



KURSAAL
BERN



EVENT
KULINARIK

1. FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSBUFFET (RESTAURANT 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.

DAS FRÜHSTÜCK AM TISCH (AUF EINER DREHSCHIEBE)

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.

2. KAFFEEDAUSEN

2.1 KAFFEEDAUSE CLASSIC

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

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

CLASSIC AM MORGEN

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

CLASSIC AM NACHMITTAG

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure, Orangensaft,
hausgemachter Kuchen, saisonale Früchte

3. APÉRO-ANGEBOT

3.1 APÉRO PACKAGE FRÜHLING

S	M	L
Chips & Nüssli	Randenhummus im Windbeutel	Sautierter Spargel mit Zironenöl und gerösteter Knoblimayo
Gefüllte Focaccia mit Frisch-Käse und Antipastigemüse	Parmesanmousse mit bunten Cherrytomaten	Randenhummus im Windbeutel
Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Kalte Erbsensuppe mit Hüttenkäse	Kalte Erbsensuppe mit Hüttenkäse
	Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Blinis	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, mit Belper Knolle und grobem Senf
	Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnussauce	Vitello tonnato mit Olivenerde und frittierten Kapern
		Samosas mit Sweet-Chili-Dip
		Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip

3.2 APÉRO PACKAGE SOMMER

S	M	L
Chips & Nüssli	Randenhummus im Windbeutel	Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Antipastigemüse
Gefüllte Focaccia mit Frisch-Käse und Antipastigemüse	Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum-Rucolapesto	Gazpacho mit Basilikumöl
Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Gazpacho-Shot mit Basilikumöl	Vitello tonnato mit Olivenerde und frittierten Kapern
	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, mit Belper Knolle und grobem Senf	Lachstatar mit Erbsencreme und Hüttenkäse
	Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip	Samosas mit Sweet-Chili-Dip
		Kalbscipollata im Blätterteig mit Dijon-Senf
		Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip

3.3 APÉRO PACKAGE HERBST

S	M	L
Chips & Nüssli	Randenhummus im Windbeutel	Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen, Thaibasilikum und Mangodressing
Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Antipastigemüse	Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Antipastigemüse
Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Blinis	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, mit Belper Knolle und grobem Senf
	Schwarzwurzelcrème-Suppe mit Trüffel	Gebackener Hakaidokürbis mit Kernen-Crunch und -Öl
	Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnussauce	Schwarzwurzelcrème-Suppe mit Trüffel
		DimSum / Gedämpfte Teigtaschen mit Sojasauce
		Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip

3.4 APÉRO PACKAGE WINTER

S	M	L
Chips & Nüssli	Randenhummus im Windbeutel	Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen, Thaibasilikum und Mangodressing
Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Antipastigemüse	Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Antipastigemüse
Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Käseschaumsuppe mit Roggenbrotpulver	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, mit Belper Knolle und grobem Senf
	Gemüsefrühlingsrollen mit süsser Chilisauce	Lachstatar mit Erbsencrème und Hüttenkäse
	Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip	Käseschaumsuppe mit geröstetem Roggenbrotpulver
		Kalbscipollata im Blätterteig mit Dijon-Senf
		Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip

3.5 SANDWICHES

Toast: Frischkäse, Gurke, Kräuter

Brioche: Geräucherter Lachs, Honig, Dill

Ciabatta: Roastbeef, Pommery-Senf, Sauerkraut

Foccacia: Tomate, Grillgemüse, Mozzarella

Mini-Baguette: Parmaschinken, Käse, Zucchini

Laugenstange: Brikäse, Gurke, Tomate

Weizentortilla: Cajun-Chicken, Caesar-Dressing

3.6 APERITIF BAR

Chips & Nüssli

CHF 5.00 p.P.

Flammkuchen mit Speck oder mit Peperoni und Hüttenkäse

CHF 19.50

Antispastiplatte Giardino: Culaccia Schinken, Castelmagno Käse, grüne und schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken und Brot.

CHF 25.00 pro Plättli (für 2-3 Personen)

4. STEHDINNER PAUSCHALEN

4.1 STEHDINNER FRÜHLING

S	M	L
Chips & Nüssli	Randenhummus im Windbeutel	Randenhummus im Windbeutel
Gefüllte Focaccia mit Frisch-Käse und Antipastigemüse	Parmesanmousse mit bunten Cherrytomaten	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses mit Belper Knolle und grobem Senf
Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Blinis	Vitello tonnato mit Oliven-erde und frittierten Kapern
DimSum / Gedämpfte Teigtaschen mit Sojasauce	Kalte Erbsensuppe mit Hüttenkäse	Sautierter Spargel mit Zironenöl und gerösteter Knoblimayo
Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnussauce	Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnussauce	Samosas mit Sweet-Chili-Dip
Weisswein-Risotto mit gebratenem grünem Spargel und Parmesan	Morchel-Triangoli, Thymian-Orangenbutter, Frühlings-Kräuter, blaue Kartoffelchips	Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip
Dunkles Schokoladenmousse	Weisswein-risotto mit gebratenem grünem Spargel und Parmesan	BBQ BEER PORK/ Streifen vom Bierschwein an Sojajus, gedämpftem Reis und grünem Gemüse
Fruchtsalat	Tiramisu	Morchel-Triangoli, Thymian-Orangenbutter, Frühlings-Kräuter, blaue Kartoffelchips
	Schokoladen-Tartelette mit Passionsfrucht	Curry / Indisches Curry mit Naanbrot, Kokosnussmilch, Linsen und Gemüsen
		Rhabarbermousse auf Pistazienbiskuit mit weisser Schokolade
		Schokoladen-Tartelette mit Passionsfrucht

4.2 STEHDINNER SOMMER

S	M	L
Chips & Nüssli	Randenhummus im Windbeutel	Vitello tonnato mit Olivenerde und frittierten Kapern
Gefüllte Focaccia mit Frisch-Käse und Antipastigemüse	Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum-Rucolapesto	Lachstatar mit Erbsencrème und Hüttenkäse
Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, mit Belper Knolle und grobem Senf	Gazpacho mit Basilikumöl
DimSum / Gedämpfte Teigtaschen mit Sojasauce	Gazpacho-Shot mit Basilikumöl	Kalbscipollata im Blätterteig mit Dijon-Senf
Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnusssauce	Knusprige Riesencrevette mit Chipotle Dip	Samosas mit Sweet-Chili-Dip
Tomaten-Risotto mit Stangensellerie und Olivenerde	Süsskartoffel-Ravioli mit Nussbutter, Zitrone und Rucola	Knusprige Riesencrevette mit Chipotle Dip
Dunkles Schokoladenmousse	Tomaten-Risotto mit Stangensellerie und Olivenerde	BBQ BEER PORK/ Streifen vom Bierschwein an Sojajus, gedämpftem Reis und grünem Gemüse
Fruchtsalat	Schokoladen-Tartelette mit Passionsfrucht	Tomaten-Risotto mit Stangensellerie und Olivenerde
	Aprikosencreme mit weisser Schokoladenchantilly und Thymianküchlein	Curry / Indisches Curry mit Naanbrot, Kokosnussmilch, Linsen und Gemüsen
		Aprikosencreme mit weisser Schokoladenchantilly und Thymianküchlein
		Schokoladen-Tartelette mit Passionsfrucht

4.3 STEHDINNER HERBST

S	M	L
Chips & Nüssli	Randenhummus im Windbeutel	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, mit Belper Knolle und grobem Senf
Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Antipastigemüse	Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen, Thaibasilikum und Mangodressing
Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Blinis	Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Antipastigemüse
DimSum / Gedämpfte Teigtaschen mit Sojasauce	Gebackener Hakaidokürbis mit Kernen-Crunch und Kernöl	Gebackener Hakaidokürbis mit Kernen-Crunch und Kernöl
Poulet-Satay Spiesse an pikanter Erdnusssauce	Schwarzwurzelcrème-Suppe mit Trüffel	DimSum / Gedämpfte Teigtaschen mit Sojasauce
Kürbis-Risotto mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kernen	Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnusssauce	Schwarzwurzelcrème-Suppe mit Trüffel
Dunkles Schokoladenmousse	Rehgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce, Preiselbeeren und Marronispätzli	Rehgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce, Preiselbeeren und Marronispätzli
Fruchtsalat	Vegetarische Capuns, Appenbergersauce, Federkohl, Haselnüsse	Kürbis-Risotto mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kernen
	Bayerisch-Creme von der Zwetschge mit Marroni	Vegetarische Capuns, Appenbergersauce, Federkohl, Haselnüsse
	Schokoladen-Tartelette mit Passionsfrucht	Bayrisch-Creme von der Zwetschge mit Marroni
		Schokoladen-Tartelette mit Passionsfrucht

4.4 STEHDINNER WINTER

S	M	L
Chips & Nüssli	Randenhummus im Windbeutel	Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen, Thaibasilikum und Mangodressing
Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Antipastigemüse	Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, mit Belper Knolle und grobem Senf
Parmesanmousse mit gesalzenem Schinken	Gebackener Hakaidokürbis mit Kernen-Crunch und Kernöl	Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Antipastigemüse
DimSum / Gedämpfte Teigtaschen mit Sojasauce	Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip	Lachstatar mit Erbsencreme und Hüttenkäse
Poulet-Satay Spiesse an pikanter Erdnusssauce	Gemüsefrühlingsrollen mit süsser Chilisauce	Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip
Carbonara / Onsen - Ei, Risotto, Parmesan, Pancetta, Karamellzwiebel	Käseschaumsuppe mit geröstetem Roggenbrotpulver	Käseschaumsuppe mit geröstetem Roggenbrotpulver
Dunkles Schokoladenmousse	Kalbsragout mit Trüffel-Rahmsauce, Randenspätzli und Kräuter	Kalbsragout mit Trüffel-Rahmsauce, Randenspätzli und Kräuter
Fruchtsalat	Carbonara / Onsen - Ei, Risotto, Parmesan, Pancetta, Karamellzwiebel	Carbonara / Onsen - Ei, Risotto, Parmesan, Pancetta, Karamellzwiebel
	Tiramisu	Curry / Indisches Curry mit Naanbrot, Kokosnussmilch, Linsen und Gemüse
	Schokoladen-Tartelette mit Passionsfrucht	Weisses Mokka-mousse auf Schokoladenbiskuit mit Zwetschgenkompott
		Schokoladen-Tartelette mit Passionsfrucht

5. LUNCH UND DINNER MENÜS

Dieses Angebot variiert saisonal: Unser Küchenchef kreiert die Menüs mit den frischesten Zutaten.

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 Werkstage 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.