



Restaurant

Bar

Kultur

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee • 031 869 02 99 • www.baerenbuchsi.ch

Bankett- und Seminarvorschläge



Wir freuen uns mit Ihnen einen Anlass im Bären Buchsi durchzuführen. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Bankettvorschläge.

Sollten Sie ein Gericht vermissen oder Sie möchten sich Ihr Lieblingsessen von uns zubereiten lassen, teilen Sie uns doch Ihren Wunsch mit, wir helfen Ihnen gerne dabei Ihr persönliches Menü zusammenzustellen.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch betreffend möglicher Seminarinfrastruktur und unterstützen Sie auch bei der Organisation eines Künstlers für Ihren Anlass.

Wenn Sie unsere Räumlichkeiten noch nicht kennen und vorher besichtigen möchten, zeigen wir Ihnen diese auf Voranmeldung natürlich jederzeit gerne. Bitte nehmen Sie dafür mit Angela Rubli oder Maria Nørregaard Kontakt auf. 031 869 02 99 oder info@baerenbuchsi.ch

Inhaltsverzeichnis

Apéro- und Stehdinner Vorschläge.....	3
Menüvorschläge zum selber zusammenstellen.....	6
- Vorspeisen	6
- Saisonale Vorspeisen	7
- Hauptgänge	8
- Saisonale Hauptgänge	8
- Desserts	10
Seminarpauschalen.....	11

Unsere Apéro- und Stehdinner-Vorschläge

Die folgenden Speisen bieten wir Ihnen ab 10 Personen an. Die Preise verstehen sich pro Person.

Fröilein da Capo CHF 16

Crostini, marinierte Oliven, Parmesan, Trockenwurst
Zopf oder Focaccia

Schertenleib und Jegerlehner CHF 19

Käseplatte von Jumi
Fleischplatte von Jumi und Metzgerei Pulver
Zopf oder Focaccia

SimonENZler CHF 24

Käseplatte von Jumi
Fleischplatte von Jumi und Metzgerei Pulver
Crostini mit diversen Tapenaden
Zopf oder Focaccia

Troubas Kater CHF 38

Getrocknete Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Käseplatte von Jumis
Trockenwurst aus der Metzgerei Pulver
Wraps gefüllt mit Frischkäse, Rauchforelle und Rucola
Crostini mit dreierlei Tapenaden
Zopf oder Focaccia

Müslüm CHF 45

Crostini mit dreierlei Tapenaden
Gemüsedips mit drei hausgemachten Saucen
Schinkenkräpfen
Mini Käseschnitten
Salami, Rohschinken, Coppa
Panierte Champignons
Pouletspiessli an einer Honigmarinade
Zopf oder Focaccia

Gustav

CHF 50

Mariniertes Gemüse
Getrocknete Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Käseplatte von Jumis
Trockenwurst der Metzgerei Teuscher
Hausgemachte Foccacia
Wraps gefüllt mit Frischkäse, Rauchforelle und Rucola
Hackfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce
Bresaola mit Olivenöl, Rucola und Parmesanspähnen
Crostini mit dreierlei Tapenaden

Philipp Fankhauser

CHF 70

Crostini mit drei verschiedenen Tapenaden
Hausgemachte Foccacia
Antipasti-Spiessli
Getrocknete Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Gefüllte Cornetti mit Frischkäse (scharf)
Rohschinken, Speck gerollt/Salami
Parmesan, Testun di Barolo, Marinierte Formaggini
Vitello Tonnato
Blätterteigkrapfen gefüllt mit Crème Fraiche und Speck
Fenchelsalat
Kirchererbsensalat mit Gemüsewürfel und Kräuter
Bresaola mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan
Wraps gefüllt mit Sauerrahm, geräucherter Forelle und Rucola
Penne mit zwei Saucen zur Auswahl

Panna Cotta mit marinierten Pflaumen
Tiramisu klassisch oder mit Saisonfrüchten

Chica Torpedo

CHF 37

Baquette mit Aioli
Albondigas
Pflaumen im Speckmantel
Tortilla Española
Nachos mit hausgemachter Salsa picante
Chorizo
Marinierte Oliven
Panierte Champignons

Ultimo Primitivo

CHF 42

Marinierte Oliven
Parmesan
Bruschetta
Crostini mit dreierlei Tapenaden
Getrocknete Tomaten – Mozzarellaspiessli
Antipasti – Spiessli
Frittata di verdura (italienische Omelette)
Bresaola mit Rucola und Parmesanspännen
Focaccia

Mistral

CHF 44

Mini Pastetli mit Kräuter – Frischkäsefüllung
Flammkuchen
Lachs auf Pumpernickel
Lauch - Speckquiche
Baquette mit Ziegenkäse, Thymian und Honig überbacken
Roquefort – Krapfen

Span

CHF 37

Fleisch- und Käseplatte
Züpfen
Mini Käseschnitten
Hackfleischkräpfen
Cholera
Bündner Gerstensuppe

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Apérobuffet zusammen.

Menus

Stellen Sie sich ein Menu nach Lust und Laune zusammen oder wir übernehmen dies nach einer Budgetvorgabe für Sie.

Wir beziehen unsere Rohprodukte wenn immer möglich aus der unmittelbaren Umgebung. Daher werden wir Sie darauf aufmerksam machen, sollten gewisse Rohprodukte nicht saisonal eingekauft werden können.

Die folgenden Speisen bieten wir Ihnen ab 10 Personen an. Die Preise verstehen sich pro Person.

Vorspeisen

(das ganze Jahr erhältlich)

Salate

Grüner Salat	CHF 8
Chrüsümüsisalat	CHF 10

Suppen

Bouillon mit Gemüsestreifen oder hausgemachten Flädli	CHF 9
Weissweincrèmesuppe mit Gemüsestreifen	CHF 10
Karottencrèmesuppe mit Wermut parfümiert	CHF 10
Sonnenblumenkerncrèmesuppe	CHF 10

Saisonale Vorspeisen

Frühling

Jungspinatsalat mit Radieslivinaigrette	CHF 11
Jungblattsalat mit gehobelter Belperknolle an Balsamicodressing	CHF 12
Baumnuß-Crostini mit Hüttenkäse und Kresse dazu ein Salatbouquet	CHF 12
Prosecco-Kerbelcrèmesuppe mit Schlagrahm und Paprikaflute	CHF 10
Pikante Rhabarber-Buttermilchsuppe	CHF 10
Kressecrèmesuppe mit Schlagrahm	CHF 10
Jungspinatsuppe mit Crème fraîche	CHF 11
Spargelcrèmesuppe mit Schlagrahm und Croutons	CHF 11

Sommer

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Bundzwiebeln an Balsamicodressing	CHF 11
Rucolasalat mit Erdbeerragout und gehobelter Belperknolle an Balsamicodressing	CHF 12
Bruschetta	CHF 9
Grillgemüse-Mozzarellasalat	CHF 12
Frische Tomatensuppe mit hausgemachtem Basilikumsorbet	CHF 11
Wassermelonenkaltschale mit Zitronenthymian und marinierten Melonenkugeln	CHF 11
Gazpacho	CHF 10
Pikante Kokos-Zitronengrassuppe	CHF 10

Herbst

Kürbiscarpaccio mit Preiselbeeren und Hobelkäse	CHF 12
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF 13
Lattichsalat mit Weissweibirnen an Honigvinaigrette	CHF 11
Kürbiscrèmesuppe mit Schlagrahm und Kürbiskernöl	CHF 10
Marronicrèmesuppe mit Schlagrahm und Croutons	CHF 10
Zweifarbige Petersilienwurzelsuppe	CHF 10

Winter

Randencarpaccio mit Kürbiskernöl und gehobelter Belperknolle	CHF 11
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF 13
Rauchforellen-Birnentartar auf Pumpernickel mit Salatbouquet	CHF 13
Chinakohl-Apfelsalat an Dattelvinaigrette	CHF 11
Selleriesalat auf Apfelcarpaccio	CHF 12
Brüsseler-Mandarinensalat mit Rosa Pfeffer-Honigdressing	CHF 11
Randencrèmesuppe mit Schlagrahm und Croutons	CHF 10
Sellerie-Grapefruitsuppe mit Schlagrahm und gerösteten Pinienkernen	CHF 10
Rüebli-Orangensuppe mit Schlagrahm und Pistazienflûtes	CHF 10

Hauptspeisen

(das ganze Jahr erhältlich)

Eine Stärkebeilage und saisonales Gemüse sind im Preis inbegriffen.

Kalbsgeschnetzeltes mit Whiskyrahmsauce	CHF 38
Kalbsrollbraten mit Kräuterfüllung	CHF 28
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Kräuterbutter	CHF 35
Schweinsrahmschnitzel	CHF 26
Schweins-Cordon-Bleu (Füllung nach aktuellem Angebot)	CHF 28
Rindsschmorbraten	CHF 27
Rindsfilet mit Sauce Bernaise oder Cognacrahmsauce	CHF 48
Rindsentrecôte "Café de Paris"	CHF 43
Lammhüftli mit Kräuter-oder Pistazienkruste	CHF 38
Pouletbrustgeschnetzeltes mit Champignonsauce	CHF 28
Pouletbrust mit saisonalem Chutney	CHF 28
Sautierte Forellenfilets mit Mandelbutter	CHF 38

Vegetarische Gerichte

Gemüsepastetli mit Kräuterrahmsauce	CHF 25
Quorgeschnetzeltes mit Whiskyrahmsauce	CHF 28
Panierte Quornschnitzel	CHF 28
Vegetarischer Nussbraten mit Balsamicojus	CHF 29
Saisonale Muffins mit Chrüsimüsisalat	CHF 26
Grünes Gemüsecurry	CHF 27

Saisonale Hauptspeisen

Frühling

Quaderli vom Piemonteser Rind an Sherry-Bärlauchsauce	CHF 29
Rindsroulade gefüllt mit Frischkäse, Morcheln und Bärlauch	CHF 32
Schweinsfilet auf Frühlingszwiebel-Morchelragoût	CHF 34
Gebratene Pouletbrust auf Pfefferrhabarber	CHF 28
Gebratene Lammhuft auf Kressejus mit glasierten Radiesli	CHF 38
Forellenfilets mit frischen Kräuter und Zitronen aus dem Ofen	CHF 38

Sommer

Quaderli vom Piemonteser Rind an Sauerrahmsauce mit Kefen Erbsen und Minze	CHF 29
Pikante Hackfleisch-Spiessli mit Tzatziki	CHF 28
Schweinsfilet im Valle Maggia-Pfeffermantel auf Tomatensalsa	CHF 33
Pouletbrust mit Aprikosen-Alpenchilikruste	CHF 28
Gebratene Lammhuft auf Portweinjus mit Zwiebel-Kräuterconfit	CHF 38
Gebratene Forellenfilets mit Tomatenchutney	CHF 38

Herbst

Quaderli vom Piemonteser Rind an Hagenbuttenrahmsauce mit flambierten Trauben	CHF 29
Schweinsfilet mit Quittenlack und Jus	CHF 33
Pouletbrust im Speckmantel auf Preiselbeersauce	CHF 28
Gebratene Lammhuft auf Marsalajus mit Zwetschgen	CHF 38
Forellenfilets mit Ingwer-Kardamomsud im Ofen gegart	CHF 38

Für Wildgerichte fragen Sie bitte nach unserer aktuellen Wildkarte

Winter

Quaderli vom Piemonteser Rind an Orangen-Rosmarinjus	CHF 29
Kaninchenragoût im Merlot mit Wintergewürzen geschmort	CHF 34
Schweinsfilet im Rohschinken-Lauchmantel auf Portweinjus	CHF 33
Pouletbruststreifen im Speckmantel auf Sauerrahm-Federkohl	CHF 28
Gebratene Lammhuft mit Chili-Schalottenconfiture	CHF 38
Gebratene Forellenfilets an Wermuth-Vanillerahmsauce	CHF 38

Beilagen

Nudeln, Pilaw Reis, Venerereis, Risotto, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Honigkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Griessnocken, Polenta, Gnocchi, Gemüse nach Saison

Desserts

Panna Cotta mit Früchtecoulis	CHF 9
Klassisches Tiramisu	CHF 9
Früchte-Tiramisu (nach Saison)	CHF 10
Zweierlei Schoggimousse	CHF 12
Joghurtmousse mit frischen Früchten	CHF 10
Früctemousse (nach Saison)	CHF 9
Honigmousse mit Mandelcroustillant	CHF 10
Caramelchöpfli	CHF 8
Katalanische Crème	CHF 9
Cheesecake mit Frucht Kompott (nach Saison)	CHF 12
Früchteparfait (nach Saison)	CHF 10
Doppelrahm-Meringueparfait	CHF 11
Grand Marnier-Parfait	CHF 9
Fruchtsalat	CHF 9
Café deluxe (Kaffee/Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche)	CHF 9
Plättli mit Käse von Jumis	CHF 13

Gerne können Sie auch aus unseren Vorschlägen ein Dessertbuffet zusammenstellen (Preise pro Person)

drei Desserts	CHF 18
fünf Desserts	CHF 25

Seminarpauschalen

Die folgenden Pauschalen bieten wir Ihnen ab 10 Personen an. Die Preise verstehen sich pro Person.

Seminarpauschale 1 (1/2 Tagespauschale)

CHF 49.00

Raummiete inklusive Bereitstellung
Begrüßungskaffee mit Kaffee/Tee, Gipfeli, Brötli, Früchten und Fruchtsäfte
Kaffeepause mit Kaffee/Tee, Gebäck, Früchten und Fruchtsäfte
2- Gang Mittagessen mit Fleisch oder vegetarisch inklusive alkoholfreie Getränke
Mineralwasser im Seminarraum
Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, WLAN

Seminarpauschale 2 (Tagespauschale)

CHF 62.00

Raummiete inklusive Bereitstellung
Begrüßungskaffee mit Kaffee/Tee, Gipfeli, Brötli, Früchten und Fruchtsäfte
Kaffeepause mit Kaffee/Tee, Gebäck, Früchten und Fruchtsäfte
2- Gang Mittagessen mit Fleisch oder vegetarisch inklusive alkoholfreie Getränke
Mineralwasser im Seminarraum
Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, WLAN

Das Mittagessen wird jeweils unten im Restaurant serviert.
Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr ganz persönliches Seminarangebot zusammen.
Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wir sind gerne für Sie da.