

# EVENT-KULINARIK

**KURSAAL** CONGRESS  
**BERN** EVENT  
HOTEL  
RESTAURANTS  
CASINO

## 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 Drehscheibe)

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. KAFFEPAUSEN

### 2.1 KAFFEPAUSE 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 KAFFEPAUSE ADD ON'S

Saisonales Handobst	<b>CHF 2.00</b>
Croissant	<b>CHF 2.00</b>
Pain au chocolate	<b>CHF 2.00</b>
Mini-Brownie	<b>CHF 2.00</b>
Mini-Muffin	<b>CHF 2.00</b>
Blechkuchen mit Obst der Saison	<b>CHF 2.00</b>
Früchte-Plunder	<b>CHF 2.00</b>
Gemügesticks mit Dip	<b>CHF 3.00</b>
Mini-Quiche	<b>CHF 3.00</b>
Mini-Schinkengipfeli	<b>CHF 3.00</b>
Mini-Sandwich	<b>CHF 4.00</b>
• 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	<b>CHF 5.00</b>
Saisonaler Fruchtsspiess	<b>CHF 5.00</b>
Saisonaler Fruchtsalat im Glas	<b>CHF 6.00</b>
Birchermüesli im Glas	<b>CHF 6.00</b>

### 3. APÉRO-ANGEBOT

#### 3.1 APÉRO-VARIANTEN

##### Apéro-Komponenten

**Build your own, keine Mindestbestellmenge**

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

##### Apéro-Komponenten

**Build your own, mind. 15 Portionen pro Komponente**

15-30 Portionen à je	<b>CHF 6.00</b>
bis 50 Portionen à je	<b>CHF 5.50</b>
bis 100 Portionen à je	<b>CHF 5.00</b>
bis 500 Portionen à je	<b>CHF 4.50</b>
bis 1000 Portionen à je	<b>CHF 4.00</b>

##### Kaltes

- Hummus mit Chorizo-Beignets
- Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Sepia
- Carne cruda mit Belperknolle und Feldchampignons
- Wonton mit Schweinefleisch, Koriander, Orangen und Honig-Sojasauce
- Käseschaumsuppe mit geröstetem Roggenbrotpulver
- Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip
- 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
- Pakoras mit Minze und Joghurt

##### 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 YÜ**

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 Erdnussauce

**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 Schweinefleisch, Koriander, Orangen 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 Krabbenkuchlein 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

<b>Toast</b>	Frischkäse, Gurke, Kräuter	<b>CHF 8.00</b>
<b>Brioche</b>	Geräucherter Lachs, Honig, Dill	<b>CHF 8.00</b>
<b>Ciabatta</b>	Roastbeef, Pommery-Senf, Sauerkraut	<b>CHF 8.00</b>
<b>Focaccia</b>	Tomate, Grillgemüse, Mozzarella	<b>CHF 8.00</b>
<b>Mini-Baguette</b>	Parmaschinken, Käse, Zucchini	<b>CHF 8.00</b>
<b>Laugenstange</b>	Briekäse, Gurke, Tomate	<b>CHF 8.00</b>
<b>Weizentortilla</b>	Cajun-Chicken, Caesar-Dressing	<b>CHF 8.00</b>

## 4. FLYING LUNCH/FLYING DINNER

**(Buchbar ab 25 Personen)**

### YÛ

#### 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 Chilisauce

#### 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 Gemüsen

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 karamellierter 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.

## **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](http://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 Irland/Argentinien
Kalb	Schweiz Irland
Lamm	Schweiz Neuseeland/Australien
Schwein	Schweiz Deutschland
Geflügel	Schweiz Frankreich/Brasilien
Ente	Frankreich/Deutschland
Kaninchen	Schweiz

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleischerzeugnisse können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Sämtliche Fische kommen ausschliesslich aus nachhaltiger Fischerei.

Über andere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive Mehrwertsteuer.