbH

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

(Lucius Annaeus Seneca)

Cateringangebot

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.

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 Fremdfaschen gilt ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche.

Kontakt

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

Betreiber «Café Kunstmuseum Bern»

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.

Alle Preise verstehen sich **ohne** Betreuung, Service, Auf- und Abbau des Buffets, Geschirr, Tischtücher und Hold-o-mat.

Der Aufwand für Betreuung, Service sowie Auf- und Abbau des Buffets wird mit CHF 55.00 pro Stunde und Mitarbeiter/in zusätzlich verrechnet.

Geschirr, Tischtücher, Hold-o-mat, Dekorationen, etc. werden zusätzlich verrechnet.

Begrüssungs-Kaffee

Corto Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Gipfeli	pro Person	CHF 8.50
Attivo Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Gipfeli Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)	pro Person	CHF 10.00

Kaffeepausen

Venezia Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Gipfeli und Brioche Früchte	pro Person	CHF 12.00
Berna (Kaffee und Kuchen) Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Gebäck - Torta della Nonna Früchte	pro Person	CHF 15.00
Roma Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Kleines Sandwich Früchte	pro Person	CHF 15.00

Apéro (snack - leggero)**pro Person CHF 8.50**

Chips - Oliven - Popcorn - Grissini - Focaccia in Würfel (vegi)

Apéro (spuntino)**pro Person CHF 12.00**

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

Apéro (classico Roma)**pro Person CHF 22.00**

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

Apéro (classico)**pro Person CHF 24.00**

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

Focaccia in Würfel (vegi)

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

Apéro (medio)**pro Person CHF 24.50**

Auswahl von insgesamt 5 Komponenten

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

Dessert

Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)

Kleine Brownies

Früchte

Diverse saisonale Früchte

Fruchtsalat Feinschnitt im Glas

Apéro Riche (grande)**pro Person CHF 32.00***Auswahl von insgesamt 7 Komponenten**Warme oder kalte Kürbissuppe im Trinkglas (vegan, glutenfrei)**Warme oder kalte Tomatensuppe im Trinkglas (vegan, glutenfrei)**Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) im Trinkglas (vegan)**Kalte Melonensuppe (gelbe Melonen) im Trinkglas (vegan, glutenfrei)**Warme oder kalte Rüebli-suppe im Trinkglas (vegan, glutenfrei)**Diverse kleine farbige Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch**Brioche (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 vegi (kleine Stücke)**Käse-Quiche vegi (kleine Stücke)**Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)**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 (vegi)***Dessert***Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)**Kleine Brownies**Torta della nonna (kleine Stücke)***Früchte***Diverse saisonale Früchte**Fruchtsalat Feinschnitt im Glas*

Apéro Riche (grande - mangiato)

pro Person CHF 37.00

Auswahl von insgesamt 7 Komponenten

Auswahl von 1 (warm)

Chili con carne
Chili con verdura (vegan, glutenfrei)
Chili con carne & Chili con verdura (vegan, glutenfrei)
Indisches Linsen Dal (vegi, glutenfrei)
Parmigiana (vegi, glutenfrei)
Kartoffelgratin mit Gemüse (vegi)
Lasagne (kleine Stücke, mit Fleisch)
Hausgemachte Empanadas mit Gemüsefüllung (vegi)
Polpette di carne (Rindsfleischbällchen) al sugo di pomodoro

Auswahl

Warme oder kalte Kürbissuppe im Trinkglas (vegan, glutenfrei)
Warme oder kalte Tomatensuppe im Trinkglas (vegan, glutenfrei)
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) im Trinkglas (vegan)
Kalte Melonensuppe (gelbe Melonen) im Trinkglas (vegan, glutenfrei)
Warme oder kalte Rüebli-suppe im Trinkglas (vegan, glutenfrei)
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 farbige Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch
Diverse kleine Party Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch
Brioche (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch
Brioche (mit Meerrettich und Lachs)
Käseplatte (diverse Käsesorten)
Gemüse-Quiche vegi (kleine Stücke)
Käse-Quiche vegi (kleine Stücke)
Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)
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 (vegi)

Dessert - Auswahl*Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)**Kleine Brownies**Torta della nonna (kleine Stücke)***Früchte - Auswahl***Diverse saisonale Früchte**Fruchtsalat Feinschnitt im Glas***Sandwiches-Füllung:**

- Prosciutto crudo (Rohschinken)
- Prosciutto cotto
- Salame Piccante
- Mortadella
- Lachs
- Lachs und Meerrettich
- Gurken
- Essiggurken
- Käse (Provolone)
- Frischkäse (Philadelphia)
- Olivenpaste
- Rucola

Dinner, Food & Breakfast und Packages Tagungen:
Nach Wunsch organisieren wir individuelle Anlässe für Sie.

Dekoration

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

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

Getränkekarte

Softgetränke

1 l

Mineralwasser Appenzell still und laut 100cl

CHF 8.00

Ramseier Orangensaft

CHF 9.00

Ramseier Apfelsaft

CHF 9.00

Heissgetränke / pro Getränk

Kaffee, Espresso, Espresso Macchiato, Länggass-Tee

CHF 2.50

Bier

33 cl

Bärner Müntschi Felsenau

CHF 5.50

Schümli alkoholfrei, Felsenau

CHF 5.00

Andere Biere auf Anfrage

Weine

Schaumweine

7.5 dl

Prosecco Col di Rocca Valdobbiadene Superiore DOCG 11% vol

CHF 48.00

Franciacorta Berlucchi DOCG 12% vol

CHF 56.00

Weissweine

7.5 dl

Pecorino Tua Pina, IGT / IT Abruzzo 13.0% vol

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

7.5 dl

Montepulciano Castellum Vetus DOCG 14.5% vol

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen Offerten

Caffé Bar Roma Bern GmbH

1. Gültigkeitsdauer

Die Offerten sind ohne anderweitige Abmachung ab Ausstellungsdatum 30 Tage gültig. Das Datum gilt so lange als reserviert.

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. Annullationsbedingungen

Es gelten folgende Annullationsbedingungen:

- Wird der Anlass 6 bis 7 Tage vor dem Event annulliert, entstehen keine Kosten.
- Wird der Anlass 5 bis 3 Tage vor dem Event annulliert, werden erbrachte Leistungen und Einkäufe verrechnet.
- Wird der Anlass 1 bis 2 Tage vor dem Event annulliert, wird der Gesamtpreis gemäss Offerte 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