

# Ideen für ein Fest



## **Restaurant Bar Kultur**

Bernstrasse 3 • 3053 Münchenbuchsee  
031 869 02 99 • [www.baerenbuchsi.ch](http://www.baerenbuchsi.ch)

## **Lieber Gast**

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

Sollten Sie ein Gericht vermissen oder Sie möchten sich Ihr Lieblings-essen 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 Tessa Radziejewski (Bankettverantwortliche) oder Angela Rubli (Co-Geschäftsführerin) Kontakt auf.

Ihr Bären Buchsi

Tel. 031 869 02 99  
info@baerenbuchsi.ch

<b><u>ALLGEMEINE INFORMATIONEN .....</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b><u>RÄUME.....</u></b>	<b><u>5</u></b>
<b><u>APÉROVORSCHLÄGE .....</u></b>	<b><u>6</u></b>
<b><u>MENÜVORSCHLÄGE .....</u></b>	<b><u>7</u></b>
<b>SUPPEN .....</b>	<b>7</b>
<b>SALATE.....</b>	<b>7</b>
<b>VORSPEISEN.....</b>	<b>7</b>
<b>HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH UND FISCH .....</b>	<b>8</b>
<b>VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN .....</b>	<b>8</b>
<b>BEILAGEN .....</b>	<b>8</b>
<b>DESSERTS .....</b>	<b>9</b>
<b><u>SEMINARPAUSCHALEN .....</u></b>	<b><u>10</u></b>
<b><u>MIETE TECHNIK.....</u></b>	<b><u>10</u></b>

## Allgemeine Informationen

Damit Ihr Anlass zum Erfolg wird, haben wir nachfolgend einige Punkte aufgeführt, die zur Optimierung Ihres Festes beitragen können.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Der Bären Buchsi liegt nur ein paar Schritte vom Bahnhof Münchenbuchsee entfernt, deshalb empfehlen wir eine Anreise mit dem öffentlichen Verkehr. Mit dem Zug erreichen Sie Münchenbuchsee direkt viertelstündlich ab Bern und halbstündlich ab Biel.

Zusätzlich ist Münchenbuchsee mit der RBS und dem Postauto erschlossen. Am Wochenende bringen Sie diverse Moonliner-Verbindungen sicher nach Hause.

Natürlich sind wir auch per Auto, Velo oder zu Fuss gut erreichbar.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergiker und/oder Kinder als Gäste erwarten. Gerne bereiten wir uns gezielt vor und kreieren ein entsprechendes Menü. Natürlich haben wir auch eine sehr beliebte Kinderkarte.

Wir beraten Sie gerne auch bei der Getränkewahl passend zu Ihrem Anlass. Falls Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir CHF 28.– pro Flasche für das fachgerechte Servieren des Weins und Reinigen der Gläser.

Die Organisation (Einkauf, Personalplanung) wird uns erleichtert, wenn Sie uns möglichst früh die Anzahl Ihrer Gäste mitteilen können. Dies sollte spätestens 5 Tage im Voraus geschehen.

Bis 48 Stunden vor dem Anlass, erwarten wir von Ihnen die genaue Personenzahl.

Eine Reduktion der Personenzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass ist kostenfrei. Danach verrechnen wir 50% und 24 Stunden vor dem Anlass 100% des Menüpreises für die gemeldete Personenzahl.

Zur Deckung der zusätzlichen Personalkosten (gemäss Gesamtarbeitsvertrag) und der Überzeitbewilligung, welche nach Mitternacht entsteht, verrechnen wir ab 24 Uhr einen Zuschlag.

Gerne gestalten wir für Ihren Anlass Menükärtchen nach Ihren Vorstellungen und organisieren auch die Dekoration gemäss Ihren Wünschen. Verrechnung nach Aufwand.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt. Bitte beachten Sie, dass je nach Einkaufsmöglichkeiten und Saison Preisänderungen erfolgen können.

Falls Sie nicht direkt am Anlasstag bezahlen möchten, senden wir Ihnen gerne auch eine Rechnung zu.

## Räume

Raum	Max. Anz. Personen sitzend	Beschrieb
<b>Gaststube</b>	28	Für ein Festessen stellen wir einen Tafel- oder L-Tisch für 14 Personen in unsere gemütliche Gaststube.
<b>Säali</b>	40	Heller Raum mit Cheminée. Gut geeignet für Familienanlässe. Blocktisch für 16 Personen und 2 Tafeltische für je 20 Personen möglich
<b>Cafe</b>	28	Heimelige Stube mit viel dunklem Holz und den bekannten Abteilen. «Fasch wie im Zug». Für kleine Anlässe sind 1 Tafeltisch für 14 Personen oder 3 Tische mit je 6 Personen möglich.
<b>Bar</b>	20	In der alten Bar mit den antiken roten Sofas wurde schon oft bis in den Morgengrauen gefeiert. Ideal für Apéros und kleine Bankette bis 20 Personen.
<b>Saal</b>	80 oder 120 bei Konzertbestuhlung	Unser grosser Saal mit Bühne im ersten Stock eignet sich für rauschende Geburtstagsfeste, Hochzeiten, kulturelle Anlässe, Workshops, usw. Kann auch zusammen mit der Bar genutzt werden.
<b>Weinkeller</b>	15	Schöner, kühler Sandsteinkeller mit grossem altem Weinfass. Für Steh-Apéros bis 15 Personen.
<b>Garten</b>	65	Im Sommer ist dies unsere schönste Ecke. Unter den alten Kastanien lässt sich manch lauschiges Fest feiern. Diverse Tischformen möglich.

## Apérovorschläge

Sie können sich aus den saisonalen, Häppchen Ihr Apéro selbst zusammenstellen. Falls Sie es wünschen können wir dies gerne auch für Sie übernehmen. Teilen Sie uns einfach Ihr Budget und ob vegetarische oder gemischte Häppchen gewünscht sind mit.

Bitte beachten Sie, dass pro Sorte mindestens 10 Einheiten bestellt werden müssen.

### Wir empfehlen pro Person

3 Einheiten für das Apéro vor dem Essen

5 Einheiten für den mittleren Hunger

7 Einheiten für ein unkompliziertes Beisammensein

9 Einheiten Apéro riche für den grossen Hunger

Chips (30g).....	2.00
Nüssli (50g).....	2.00
Crostini pro Stück.....	2.50
marinierte Oliven.....	4.00
Giardiniera (mariniertes eingemachtes Gemüse).....	4.00
Cironé (hart).....	4.00
Schlossberg jung (halbhart).....	4.00
La Bouse (weich).....	4.00
Fessli (Ziegenkäse).....	4.00
„Hotschtet“ Schinken.....	4.00
Düre bi Rot (Trockenfleisch von Jumis).....	4.00
Küchengeräucherte Bauernwurst.....	4.00
Rohessspeck.....	4.00
Mini-Muffins mit Nüssen und Käse.....	5.00
(Getrocknete) Tomaten-Mozzarella-Spiessli.....	4.00
Linsensalat im Gläsli.....	5.00
Schinkenkrapfen.....	5.00
Panierte Champignons mit Knoblauchmayonnaise.....	5.00
Pouletspiessli an einer Honigmarinade, mit Erdnussauce.....	5.00
Hackfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce.....	8.00
Spanische Tortilla.....	3.00
Pflaumen im Speckmantel.....	3.00
Gemüsequiche.....	4.00
Gemüsesuppe nach Saison.....	2.50

### Zusätzliche Apéroangebote

Fleischplatte p.P. mit Brot.....	18.00
Käseplatte p.P. mit Brot.....	18.00
Fleisch-/ Käseplatte, gemischt p.P. mit Brot.....	18.00
Hausgemachter Zopf pro Stück (1.8kg).....	10.00
Hausgemachte Focaccia pro Stück (1.6kg).....	7.00

## Menüvorschläge

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

Gerne schlagen wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten bei den saisonalen Gerichten vor.

Wir bitten Sie, für alle ein einheitliches Menü, allenfalls mit einer vegetarischen Variante auszuwählen.

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

Den passenden Wein zu Ihrem Menü dürfen Sie gerne aus unserer separaten Weinkarte auswählen. Falls Sie Unterstützung benötigen, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

### Suppen

Weissweincrèmesuppe mit Gemüsestreifen.....	11.00
Gemüsesuppe nach Saison.....	11.00

### Salate

Grüner Saisonsalat mit Baumnusssplittern und Kernen.....	9.00
Chrüsümüsisalat mit Kernen, Croûtons und Ei.....	11.00
Saisonaler Salat.....	14.00

### Vorspeisen

Hausgebeizte Forelle mit saisonalem Chutney und Nussbrot.....	16.00
Hausgeräuchertes Forellentartar auf Gemüse carpaccio.....	16.00
Saisonales Gemüse-Panna cotta mit Käseflûte.....	14.00
Choux mit Frischkäsefüllung auf mariniertem Saisongemüse.....	14.00
Ziegenkäse Crostini mit Blattsalat.....	14.00

## Hauptspeisen mit Fleisch und Fisch

Eine Stärkebeilage und saisonales Gemüse sind im Preis inbegriffen.

Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce.....	39.00
Kalbsschulterbraten an Weissweinjus.....	36.00
Schweins-Cordon-Bleu (Füllung nach aktuellem Angebot).....	29.00
Schweinsfilet im „Hoschtet“-Schinkenmatel dazu Portweinjus.....	40.00
Gebratenes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter.....	28.00
Rindsschmorbraten an Rotweinjus.....	32.00
Rindsentrecôte „Café de Paris“ 200g.....	52.00
Rindsgeschnetzeltes an saisonaler Sauce.....	34.00
Rindsroulade mit Kräuterfrischkäsefüllung im Speckmantel.....	35.00
dazu Rotweinjus	
Lammhuft-Spiessli mit saisonalem Pesto.....	42.00
Lammhuft-Schnitzeli mit Knoblauch-Kräuterjus.....	42.00
Gebratene Pouletbrust mit saisonalem Chutney.....	32.00
Pouletbrust-Streifen im Speckmantel.....	32.00
Forellenfilets mit Wermut, Zitrone und Salbei aus dem Ofen.....	43.00
Sautierte Forellenfilets an Dillrahmsauce.....	43.00

## Vegetarische Hauptspeisen

Eine Stärkebeilage und saisonales Gemüse sind im Preis inbegriffen.

Blätterteigpastetli mit Gemüse-Kräuterrahmsauce.....	27.00
Quorngeschnetzeltes mit Whiskyrahmsauce.....	29.00
Bratkäse Cordon bleu (Füllung nach aktuellem Angebot).....	30.00
Vegetarischer Nussbraten an Kräuterrahmsauce.....	31.00
Käse-Nuss-Muffins.....	28.00
Grünes Gemüsecurry.....	27.00
Gemüse-Jalousie nach Saison.....	28.00
Gebackener Tomme auf Gemüselinsen.....	27.00

## Beilagen

Nudeln, Pilaw Reis, Venere Reis, Risotto, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Honigkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Griessnocken, Polenta



## Desserts

Panna cotta mit Früchtecoulis.....	10.00
Tiramisu Klassisch oder Frucht.....	11.00
Schoggimousse (dunkel, hell oder weiss).....	11.00
Joghurtmousse mit Früchtecoulis.....	11.00
Früchtemousse.....	11.00
Honigmousse.....	11.00
Karamellköppli mit Rahm.....	10.00
Fruchtsalat aus frischen Früchten.....	10.00
Simus Schoggikuchen.....	11.00
Früchteparfait nach Saison.....	10.00
Zimtparfait.....	10.00
Grand Marnierparfait.....	12.00
Sorbetteller (3 Sorten).....	12.00
Cafe deluxe.....	11.00
Käseplättli.....	14.00
Bäre Müntschi (hausgemachtes Praliné).....	2.50

Die Desserts bis und mit Fruchtsalat eignen sich auch für eine Dessertauswahl in kleinen Gläsli. (Buffet oder auf Tischen verteilt). Bitte beachten Sie, dass pro Sorte mindestens 10 Stück bestellt werden müssen.

Wir empfehlen 2 Gläsli pro Person

Preis pro Stück.....	5.00
----------------------	------

## Seminarpauschalen

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

### **Halbtagespauschale**.....52.00

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

### **Tagespauschale**.....64.00

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

## Miete Technik/Infrastruktur

### **Verstärkeranlage kleines Paket**.....400.00

DJ-Konsole, Bühnenlicht, Beamer, Leinwand, Mikrofone, Verlängerungskabel, Steckerleisten

### **Verstärkeranlage grosses Paket**.....800.00

Mischpult, Monitoring, DJ-Konsole, Bühnenlicht, Beamer, Leinwand, Mikrofone, Verlängerungskabel, Steckerleisten

### **Diverse Infrastruktur**

Klavier.....	50.00
Klavier, inkl Stimmung.....	250.00
Beamer und Leinwand.....	80.00
Flipchart.....	25.00