



KURSAAL
BERN



EVENT
KULINARIK

1. FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSBUFFET (HOTEL-ATRIUM)

Kaffee oder Tee, Auswahl von Fruchtsäften, Auswahl von ofenfrischem Brot und Gebäck.

Butter, Honig, Marmelade, Joghurt, Cerealien, erlesene Wurst- und Käsespezialitäten, auf Wunsch zubereitete Eierspeisen, frisches Kräuter-Rührei mit gegrillten Tomaten, Speck, Würstchen, Pilzen und knusprigen Kartoffeln, frische Früchte der Saison.

CHF 26.00 pro Person

DAS FRÜHSTÜCK AM TISCH (AUF EINER DREHSCHIBE)

Kaffee oder Tee, Auswahl von Fruchtsäften, Auswahl von ofenfrischem Brot und Gebäck.

Butter, Honig, Marmelade, Joghurt, Cerealien, erlesene Wurst- und Käsespezialitäten, Rauchlachs und Lenker

Rauchforelle mit Zitrone und Meerrettich, frische Früchte der Saison.

CHF 28.00 pro Person

2. KAFFEIPAUSEN

2.1 KAFFEIPAUSE CLASSIC

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure, Orangensaft, Butter-, Laugen-, oder Vollkorn-Croissant.

CHF 9.00 pro Person

CLASSIC AM MORGEN

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure, Orangensaft, Mini Sandwiches, Butter-, Laugen-,oder Vollkorn-Croissant, saisonale Früchte (5 Sorten)

CHF 12.00 pro Person

CLASSIC AM NACHMITTAG

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure, Orangensaft, hausgemachter Kuchen, saisonale Früchte (5 Sorten).

CHF 12.00 pro Person

2.2 KAFFEIPAUSE ADD ON'S

Saisonales Handobst	CHF 2.00
Croissant	CHF 2.00
Pain au chocolate	CHF 2.00
Mini-Brownie	CHF 2.00
Mini-Muffin	CHF 2.00
Blechkuchen mit Obst der Saison	CHF 2.00
Früchte-Plunder	CHF 2.00
Gemügesticks mit Dip	CHF 3.00
Mini-Quiche	CHF 3.00
Mini-Schinkengipfeli	CHF 3.00
Mini-Sandwich	CHF 4.00
Toast mit Frischkäse, Gurke, Kräutern	
Brioche mit geräuchertem Lachs, Honig, Dill	
Ciabatta mit Roastbeef, Pommerysenf, Sauerkraut	
Laugenstange mit Brikäse, Gurke, Tomate	
Granola-Joghurt im Glas	CHF 5.00
Saisonaler Fruchtsspiess	CHF 5.00
Saisonaler Fruchtsalat im Glas	CHF 6.00
Birchermüesli im Glas	CHF 6.00

3. APÉRO-ANGEBOT

3.1 APÉRO-VARIANTEN

APÉRO-KOMPONENTEN

BUILD YOUR OWN, KEINE MINDESTBESTELLMENGE

Chips und Erdnüsse	CHF 5.00
Grissini mit Parmaschinken	CHF 5.00
Marinierte Tomaten mit Mozzarella di bufala und frischem Basilikum	CHF 5.00
Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, verfeinert mit Whiskey	CHF 5.00
Vitello tonnato tradizionale mit Zitrusfrüchten	CHF 5.00
Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Trockenfleisch-Spezialitäten	CHF 5.00
Grüner Papayasalat mit Erdnüssen, Limette und Kirschtomaten	CHF 5.00
2 knusprige Gemüsefrühlingsrollen mit süsser ChilisaUCE	CHF 5.00
2 Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnusssauce	CHF 6.00
4 verschiedene Maki- Rollen nach Tagesangebot	CHF 8.00

APÉRO-KOMPONENTEN

BUILD YOUR OWN, MAXIMAL 10 VERSCHIEDENE KOMPONENTEN

15–30 Portionen à je CHF 6.00 / bis 50 Portionen à je CHF 5.50 / bis 100 Portionen à je CHF 5.00
bis 500 Portionen à je CHF 4.50 / bis 1000 Portionen à je CHF 4.00

KALTES

Hummus mit Chorizo-Beignets
Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Sepia
Carne cruda mit Belperknolle und Feldchampignons
Paprika-Madeleine mit Kressequark
Marinierte Beeren mit Sbrinz Espuma
Mini Clubsandwich mit Crevetten und Guacamole
Tramezzini mit Carne Salada, Wasabi und Mangokonfit
Rindscarpaccio, Olivenöl, Parmesan, Rucola, Fleur de sel
Gazpachoshot, Arganöl, Creme fraiche
Foiegras Mousse, Apfel-Chili Chutney mit Zimt
Antipasti-Tartar, Fetakäse, Geräuchertes Paprikamousse im Glas
Rohes saisonales Gemüse, Schnittlauch- Cocktail- Curry Dip

WARMES

Gebackenes Krabbenküchlein mit Sellerie und Piquillo-Chili-Dip
Kalbscipollata im Blätterteig und Dijon-Senf
Weisser Tomaten-Cappuccino mit Olivenerde
Knusprige BBQ-Short Rib Zigarre
Mini-Pitabrot, Falafel, Hummus, Joghurt, Chili
Gemüsestrudel, Kräutervinaigrette
Asiatischer Gemüsestrudel an Austernsauce
Hackfleischpastilla mit Sauerrahmdip
Käse-Küchlein
Zwiebel-Küchlein
Spinat-Küchlein
Chicken Nuggets an Currysauce
Samosas mit Sweet-Chili-Dip
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip
Pakorاس mit Minze und Joghurt
Wonton mit Crevetten, Koriander, Orange und Honig-Sojasauce
Käseschaumsuppe mit geröstetem Roggenbrotpulver
Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip

CANAPÉS FLEISCH

Vitello Tonnato: Rosa gebratener Kalbsrücken mit karamelisiertem Gelbflossen-Thunfisch
Roastbeef, Tartar: Entrecôte mit Schweizer Bio-Rind mit Estragon-Gribiche
Braten: Pulled Porc mit Zwetschgen
Schinken: Saftiges Mousse vom Bauernschinken mit Ananas
Salami: Nostrano Salami mit marinierter Salzgurke
Wurst/Käse: Regionaler Cervelat mit gereiftem Gruyère und Cornichon
Poulet/Curry: Gezupftes Pouletoberschenkel-Steak an fruchtiger Thaicurrysauce
Asia: Kurzgebratenes Rindsfleisch-Tatakii mit Ponzucrème und frischem Gemüse
Trockenfleisch: Tatar vom Bündnerfleisch und Rohschinken mit Sauerrahm
Schnitzel: Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone, Paprika, Kapern und Sardellen
Fois-gras: Leichtes Mousse von der Entenstopfleber mit Quitten und Gold-Brioche
Latino: Kleiner Burrito mit Schweizer Bio-Rindfleisch, schwarzen Bohnen und Kardamon

CANAPÉS FISCH

Salm: Loch Fynn Rauchlachs mit frischer Zitronencreme
Thunfisch: Saku-Tuna-Tapenade mit kurzgebratenem Gelbflossen-Thunfisch

CANAPÉS VEGETARISCH

Gemüse: Frisches Seeländer Wurzelgemüse mit Schnittlauch und Frischkäse

Tomate/Mozzarella: Piccadilly-Tomaten mit mariniertem Mozzarella di bufala

Edelpilz: Kurz gebratene Waldpilze mit frischen Kräutern und Frischkäse

Freiland-Ei: Tartar vom Schweizer Freilandeier mit Seeländer Spargelspitzen

Käse: Leichtes Mousse vom Rohmilch-Frischkäse mit Schnittlauch und Maldon Salz

BAGELS/CROUSTADES/TARTELETTES

Mini-bagel mit Frischkäse, Lachsmousse

Mini-bagel mit Ziegenkäseschnittlauchcreme

Croustade mit Poulet-Curry-Exotic

Tartelette mit Lachstartar, Pfeffer und Limone

Tartelette mit Feta und Antipasti-Tartar

CROSTINI

Mit Paprika-Frischkäse-Crème

Mit Lachstartar asiatisch

Mit Tomaten- / Oliventapenade

Mit Erbsen-Minz-Püree

Mit Rohschinken, grobem Senf

Mit Beefsteak-Tartar

Mit Krevettencocktail

Mit Antipasti-Tartar

Mit Brie, Senffrüchte-Coulis

SÜPPCHEN-SHOT

Hummerbisque, Passionsfrucht, Vanille, Schlagrahm

Weisses Tomaten-Cappuccino, Olivenerde

Rotes Currysüppchen, Kokos, Sesam

Morchelcreme, Distelöl, Brotchips

„Bloody Mary“ Tomatencreme, Vodka, Limonenöl, Stangensellerie, Tabasco

Spinat, Pinienkerne, Safranschaum

Sauerkraut, Curry, Joghurt

Minestrone, Sauerrahm, Majoran

Safranvelouté, Miesmuscheln, Pastis

Selleriesüppchen, Apfelwürfel, schwarzer Pfeffer

3.2 APÉRO-IDEEN

(BUCHBAR AB 15 PERSONEN)

APÉRO YÙ

4 verschiedene Maki- Rollen nach Tagesangebot

Kroepoek (Krabbenchips)

Grüner Papayasalat mit Erdnüssen, Limette und Kirschtomaten

Knusprige Gemüsefrühlingsrollen mit süsser Chilisauce

Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnusssauce

CHF 22.00 pro Person

APÉRO GIARDINO

Grissini mit Parmaschinken

Marinierte Tomaten mit Mozzarella di bufala und frischem Basilikum

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum

Schweizer Rinds-Tartar nach Art des Hauses, verfeinert mit Whiskey

Vitello tonnato traditionale mit Zitrusfrüchten

Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und italienischen Trockenfleisch-Spezialitäten

CHF 25.00 pro Person

APÉRO KURSAAL

Kaltes

Hummus mit Chorizo-Beignets

Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Sepia

Gebackene Randen mit Gruyère und Balsamico

Carne cruda mit Belperknolle und Feldchampignons

Warmes

Wonton mit Crevetten, Koriander, Orange und Honig-Sojasauce

Käseschaumsuppe mit geröstetem Roggenbrotpulver

Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip

CHF 30.00 pro Person

APÉRO CHEFS CHOICE

Kaltes

Paprika-Madeleines mit Kressequark

Marinierte Beeren mit Sbrinz-Espuma

Mini-Clubsandwiches mit Crevetten und Guacamole

Tramezzini mit Carne Salada, Wasabi und Mangokonfit

Warmes

Gebackenes Krabbenküchlein mit Sellerie und Piquillio-Chili-Dip

Kalbscipollata im Blätterteig und Dijon-Senf

Weisser Tomaten-Cappuccino mit Olivenerde

Knusprige BBQ-Short Rib Zigarre

CHF 40.00 pro Person

3.3 SANDWICHES

Toast: Frischkäse, Gurke, Kräuter

CHF 8.00

Brioche: Geräucherter Lachs, Honig, Dill

CHF 8.00

Ciabatta: Roastbeef, Pommery-Senf, Sauerkraut

CHF 8.00

Focaccia: Tomate, Grillgemüse, Mozzarella

CHF 8.00

Mini-Baguette: Parmaschinken, Käse, Zucchini

CHF 8.00

Laugenstange: Briekäse, Gurke, Tomate

CHF 8.00

Weizentortilla: Cajun-Chicken, Caesar-Dressing

CHF 8.00

4. FLYING LUNCH/FLYING DINNER

(BUCHBAR AB 25 PERSONEN)

YÙ

Kaltes

4 verschiedene Maki- Rollen nach Tagesangebot

Grüner Papayasalat mit Erdnüssen, Limette und Kirschtomaten

Warmes

DimSum / Gedämpfte Teigtaschen mit Sojasauce

Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnusssauce

Knusprige Frühlingsrollen mit süsser Chilisauc

Süsses

Mango Duo

CHF 40.00 pro Person

GIARDINO

Kaltes

Grissini mit Parmaschinken

Marinierte Tomaten mit Mozzarella di bufala und frischem Basilikum

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum

Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, verfeinert mit Whiskey

Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und italienischen Trockenfleisch-Spezialitäten

Warmes

Handgemachtes Ricotta-Ravioli mit Spinat und Salbeibutter

Risotto alla Milanese

Süsses

Tiramisu

Torta Caprese

CHF 45.00 pro Person

KURSAAL

Kaltes

Hummus mit Chorizo-Beignets

Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Sepia

Carne Cruda mit Belperknolle und Feldchampignons

Gebackener Randen mit Gruyère und Balsamico

Warmes

Rindsschulterroulade mit Selleriemoussline und Aubergine

Knusprige Eglifilet mit Tartarsauce auf Blattspinat

Quinoa-Burger mit Gurken-Raita und geschmortem Gemüse

Süsses

NY-Cheesecake mit Beeren

Schokoladenmousse mit Tonka-Bohne

Grüner Apfel mit weisser Schokolade und Crumble

CHF 50.00 pro Person

CHEFS CHOICE

Kaltes

Paprika-Madeleines mit Kressequark

Marinierte Beeren mit Sbrinz-Espuma

Mini-Clubsandwiches mit Crevetten und Guacamole

Tramezzini mit Carne Salada, Wasabi und Mangokonfit

Warmes

Carbonara / Onsen - Ei, Aquerello Risotto, Parmesan, Guanciale, Karamelzwiebel

Curry / Indisches Curry mit Naanbrot, Kokosnussmilch, Linsen und Gemüse

Brisket / Geräuchertes und schonend gegartes Metzgerstück, Pfirsich BBQ-Espuma, Maisschnitte, Popcorn

Süsses

Buttermilch Panna Cotta mit Zitronencreme

Schokoladen-Tarte mit Passionsfrucht und Blüten-Erde

Vanillecreme mit karamellisierter Schokolade

CHF 55.00 pro Person

5. BANKETT + BUSINESS MENÜS

(RICHTWERTE)

2-Gang Menü Saisonal ca. CHF 35.00 - 50.00

3-Gang Menü Saisonal ca. CHF 50.00 - 70.00

4-Gang Menü Saisonal ca. CHF 70.00 - 90.00

5-Gang Menü Saisonal ca. CHF 90.00 - 99.00

Der genannte Betrag beinhaltet einen Richtwert.
Je nach den Bedürfnissen kann der Preis abweichen.

FOOD-BOX: NACHHALTIGKEIT TO GO

Neu können Sie Ihre nicht aufgegessenen Speisen gerne in eine Food-Box verpacken. So haben Sie die Möglichkeit, Ihr Menü innert 24 Stunden zuhause zu geniessen und gemeinsam mit unserem Betrieb einen ökologischen Beitrag zu leisten. Bezüglich Konditionen nehmen Sie bitte mit ihrem Event-Manager Kontakt auf.



BIS BALD IM KURSAAL BERN

Wir bieten Ihnen mit unseren Räumlichkeiten und Sälen den idealen Rahmen für erfolgreiche Meetings, für gelungene Feste und Tagungen, für internationale Konferenzen und Präsentationen. Unsere erstklassige Seminar- und Kongress-Infrastruktur, Projektions-, Licht- und Audiotechnik der neuesten Generation, sowie unser Event- und Bankett-Team stehen Ihnen für Ihren erfolgreichen Anlass von A bis Z zur Seite.

Das grosszügige, zur Stadt ausgerichtete Forum mit Glasfassade bietet die ideale Plattform für Empfänge, Ausstellungen, Bankette, Produktpräsentationen und Cocktails.

Ihre Zufriedenheit und die Ihrer Gäste liegen uns besonders am Herzen. Individuelle Wünsche und Vorlieben sind uns wichtig. Teilen Sie uns bitte Ihre Bedürfnisse oder Anregungen mit.

Wir freuen uns, Sie persönlich zu beraten!

Ihr Kursaal-Bern-Team

Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website: www.kursaal-bern.ch.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

GRUNDLAGE

Die Grundlage für eine Menübestellung ist die Reservationsbestätigung.

PERSONENZAHL

Damit wir Ihren Anlass optimal organisieren können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl mindestens 20 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenzahl drei Werktage vor der Veranstaltung gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

SERVICEZEITEN UND PERSONALKOSTEN

Als ordentliche Servicezeiten gelten:

Montag bis Sonntag: 8.00 bis 24.00 Uhr

Servicezeiten, die nicht in diese Zeitspanne fallen, gelten als Überzeit.

Wir behalten uns ohne anderslautende Absprachen vor, Serviceleistungen nach der offiziellen Schliessungszeit als Überzeit zum jeweiligen Stundensatz pro Mitarbeiter zusätzlich wie folgt zu berechnen:

Mitarbeiter Küche/Service: CHF 55.00 pro Stunde

Chef de Service/Bankettleiter/Küchenchef: CHF 70.00 pro Stunde

DEKORATION

Gerne dekorieren wir die Räumlichkeiten nach dem Charakter Ihres Anlasses und nach Ihren Vorstellungen. Die Dekorationsaufträge werden zu Selbstkosten verrechnet.

Wir freuen uns, Sie entsprechend zu beraten.

VERPFLEGUNG

Preis- sowie saisonale Anpassungen bei der Kulinarik sowie bei den Getränken sind vorbehalten.

FLEISCHDEKLARATION

Fleischsorte	Herkunftsland
RIND	SCHWEIZ
RINDSENTRECÔTE UND -HUFT	PARAGUAY*
RINDSFILET	AUSTRALIEN*
RINDSFILET UND HERFORD	IRLAND
KALB	SCHWEIZ
KALBSNIERSTÜCK	HOLLAND
SCHWEIN	SCHWEIZ
FLEISCHERZEUGNISSE	SCHWEIZ
SCHWEINEFLEISCH-ERZEUGNISSE (YÛ)	SCHWEIZ
FLEISCHERZEUGNISSE (GIARDINO)	ITALIEN
POULET	SCHWEIZ
MAISPOULARDE	FRANKREICH
PERLHUHN	FRANKREICH
ENTE	DEUTSCHLAND
ENTENLEBER	UNGARN
TRUTEN	UNGARN
KANINCHEN	UNGARN
LAMM	SCHWEIZ
LAMMENTRECÔTE UND -FILET	NEUSEELAND/AUSTRALIEN
WILD	NEUSEELAND

DEKLARATION FISCH UND KRUSTENTIERE

Fischsorte	Herkunftsland
FORELLE GERÄUCHERT	ITALIEN
FORELLE	SCHWEIZ
FRISCHLACHS	SCHOTTLAND
RAUHLACHS	NORWEGEN
SAIBLING	ISLAND
DORADE	GRIECHENLAND
KABELJAU	ISLAND/HOLLAND
ROTBARBE	VIETNAM
SEETEUFEL	ISLAND
SEEZUNGE	HOLLAND/ENGLAND
THUNFISCH	MALEDIVEN/PHILIPPINEN
ZANDER	KASACHSTAN
EGLI	SCHWEIZ
KREVETTEN	VIETNAM
KALAMARES	VIETNAM
PULPO	MALAYSIA
JAKOBSMUSCHELN	KANADA
MIESMUSCHELN	HOLLAND
VENUSMUSCHELN	ITALIEN

* Kann mit hormonellen und leistungsfördernden Stoffen erzeugt worden sein.