



**KURSAAL**  
BERN



**EVENT**  
KULINARIK

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

---

## GRUNDLAGE

Die Grundlage für eine Menübestellung ist die Reservationsbestätigung. Nachfolgende Auszüge sind aus unserem Standard-Angebot. Für individuelle Anpassungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## 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 **zehn Werkstage** vor der Veranstaltung gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Informationen zu Spezialwünschen & Allergien melden Sie uns bitte mindestens zehn Werkstage vor dem Anlass. Ohne Voranmeldung können Spezialwünsche nicht berücksichtigt werden und/oder werden zusätzlich verrechnet.

## 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 Mitarbeitendem zusätzlich wie folgt zu berechnen:

Mitarbeitende Küche/Service: CHF 55.00 pro Stunde

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

## VERPFLEGUNG

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

Alle Preise sind in CHF & inkl. MWST

Vegane Speisen sind gekennzeichnet 

# 1. FRÜHSTÜCK

---

## **FRÜHSTÜCKSBUFFET (HOTEL FRÜHSTÜCKSBUFFET)**

Kaffee, 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 32.00 pro Person**

## **FRÜHSTÜCKSBUFFET (SEPARATER RAUM)**

Kaffee, Tee, Auswahl von Fruchtsäften, Auswahl von ofenfrischem Brot und Gebäck. Butter, Honig, Marmelade, Joghurt, Cerealien, erlesene Wurst- und Käsespezialitäten, frisches Kräuter-Rührei mit gegrillten Tomaten, Speck, Würstchen, frische Früchte der Saison.

**CHF 32.00 pro Person**

## **DAS FRÜHSTÜCK AM TISCH (AUF EINER DREHSCHIEBE)**

Kaffee, 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 32.00 pro Person**

# 2. KAFFEIPAUSEN

## **2.1 KAFFEIPAUSE CLASSIC**

---

### **BEGRÜSSUNGSKAFFEE**

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Detox Wasser, Orangensaft, Gipfeli.

**CHF 9.00 pro Person**

### **CLASSIC AM MORGEN**

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Detox Wasser, Orangensaft, Mini Sandwiches, Gipfeli, saisonale Früchte.

**CHF 12.00 pro Person**

### **CLASSIC AM NACHMITTAG**

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Detox Wasser, Orangensaft, süsse Köstlichkeiten, saisonale Früchte.

**CHF 12.00 pro Person**

### **KAFFEIPAUSE VITAL**

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Detox Wasser, frisch gepresster Saft, Studentenfutter, Birchermüesli, saisonale Früchte, Vitality Brötli.

**CHF 18.00 pro Person**

## 3. SANDWICHES

---

Veganer Frischkäse von NewRoots, Antipasti-Gemüse und Rucola 🌿	CHF 8.00
Linsencreme mit Rohkostgemüse, Spinat und Kresse 🌿	CHF 8.00
Greyerzer mit Kursaal-Salat, Gurke und Preiselbeeren	CHF 8.00
Salami vom Napfschwein mit Rucola und eingelegtem Fenchel	CHF 8.00
Kochschinken mit Ei, Tomate und Cornichon	CHF 8.00

## 4. APÉRO ANGEBOT

### 4.1 APERITIF AN DER BAR (bis 15 Personen buchbar)

---

Chips & Nüssli	CHF 5.00 p.P.
Flammkuchen:	CHF 19.50 pro
- Speck und Zwiebeln	Flammkuchen
- Peperoni und Hüttenkäse	
Apéro Plättli: Wurstspezialität, Jumi-Käse, Antipasti	CHF 18.00 pro Plättli (für bis zu 2 Personen)




### 4.2 SUSHI APÉRO AN DER BAR (bis 15 Personen buchbar)

---




**NEU!** Ausgesuchte japanische Köstlichkeiten vom Sushi-Master am Sushi Corner neben der Kursaal Bar.  
[Lassen Sie sich hier inspirieren.](#)  
Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage Ihre individuelle Sushi Platte für Ihren Apéro zusammen.



## 4.2 APÉRO PACKAGE (ab 15 Personen buchbar)




S	M	L
Grissini	Dreierlei von der Kichererbse 	* Gebackene Aubergine mit Knoblauchmayo, Pinienkernen und Rucola
Marinierte Oliven und eingelegte Tomaten	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, mit Belperknolle und grobem Senf	Bohnensablé mit NewRoots-Frischkäse und Haselnüssen 
Gebrochener Parmesan	* Gurke-Buttermilch-Kaltschale mit gepufftem Buchweizen	* Gurke-Buttermilch-Kaltschale mit gepufftem Buchweizen
<b>BIS 99 PERSONEN: CHF 15 p.P.</b> <b>AB 100 PERSONEN: CHF 12 p.P.</b>	Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Blinis	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses mit Belperknolle und grobem Senf
	Verschiedene Mini-Quiches	Salami vom Napfschwein mit karamellisiertem Fenchel und grobem Senf
	<b>BIS 99 PERSONEN: CHF 23 p.P.</b> <b>AB 100 PERSONEN: CHF 20 p.P.</b>	Saisonale Empanadas mit Sofrito 
		Felchenknusperli mit Tatar-Sauce
		<b>BIS 99 PERSONEN: CHF 31 p.P.</b> <b>AB 100 PERSONEN: CHF 28 p.P.</b>

\* Saisonale Anpassungen vorbehalten




Sie können mit folgenden Komponenten tauschen:
<b>Vegetarisch / CHF 2 Aufpreis</b> Käse-Madleine mit Oliventapenade Saisonale Suppe Arancini mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
<b>Vegan / CHF 3 Aufpreis</b> Dreierlei von der Kichererbse  Bohnensablé mit NewRoots-Frischkäse und Haselnüssen  Saisonale Empanadas mit Sofrito 
<b>Fisch / CHF 4 Aufpreis</b> Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Blinis Köstlichkeit vom Lachs Felchenknusperli mit Tatar-Sauce
<b>Fleisch / CHF 4 Aufpreis</b> Salami vom Napfschwein mit karamellisiertem Fenchel und grobem Self Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses mit Belperknolle und grobem Senf Poulet Knusper

# 5. STEHDINNER ANGEBOT

## 5.1 STEHDINNER PACKAGE (ab 25 Personen buchbar)

S	M	L
Dreierlei von der Kichererbse	* Sautierter Spargel mit Zitronenöl und gerösteter Knoblimayo	Dreierlei von der Kichererbse 
Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses mit Belperknolle und grobem Senf	Bohnensablé mit NewRoots-Frischkäse und Haselnüssen 	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses mit Belperknolle und grobem Senf
* Leichte Karottensuppe mit Ingwer und Zitronenöl	* Gurke-Buttermilch-Kaltschale mit gepufftem Buchweizen	* Leichte Karottensuppe mit Ingwer und Zitronenöl
Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Blinis	Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, mit Belperknolle und grobem Senf	Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Blinis
Verschiedene Mini-Quiches	Salami vom Napfschwein mit karamellisiertem Fenchel und grobem Senf	Poulet Knusper
* Weissweinsrisotto mit konfierten Cherrytomaten, Olivenerde und Rucola	* Ricotta-Parmesan-Ravioli mit Nussbutter und gebratenem Zucchini und Balsamico	Arancini mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
* Vanille-Panna Cotta mit Limette und Mangosalat	* Carbonara-Risotto mit Onsen Ei, Pancetta und karamellisierten Zwiebeln	* Gebratenes Flanksteak vom Rind mit Kartoffel-Karottenmousseline mit geschmorten Frühlingszwiebeln
* Erdbeer-Mousse mit Pistazien-Crumble	* Vanille-Crèmeschnitte	* Weissweinsrisotto mit konfierten Cherrytomaten, Olivenerde und Rucola
<b>BIS 149 PERSONEN: CHF 46 p.P. AB 150 PERSONEN: CHF 44 p.P.</b>	* Fruchtsalat	* Geschnetzeltes von Planted, mit Peperoni, Mais, Pitabrot und Popcorn 
	<b>BIS 149 PERSONEN: CHF 52 p.P. AB 150 PERSONEN: CHF 50 p.P.</b>	Himbeer-Tiramisu
		Mango-Kokos-Gazpacho mit frischer Minze
		<b>BIS 149 PERSONEN: CHF 67 p.P. AB 150 PERSONEN: CHF 65 p.P.</b>

\* Saisonale Anpassungen vorbehalten

Sie können mit folgenden Komponenten tauschen:
<b>Vegetarisch / CHF 2 Aufpreis</b>
Käse-Madleine mit Oliventapenade Saisonale Suppe Arancini mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
<b>Vegan / CHF 3 Aufpreis</b>
Dreierlei von der Kichererbse  Bohnensablé mit NewRoots-Frischkäse und Haselnüssen  Saisonale Empanadas mit Sofrito 
<b>Fisch / CHF 4 Aufpreis</b>
Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Blinis Köstlichkeit vom Lachs Felchenknusperli mit Tatar-Sauce
<b>Fleisch / CHF 4 Aufpreis</b>
Salami vom Napfschwein mit karamellisiertem Fenchel und grobem Self Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses mit Belperknolle und grobem Senf Poulet Knusper

# 6. LUNCH UND DINNER MENÜS

## (RICHTWERTE)

---

2-Gang Menü Saisonal	ab CHF 35.00
3-Gang Menü Saisonal	ab CHF 50.00
4-Gang Menü Saisonal	ab CHF 70.00
5-Gang Menü Saisonal	ab CHF 90.00

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

*Bewusster geniessen, regional & saisonal kochen & Foodwaste vermeiden steht bei den Menükreationen im Mittelpunkt.*

## 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 der Konditionen nehmen Sie bitte mit dem Event-Team Kontakt auf.



## 6. GETRÄNKE

### 6.1 MINERALWASSER & FRUCHTSÄFTE

	L	CHF
Arkina (ohne Kohlensäure) / Rhäzünser (mit Kohlensäure)	0.4	6.5
Arkina (ohne Kohlensäure) / Rhäzünser (mit Kohlensäure)	0.8	9.8
Softdrinks	0.33	5.5
Orangensaft	1.0	12.0

### 6.2 BIER

	L	CHF
Feldschlösschen Alkoholfrei	0.33	5.5
Feldschlösschen Hopfenperle	0.33	5.5
Feldschlösschen (vom Fass)	0.3	5.5

### 6.3 WARME GETRÄNKE

	L	CHF
Espresso, Kaffee Spezialitäten	Tasse	4.8
Tee	Tasse	4.8

### 6.4 WEISSWEIN

	Herkunft	L	CHF
Epresses Vignefol AOC	Schweiz	0.75	49
Pinot Grigio Delle Venezie DOC	Italien	0.75	45

### 6.5 ROTWEIN

	Herkunft	L	CHF
Piacere Rouge Vin du Pays Suisse	Schweiz	0.75	49
Tempranillo VDT	Spanien	0.75	46



# 7. SPIRITUOSEN

## 7.1 LONGDRINKS

CHF

---

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

## 7.2 SPIRITUOSEN

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



## KONTAKT

**KURSAAL BERN AG**  
TEAM KONGRESS & EVENT

Kornhausstrasse 3  
Postfach, CH-3000 Bern

+41 31 339 53 13  
[events@kursaal-bern.ch](mailto:events@kursaal-bern.ch)  
[www.kursaal-bern.ch](http://www.kursaal-bern.ch)