

Catering- angebot



Restaurants Schöngrün
Zentrum Paul Klee



Herzlich willkommen!

Seit über zwölf Jahren sind wir der verlässliche Cateringpartner im Zentrum Paul Klee. Ob Apéro, Stehlunch oder festliches Dinner – dank unserer langjährigen Erfahrung bieten wir Ihnen die passenden Gastronomieleistungen zu Ihrem Anlass auf höchstem Niveau.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere beliebtesten Angebote und attraktive Pauschalen für Ihren Anlass. Selbstverständlich kreieren wir auch für Sie auf Wunsch ein Spezialangebot, welches exakt auf Ihren Anlass massgeschneidert wird. Bitte nehmen Sie diesbezüglich frühzeitig mit uns Kontakt auf.

Unser Event-Team freut sich über Ihre Kontaktaufnahme und berät Sie gerne:

Frau Lea Altermatt, Leiterin Catering und Events
events@restaurants-schoengruen.ch
D + 41 31 359 02 89

Herr Nicolas von Ballmoos, Stv. Betriebsleiter
fbm@restaurants-schoengruen.ch
D + 41 31 359 02 94

Restaurants Schöngrün
Monument im Fruchtländ 1
3006 Bern
T + 41 31 359 02 90
F + 41 31 359 02 91
www.restaurants-schoengruen.ch
events@restaurants-schoengruen.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen
Oktober 17

Tagespauschalen

Für Gruppen ab 20 Personen.*

	Klee light	Klee	Klee extra
Mineralwasser im Seminarraum (0.5l PET)	inklusive	inklusive	inklusive
Begrüssungskaffee	Kaffee oder Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Gipfel	Heissgetränk nach Wahl, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfel	Heissgetränk nach Wahl, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfel
Kaffeepause am Vormittag	Kaffee oder Tee, Smoothie-Shot, Mineralwasser, Gipfel, Süssgebäck und Nüsse	Kaffee oder Tee, Smoothie-Shot, Mineralwasser, Fruchtsaft, Gipfel, Süssgebäck, frische Früchte und Nüsse	Kaffee oder Tee, Smoothie-Shot, Mineralwasser, Fruchtsaft, Gipfel, Süssgebäck, Birchermüesli, frische Früchte und Nüsse
Stehlunch**	Poulet-Terrine mit Apfel-Selleriasalat und Preiselbeeren, Kürbisflan mit Kürbis-Chutney, Saisonales Gemüsesüppchen - Geschmorte Kalbsschulter, cremige Bramata (Polenta), herbstliches Wurzelgemüse - Vermicelles mit Meringue und aufgeschlagenem Rahm, Schokolanden-Mousse mit Quittenkompott	Poulet-Terrine mit Apfel-Selleriasalat und Preiselbeeren, Kürbisflan mit Kürbis-Chutney, Parmesanmousse mit Crostini und mailänder Salami, Saisonales Gemüsesüppchen - Confierte Entenkeule, cremige Bramata (Polenta), Serviettenknödel, Rotkraut - Vermicelles mit Meringue und aufgeschlagenem Rahm, Hafercookie mit Bratapfel	Poulet-Terrine mit Apfel-Selleriasalat und Preiselbeeren, Kürbisflan mit Kürbis-Chutney, Parmesanmousse mit Crostini und mailänder Salami, Saisonales Gemüsesüppchen - Geschmorte Kalbsschulter, Confierte Entenkeule, cremige Bramata (Polenta), Serviettenknödel, herbstliches Wurzelgemüse, Rotkraut - Vermicelles mit Meringue und aufgeschlagenem Rahm, Hafercookie mit Bratapfel, Schokolanden-Mousse mit Quittenkompott
Getränke am Mittag	Mineralwasser und Kaffee	Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee	Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee
Preis pro Person	CHF 68.00 / Person	CHF 78.00 / Person	CHF 88.00 / Person
Kaffeepause am Nachmittag	Heissgetränk nach Wahl, Mineralwasser, Kuchen, Salzgebäck und Nüsse	Heissgetränk nach Wahl, Mineralwasser, Sirup zum Aufgiessen mit hauseigenem Quellwasser, Kuchen und Salzgebäck, frische Früchte und Nüsse	Heissgetränk nach Wahl, Mineralwasser, Sirup zum Aufgiessen mit hauseigenem Quellwasser, Kuchen und Salzgebäck, frische Früchte und Nüsse, Süsses im Glas
Apéro			Mineralwasser und Orangensaft, Knabbereien in Gläschen
Preis pro Person	CHF 78.00 / Person	CHF 88.00 / Person	CHF 105.00 / Person

* Ist Ihre Gruppe kleiner als 20 Personen? Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot.

** Das Angebot wird von unserem Küchenchef saisonal angepasst.

Angebote zum selber Zusammenstellen

Für Gruppen ab 20 Personen.*

	Klee light	Klee	Klee extra
Mineralwasser im Seminarraum (0.5l PET)	halber Tag CHF 8.00 / Person ganzer Tag CHF 12.00 / Person	halber Tag CHF 8.00 / Person ganzer Tag CHF 12.00 / Person	halber Tag CHF 8.00 / Person ganzer Tag CHF 12.00 / Person
Begrüßungskaffee	Kaffee oder Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Gipfel CHF 8.00 / Person	Kaffee oder Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Gipfel CHF 8.00 / Person	Kaffee oder Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Gipfel CHF 8.00 / Person
Früchtekorb	Frische Früchte, Handobst CHF 2.00 / Person	Frische Früchte, Handobst CHF 2.00 / Person	Frische Früchte, Handobst CHF 2.00 / Person
Kaffeepause am Vormittag	Kaffee oder Tee, Smoothie-Shot, Mineralwasser, Gipfel, Süssgebäck und Nüsse CHF 12.00 / Person	Kaffee oder Tee, Smoothie-Shot, Mineralwasser, Fruchtsaft, Gipfel, Süssgebäck, frische Früchte und Nüsse CHF 14.00 / Person	Kaffee oder Tee, Smoothie-Shot, Mineralwasser, Fruchtsaft, Gipfel, Süssgebäck, Birchermüesli, frische Früchte und Nüsse CHF 16.00 / Person
Stehlunch	Saisonales Angebot bestehend aus: – 3 Vorspeisen Varianten – 3 Hauptgang Komponenten (1 Fleischgericht, 1 Stärkebeilage, 1 Gemüsebeilage) – 2 Dessert Variationen CHF 38.00 / Person	Saisonales Angebot bestehend aus: – 4 Vorspeisen Varianten – 4 Hauptgang Komponenten (1 Fleischgericht, 2 Stärke- beilagen, 1 Gemüsebeilage) – 2 Dessert Variationen CHF 48.00 / Person	Saisonales Angebot bestehend aus: – 4 Vorspeisen Varianten – 6 Hauptgang Komponenten (2 Fleischgerichte, 2 Stärke- beilagen, 2 Gemüsebeilagen) – 3 Dessert Variationen CHF 58.00 / Person
Businesslunch Schöngrün (bis 24 Personen)	2-Gang-Businesslunch aus aktueller Mittagskarte CHF 38.00 / Person	3-Gang-Businesslunch aus aktueller Mittagskarte CHF 55.00 / Person	4-Gang-Businesslunch aus aktueller Mittagskarte CHF 75.00 / Person
Getränke am Mittag	Mineralwasser und Kaffee CHF 6.00 / Person	Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee CHF 8.00 / Person	Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee CHF 8.00 / Person
Kaffeepause am Nachmittag	Heissgetränk nach Wahl, Mineralwasser, Kuchen, Salzgebäck und Nüsse CHF 12.00 / Person	Heissgetränk nach Wahl, Mineral- wasser, Sirup zum Aufgiessen mit hauseigenem Quellwasser, Kuchen und Salzgebäck, frische Früchte und Nüsse CHF 14.00 / Person	Heissgetränk nach Wahl, Mineral- wasser, Sirup zum Aufgiessen mit hauseigenem Quellwasser, Süsses im Glas, Kuchen und Salzgebäck, frische Früchte und Nüsse CHF 16.00 / Person
Aperoplättli	Käse, Garnituren, Brot CHF 8.00 / Person	2 verschiedene Käse, Garnituren, Brot CHF 12.00 / Person	2 verschiedene Käse, Garnituren, Wurst, Brot CHF 18.00 / Person
Knabbereien	Marinierte Mandeln CHF 3.00 / Person	Marinierte Mandeln und Oliven CHF 6.00 / Person	Marinierte Mandeln, Oliven und Salzgebäck CHF 9.00 / Person
Apérovarianten	Emmentaler Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat, Knäckebrot mit Hüttenkäse und Kürbiskernen, Rollgersten Arancini mit Meerrettichcreme, Mini Käsekuchen CHF 20.00 / Person	Emmentaler Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat, Knäckebrot mit Hüttenkäse und Kürbiskernen, Schinken-Kräuter-Crêpes, Rollgersten Arancini mit Meerrettichcreme, Pouletspiesse mit Sesammayonnaise, Mini Käsekuchen, saisonale Früchtewähe CHF 27.00 / Person	Emmentaler Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat, Knäckebrot mit Hüttenkäse und Kürbiskernen, Blätterteig-Lolli, Schinken-Kräuter- Crêpes, Rollgersten Arancini mit Meerrettichcreme, roter Kabissalat mit Wildschweinschinken und Birnenengel, Pouletspiesse mit Sesammayonnaise, Mini Käsekuchen, saisonale Früchtewähe, Ovomaltinetartelette, Brownie CHF 34.00 / Person
Bankettmenu	3-Gang-Dinner ab CHF 75.00 / Person	4-Gang-Dinner ab CHF 85.00 / Person	5-Gang-Dinner ab CHF 95.00 / Person

* Ist Ihre Gruppe kleiner als 20 Personen? Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot.

Getränke

Alkoholfreie und Heisse Getränke

Mineralwasser Arkina / Rhäzünser still und laut	Liter	CHF 09.00
Mineralwasser Arkina / Rhäzünser still und laut PET	50 cl	CHF 04.50
Süssgetränke (Coca-Cola, Coke Zero, Rivella, Schorle)	33 cl	CHF 04.50
Sirup (Holunder, Eisenkraut, Marokkanische Minze)	Liter	CHF 09.00
Orangensaft	Liter	CHF 12.50
Fruchtsaft	Liter	CHF 09.00
Kaffee, Espresso	Tasse	CHF 04.00
Tee	Tasse	CHF 04.00

Bier

Gurtenbier, Bäregold, 5,2 Vol%	33 cl	CHF 05.00
Feldschlösschen alkoholfrei, 0,5 Vol%	33 cl	CHF 05.00

Schaumwein

Schöngrün Prosecco, Italien	75 cl	CHF 65.00
-----------------------------	-------	-----------

Weissweine

Château de Vinzel Grand Cru, Chasselas, Waadt, Schweiz	75 cl	CHF 50.00
Riesling x Sylvaner WeinStamm, Riesling x Sylvaner, Schaffhausen, Schweiz	75 cl	CHF 50.00
Bianco di Toscana IGT, Vermentino, Malvasia, Toscana, Italien	75 cl	CHF 46.00
Gelber Muskateller DAC, Gelber Muskateller, Weinviertel, Österreich	75 cl	CHF 46.00
Plansel Selecta, Verdelho, Alentejo, Portugal	75 cl	CHF 40.00

Rotweine

Château de Vinzel, Merlot, Waadt, Schweiz	75 cl	CHF 53.00
Pinot Noir WeinStamm, Pinot Noir, Schaffhausen, Schweiz	75 cl	CHF 59.00
I Veroni Rosso IGT, Sangiovese, Merlot, Toscana, Italien	75 cl	CHF 48.00
Plansel Selecta, Touriga National, Aragonez, Alentejo, Portugal	75 cl	CHF 38.00
Zweigelt Red Depp, Zweigelt, Weinviertel, Österreich	75 cl	CHF 43.00
Altos de la Hoya Olivares, Monastrell, Garnacha, Bodegas Olivares, Jumilla, Spanien	75 cl	CHF 45.00

Getränke werden, sofern nicht in einer Pauschale enthalten, nach Verbrauch verrechnet.