



KURSAAL
BERN

**ÉVÉNEMENT
CULINAIRE**

INFORMATIONS GÉNÉRALES

BASE

La base pour une commande de menu est la confirmation de réservation. Les extraits suivants sont tirés de notre offre standard. Nous nous tenons à votre disposition pour toute adaptation individuelle.

NOMBRE DE PERSONNES

Afin que nous puissions organiser votre événement de manière optimale, nous vous prions de nous communiquer votre choix de menu au moins 20 jours à l'avance. Le nombre de personnes annoncé **dix jours ouvrables** avant l'événement sera facturé.

Veillez nous informer des souhaits particuliers et des allergies au moins **dix jours ouvrables** avant l'événement. Sans notification préalable, les souhaits spéciaux ne peuvent pas être pris en compte et/ou seront facturés.

LES TEMPS DE SERVICE ET LES COÛTS DE PERSONNEL

Les heures de service ordinaires sont les suivantes :

Du lundi au dimanche : de 8h00 à 24h00.

Les heures de service qui n'entrent pas dans cette plage horaire sont considérées comme des heures supplémentaires. Sauf accord contraire, nous nous réservons le droit de facturer des prestations de service après l'heure de fermeture officielle en tant qu'heures supplémentaires, au tarif horaire en vigueur par collaborateur, comme suit :

Collaborateur cuisine/service : CHF 55.00 par heure

Chef de service/responsable de banquet/chef de cuisine : CHF 70.00 par heure

RESTAURATION

Sous réserve d'adaptation des prix et des boissons en fonction de la saison.

Tous les prix incluent la TVA

Les plats végétaliens sont indiqués 

I. PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER BUFFET (BUFFET PETIT DÉJEUNER DE L'HÔTEL)

Café, thé, sélection de jus de fruits, sélection de pain frais et viennoiseries. Beurre, miel, confiture, yaourt, céréales, charcuterie et fromages de choix, plats à base d'œufs préparés sur demande, œufs frais, œufs brouillés aux herbes avec tomates grillées, bacon, saucisses, champignons et pommes de terre croustillantes, fruits frais de saison.

CHF 32.00 par personne

PETIT DÉJEUNER BUFFET (SALLE SÉPARÉE)

Café, thé, sélection de jus de fruits, sélection de pain frais et viennoiseries. Beurre, miel, confiture, yaourt, céréales, charcuterie et fromages de choix, œufs brouillés frais aux herbes avec des tomates, bacon, saucisses, fruits frais de saison.

CHF 32.00 par personne

LE PETIT DÉJEUNER À TABLE (SUR UN PLATEAU TOURNANT)

Café, thé, choix de jus de fruits, choix de pain frais et viennoiseries. Beurre, miel, confiture, yaourt, céréales, charcuterie et fromages de choix, saumon fumé et truite fumée de la Lenk avec citron et raifort, fruits frais de saison

CHF 32.00 par personne

2. PAUSES CAFÉ

2.1 PAUSE CAFÉ CLASSIQUE

CAFÉ DE BIENVENUE

Café, thé, eau minérale gazeuse ou plate, eau détox, jus d'orange, croissants

CHF 9.00 par personne

CLASSIQUE LE MATIN

Café, thé, eau minérale gazeuse ou plate, eau détox, jus d'orange, mini-sandwichs, croissants, fruits de saison

CHF 12.00 par personne

CLASSIQUE L'APRÈS-MIDI

Café, thé, eau minérale gazeuse ou plate, eau détox, jus d'orange, délices sucrés, fruits de saison

CHF 12.00 par personne

PAUSE CAFÉ VITALITÉ

Café, thé, eau minérale gazeuse & non gazeuse, eau détox, jus de fruits fraîchement pressés, mélange de fruits secs & noix, Bircher-müesli, fruits de saison, petits pains Vitality.

CHF 18.00 par personne

3. SANDWICHES

Fromage frais végétalien de NewRoots, légumes antipasti et roquette 🌿	CHF 8.00
Crème de lentilles avec légumes crus, épinards et cresson 🌿	CHF 8.00
Gruyère avec salade du Kursaal, concombre et aïelles rouges	CHF 8.00
Salami de porc de Napf avec roquette et fenouil mariné	CHF 8.00
Jambon cuit avec œuf, tomate et cornichon	CHF 8.00

4. OFFRE APÉRO

4.1 APÉRITIF AU BAR (réservation jusqu'à 15 personnes)

Chips & noix	CHF 5.00 p.p.
Tarte flambée à la crème :	CHF 19.50 par
- Lardons et oignons	tarte flambée
- Poivrons et cottage cheese	
Apéro Plättli : spécialité de charcuterie, fromage Jumi, antipasti	CHF 18.00 par plaquette (jusqu'à 2 personnes)




4.2 APÉRO SUSHI AU BAR (réservation jusqu'à 15 personnes)

NOUVEAU! Délices japonais sélectionnés par le Sushi-Master Ngakda Lhadartsang au Sushi Corner. à côté du Kursaal Bar. [Laissez-vous inspirer ici.](#)




Sur demande, nous vous composerons volontiers votre assiette de sushis individuelle pour votre apéritif.



4.2 FORFAIT APÉRITIF (réservation à partir de 15 personnes)




S	M	L
Grissini	Trio de pois chiches 	* Aubergine cuite au four avec mayonnaise à l'ail pignons de pin, roquette
Olives marinées et tomates confites	Tartare de bœuf suisse fait Maison, avec Belperknolle et moutarde à l'ancienne	Sablé de haricots au fromage frais NewRoots et noisettes 
Morceaux de Parmesan	* Soupe froide au concombre et au petit-lait avec sarrasin soufflé	* Soupe froide au concombre et au petit-lait avec sarrasin soufflé
Jusqu'à 99 personnes: CHF 15 p.P. A partir de 100 personnes: CHF 12 p.P.	Truite fumée de la Lenk au citron sur un Blinis	Tartare de bœuf suisse fait Maison, avec Belperknolle et moutarde à l'ancienne
	Diverses mini-quiches	Salami de porc de la région du Napf, fenouil caramélisé et moutarde à l'ancienne
	Jusqu'à 99 personnes: CHF 23 p.P. A partir de 100 personnes: CHF 20 p.P.	Empanadas de saison au soffrito 
		Croustillants de féra avec sauce tartare
		Jusqu'à 99 personnes: CHF 31 p.P. A partir de 100 personnes: CHF 28 p.P.

* Sous réserve d'adaptations saisonnières

Vous pouvez échanger avec les composants suivants :
Végétarien / Supplément de CHF 2
Madeleine au fromage avec tapenade d'olives Soupe de saison Arancini aux tomates concassées et à la mozzarella
Végétalien / Supplément de CHF 3
Trio de pois chiches  Sablé de haricots au fromage frais NewRoots et aux noisettes  Empanadas de saison au soffrito 
Poisson / Supplément de CHF 4
Truite fumée de la Lenk au citron sur blinis Délice de saumon Croustillants de féra avec sauce tartare
Viande / Supplément de CHF 4
Salami de porc de la région du Napf, fenouil caramélisé et moutarde à l'ancienne Tartare de bœuf suisse façon maison avec Belperknolle et moutarde à l'ancienne Croustillant de poulet

5. DÎNER DEBOUT FORFAIT

5.1 DÎNER DEBOUT (réservation à partir de 25 personnes)

S	M	L
Trio de pois chiches	* Asperges sautées à l'huile de citron et mayonnaise à l'ail grillé	Trio de pois chiches 
Tartare de bœuf suisse fait Maison, avec Belperknolle et moutarde à l'ancienne	Sablé de haricots au fromage frais NewRoots et noisettes 	Tartare de bœuf suisse fait Maison, avec Belperknolle et moutarde à l'ancienne
* Soupe légère de carottes au gingembre et huile de citron	* Soupe froide au concombre et au petit-lait avec sarrasin soufflé	* Soupe légère de carottes au gingembre et huile de citron
Truite fumée de la Lenk au citron sur un Blinis	Tartare de bœuf suisse fait Maison, avec Belperknolle et moutarde à l'ancienne	Truite fumée de la Lenk au citron sur un Blinis
Diverses mini-quiches	Salami de porc de la région du Napf, fenouil caramélisé et moutarde à l'ancienne	Croquant de poulet
* Risotto au vin blanc avec tomates cerises confites, tapenade et roquette	* Raviolis à la ricotta et au parmesan avec beurre de noix et courgettes rôties et Vinaigre balsamique	Arrancini aux tomates séchées et mozzarella
* Panna cotta à la vanille avec citron vert et salade de mangue	* Risotto à la carbonara avec œufs onsen, pancetta et oignons caramélisés	* Steak de bœuf rôti, Mousseline de pommes de terre et de carottes, oignons de printemps
* Mousse aux fraises et pistache Crumble	* Mille-feuilles à la vanille	* Risotto au vin blanc avec tomates cerises confites, tapenade et roquette
Jusqu'à 149 personnes: CHF 46 p.P. A partir de 150 personnes: CHF 44 p.P.	* Salade de fruits frais	* Emincé de Planted, avec poivrons maïs, pain pita et pop-corn 
	Jusqu'à 149 personnes: CHF 52 p.P. A partir de 150 personnes: CHF 50 p.P.	Tiramisu aux framboises
		Gaspacho mangue-coco avec de la menthe fraîche
		Jusqu'à 149 personnes: CHF 67 p.P. A partir de 150 personnes: CHF 65 p.P.

* Sous réserve d'adaptations saisonnières

Vous pouvez échanger avec les composants suivants :

Végétarien / Supplément de CHF 2

Madeleine au fromage avec tapenade d'olives
Soupe de saison
Arancini aux tomates concassées et à la mozzarella

Végétalien / Supplément de CHF 3

Trio de pois chiches 
Sablé de haricots au fromage frais NewRoots et aux noisettes 
Empanadas de saison au sofrito 

Poisson / Supplément de CHF 4

Truite fumée de la Lenk au citron sur blinis
Délice de saumon
Croustillants de féra avec sauce tartare

Viande / Supplément de CHF 4

Salami de porc de la région du Napf, fenouil caramélisé et moutarde à l'ancienne
Tartare de bœuf suisse façon maison avec Belperknolle et moutarde à l'ancienne
Croustillant de poulet

6. MENUS DU DÉJEUNER ET DU DÎNER

(VALEURS INDICATIVES)

Menu à 2 plats saisonnier dès CHF 35.00

Menu à 3 plats saisonnier dès CHF 50.00

Menu à 4 plats saisonnier dès CHF 70.00

Menu à 5 plats saisonnier dès CHF 90.00

Le montant mentionné comprend une valeur indicative.

Selon les besoins, le prix peut varier.

Savourer plus consciemment, cuisiner régional & de saison & éviter le gaspillage alimentaire se situent au cœur des créations de menus.

FOOD-BOX : DÉVELOPPEMENT DURABLE À EMPORTER

Désormais, vous pouvez volontiers emballer vos plats non consommés dans une Food-Box. Vous avez ainsi la possibilité de déguster votre menu chez vous dans les 24 heures et de contribuer à l'écologie avec notre entreprise. Pour connaître les conditions, veuillez prendre contact avec votre event manager.



6. BOISSONS

6.1 EAUX MINÉRALES & JUS DE FRUITS

	L	CHF
Arkina (plate) / Rhäzünser (pétillante)	0.4	6.5
Arkina (plate) / Rhäzünser (pétillante)	0.8	9.8
Sodas	0.33	5.5
Jus d'orange	1.0	12.0

6.2 BIÈRES

	L	CHF
Feldschlösschen sans alcool	0.33	5.5
Feldschlösschen Hopfenperle	0.33	5.5
Feldschlösschen (pression)	0.3	5.5

6.3 BOISSONS CHAUDES

	L	CHF
Espresso, spécialités de café	Tasse	4.8
Thé	Tasse	4.8

6.4 VIN BLANC

	Origine	L	CHF
Epesses Vignefol AOC	Suisse	0.75	49
Pinot Grigio Delle Venezie DOC	Italie	0.75	45

6.5 VIN ROUGE

	Origine	L	CHF
Piacere Rouge Vin du Pays Suisse	Suisse	0.75	49
Tempranillo VDT	Espagne	0.75	46

7. SPIRITUEUX

7.1 COCKTAILS

CHF

Hugo	12
Vodka Lemon	16
Vodka Mule	16
Gin Tonic	16
Mojito	16
Cuba Libre	16
Whisky Cola	16

7.2 SPIRITUEUX

cl CHF

Grappa Sassi Grossi	2	13
Grappa Villa de Varda	2	10
Vielle Prune VSOP	2	9
Williamine - Morand	2	9
Cognac VOSP - Remy Martin	2	11
Amaretto di Saronno	4	9
Baileys	4	9
Ramazotti	4	8
Whisky Johnnie Walker	4	12
Scotch The Glenlivet - 18 Years	4	14
Rum Havana Club 3 Años	4	11
Rum Havana Club 7 Años	4	11
Vodka Ketel One	4	12
Gin Monkey 47	4	14.50
Gin Hendricks	4	11.50
Gin Tanqueray no. 10	4	14.50
Gin Tanqueray	4	11.50



CONTACT

KURSAAL BERN AG
TEAM CONGRÈS & EVENTS

Kornhausstrasse 3
Postfach, CH-3000 Bern

+41 31 339 53 13
events@kursaal-bern.ch
www.kursaal-bern.ch