

BANKETT DOKUMENTATION  
FRÜHLING & SOMMER 2017

---



## INHALT

SEMINAR-TAGESPAUSCHALEN	4	FLEISCH	18
RAUMMIETEN	6	FISCH	18
TECHNISCHE AUSSTATTUNG	9	VEGETARISCH / VEGAN	19
DEKORATION	12	BEL-ETAGE CLASSICS	19
BLUMENARRANGEMENTS	12	APÉRO-PAUSCHALEN	<b>21</b>
MENUKARTEN	12	BERN	21
GARDEROBE	12	BEL ETAGE	21
BEDIENTE GARDEROBE	12	SCHWEIZERHOF	21
GARDEROBENSTÄNDER	12	KOCHSTATIONEN	<b>22</b>
FRÜHSTÜCKSBUFFETS	14	EXECUTIVE CHEF SILVAN DURRER EMPFIEHLT	<b>24</b>
BUSINESS FRÜHSTÜCK	14	BUSINESS & LUNCH	24
SCHWEIZERHOF FRÜHSTÜCK	14	VORSPEISEN	24
BUSINESS DELUXE	14	SUPPEN	25
SKY TERRACE FRÜHSTÜCK	14	VEGETARISCH	25
KAFFEEPAUSEN	15	FISCH	25
WILLKOMMENSKAFFEE	15	FLEISCH & GEFLÜGEL	26
VORMITTAGS KAFFEIPAUSE	15	DESSERT	27
NACHMITTAGS KAFFEIPAUSE	15	SONSTIGES	<b>28</b>
VITAMIN BOOST PAUSE	15	MENU- UND WEINAUSWAHL	28
CUPCAKE PAUSE	16	ZAPFENGELD	28
VITALPAUSE	16	GARANTIEZAHL	28
ZUSÄTZLICHE DELIKATESSEN	17	ANNULLATIONSBEDINGUNGEN	28
APERITIF	18	RAUMZUWEISUNG	28
SNACKS	18	TECHNISCHE EINRICHTUNGEN	28



## Tagen und Feiern im Herzen von Bern

Ob ein festliches Essen oder ein mehrtägiges Seminar in den eleganten Räumlichkeiten unserer Bel Etage – wir freuen uns, Ihnen und Ihren Gästen einmalige und unvergessliche Momente im Hotel Schweizerhof Bern zu bereiten. An zentralster Lage direkt im Herzen der Schweiz und im Zentrum von Bern leben wir tagtäglich persönliche Gastfreundschaft und erstklassigen Service.

Nach einem inspirierenden Arbeitstag geniessen Sie einen Cocktail in der Lobby-Lounge-Bar, ein Dinner in der mit 14-Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Jack's Brasserie oder tanken im THE SPA neue Energie. Die Sky Terrace steht Ihnen ab dem ersten Sonnenstrahl – neu auch zum Frühstück – als exklusive Location für Veranstaltungen jeder Art zur Verfügung. Entdecken Sie zudem unsere Private Cigar Lounge für Meetings der etwas anderen Art.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit einer unerschöpflichen Auswahl an Köstlichkeiten aus der Schweizerhof-Küche. Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren.

Wir freuen uns, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennen zu lernen und Ihnen bei allen Belangen der Eventplanung und Umsetzung zur Seite zu stehen.

Herzlich willkommen im Hotel Schweizerhof Bern.



Iris Flückiger, General Manager  
und das Schweizerhof-Team

PS: Teilen Sie Ihre einmaligen Erlebnisse mit uns auf



## PLANEN SIE IHR SEMINAR IM HOTEL SCHWEIZERHOF BERN

### SEMINAR-TAGESPAUSCHALEN

---

#### TAGESPAUSCHALE «BASIC»

---

- Saalmiete
  - Zwei Kaffeepausen
    - Vormittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Buttercroissants, Fruchtkorb
    - Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, ein süßes und ein salziges Gebäck, Fruchtkorb
  - 2-Gang Business Lunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (*Menü gemäss Küchenchef*)
  - Sitzungsgetränk: 1 x je 4dl Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
  - Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen
- 

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**CHF 140.** — pro Person (bei 10 - 49 Teilnehmer)

**CHF 130.** — pro Person (ab 50 Teilnehmer)

---

#### TAGESPAUSCHALE «STANDARD»

---

- Saalmiete
  - Zwei Kaffeepausen
    - Vormittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an Vollkorn-, Butter-, Laugen- und Schokoladen-Croissants, Fruchtkorb
    - Nachmittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an süßem und salzigem Gebäck, Fruchtkorb
  - 3-Gang Business Lunch oder Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (*Menü gemäss Küchenchef*)
  - Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
  - Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen
- 

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**CHF 160.** — pro Person (bei 10 - 49 Teilnehmer)

**CHF 150.** — pro Person (ab 50 Teilnehmer)

---

---

#### TAGESPAUSCHALE «DELUXE»

---

- Saalmiete
  - Begrüssungskaffee mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Auswahl an Vollkorn-, Butter- und Laugencroissants, Schokoladen Croissants, Fruchtkorb
  - Zwei Kaffeepausen
    - Vormittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Birchermüesli, Yoghurt, Mehrkornbrötchen mit Frischkäse
    - Nachmittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an süssem und salzigem Gebäck, Fruchtsalat im Glas
  - 3-Gang Business Lunch oder Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (*Menü gemäss Küchenchef*)
  - Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
  - Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen
  - Abschluss-Apéro: Weisswein, Rotwein, frisch gepresster Orangensaft, Mineralwasser, Apéro-Snacks
- 

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**CHF 210.** — pro Person (bei 10 - 49 Teilnehmer)

**CHF 200.** — pro Person (ab 50 Teilnehmer)

---

---

#### HALBTAGESPAUSCHALE

---

- Saalmiete
  - Begrüssungskaffee mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Auswahl an Vollkorn-, Butter- und Laugencroissants, Schokoladen Croissants, Fruchtkorb
  - Zwei Kaffeepausen
    - Vormittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Birchermüesli, Yoghurt, Mehrkornbrötchen mit Frischkäse  
oder
    - Nachmittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an süssem und salzigem Gebäck, Fruchtsalat im Glas
  - 3-Gang Business Lunch oder Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (*Menü gemäss Küchenchef*)
  - Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
  - Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen
- 

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**CHF 125.** — pro Person (bei 10 - 49 Teilnehmer)

**CHF 115.** — pro Person (ab 50 Teilnehmer)

---

## RAUMMIETEN



### SALON TRIANON & SALON I, II, III



Raum	m <sup>2</sup>	Konzert	U-Form	Cabaret	Seminar	Block tisch	Bankett ohne Bühne	Bankett mit Bühne	Cocktail mit Steh-Tischen
Salon Trianon	350	300	56	120	123	56	190	160	250
Salon I (S I)	60	45	24	24	24	21	36	24	50
Salon II (S II)	60	45	24	24	24	21	36	24	50
Salon III (S III)	45	30	16	18	19	15	24	16	30

**Equipment Salon Trianon & Salon I, II, III** Tageslicht, Leinwand, W-LAN (2 Mbit), Pinnwand, Flipchart, Stifte und Notizblöcke, Laserpointer, Präsentationsbox, Whiteboard, Mineralwasser

### MEETING ROOMS & PRIVATE OFFICES



Raum	m <sup>2</sup>	Konzert	U-Form	Seminar	Block tisch	Bankett ohne Bühne	Cocktail mit Steh-Tischen
Meeting Room I (MR I)	25				10		
Meeting Room II (MR II)	30				10		
Meeting Room III (MR III)	35	20	12	12	12	16	20
Meeting Room IV (MR IV)	30				10		
Private Meeting Room (PMR)	40				8-10		
Private Office (PO I)	20				2-4		
Private Office (PO II)	20				2-4		

**Equipment Meeting Room** Tageslicht, Flachbildschirm, W-LAN (2 Mbit), Pinnwand, Flipchart, Stifte und Notizblöcke, Präsentationsbox, Whiteboard, Erfrischungsgetränke aus der Minibar, Mineralwasser, Nespresso Kaffee

## RAUMMIETEN

RÄUMLICHKEITEN	PERSONEN	M <sup>2</sup>	HALBER TAG	GANZER TAG
PRIVATE OFFICE I & II	1- 4	20	250.—	400.—
PRIVATE MEETING ROOM	2-10	40	450.—	650.—
MEETING ROOM I	2-10	25	450.—	650.—
MEETING ROOM II	2-10	30	450.—	650.—
MEETING ROOM III	2-14	35	500.—	700.—
MEETING ROOM IV	2-10	25	450.—	650.—

Alle unsere Veranstaltungsräumlichkeiten sind mit modernster Technik ausgestattet und verfügen über Tageslicht. In den oben genannten Räumen sind der eingebaute MediaHub/75 Zoll Flat Screen für Präsentationen, die Tonanlage, Benutzung der Nespresso-Kaffeemaschine sowie Konsumationen der Minibar (Softgetränke) in den Raumkosten inklusive.

SALON I	BIS 50	60	800.—	1'200.—
SALON II	BIS 50	60	800.—	1'200.—
SALON III	BIS 30	45	550.—	750.—
SALON TRIANON	BIS 300	350	2'500.—	3'500.—

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt.

Die Einrichtungskosten der Salons I-III entfallen bei einer Mindestkonsumation von CHF 1'500/halbtags und einer Konsumation von CHF 3'000/ganztags.

Die Einrichtungskosten des Salon Trianon entfallen bei einer Mindestkonsumation von CHF 5'000/halbtags und einer Konsumation von CHF 10'000/ganztags.

Die Salons sind mit integriertem Beamer und Leinwand sowie einer Audioanlage ausgestattet. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über unsere vielseitigen Möglichkeiten und beraten Sie betreffend passender Technik für Ihren Anlass.



## RAUMMIETEN

RÄUMLICHKEITEN	PERSONEN	M <sup>2</sup>	HALBER TAG AB 4-6 STUNDEN	GANZER TAG AB 6 STUNDEN
PRIVATE CIGAR LOUNGE	1 - 10	12	350.—	550.—

	PERSONEN	M <sup>2</sup>	PRO STUNDE
PRIVATE CIGAR LOUNGE	1 - 10	12	100.—

Die Raummiete der Private Cigar Lounge entfällt bei einer Mindestkonsumation von CHF 750. —.  
Der Raum befindet sich im Erdgeschoss in unserer Cigar Lounge und ist durch Glastüren separat abgetrennt.  
Rauchen ist gestattet.



## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

	SALON TRIANON	SALON I	SALON II	SALON III
Beamer	2x fix installiert	1x fix installiert	1x fix installiert	1x fix installiert
Leinwand	2x fix installiert 400 x 300 cm	1x fix installiert 200 x 270 cm	1x fix installiert 200 x 270 cm	1x fix installiert 200 x 270 cm
Funk-Mikrofon Anlage	4 Headsets 9 Funk-Mikrofone	4 Headsets 9 Funk-Mikrofone	4 Headsets 9 Funk-Mikrofone	4 Headsets 9 Funk-Mikrofone
Maximale Anzahl	13	13	13	13
Wired Internet & Wireless Internet	Ja	Ja	Ja	Ja
Integrierte Beschallung	Beschallungsanlage	BOSE Cubes	BOSE Cubes	BOSE Cubes
TV	verfügbar	verfügbar	verfügbar	verfügbar
<b>Auf Anfrage</b>	(in allen Räumen möglich)			
Mischpult	TV Bildschirme zum Ergänzen der Sichtverhältnisse	Dezidierte Internetverbindung	Multi Media Hub	

  

	MEETING ROOM I & II	MEETING ROOM III & IV	PRIVATE OFFICE I & II
Flachbildschirm	46 Zoll	75 Zoll	37 Zoll
Integrierte Beschallung	Ja	Ja	Ja
Media Hub	Ja	Ja	Ja
IP - Videokonferenz - Funktion	Meeting Room I	Nein	Nein
Minibar	Ja	Ja	Ja
Nespresso - Kaffeemaschine	Ja	Ja	Ja
Konferenztelefon	Ja	Ja	Nein



ZUSÄTZLICHES EQUIPMENT	CHF / halbtags	CHF / ganztags
Beamer Salon I - III	100.—	150.—
Mobiler Beamer	100.—	150.—
Doppelprojektion Salon Trianon		300.—
Vorschau Monitor		300.—
Bühnenelemente (2 x 1 m)		25.— / Stück
Flipchart		50.— / Stück
Konferenztelefon / Spider phone	100.—	150.—
Kopien farbig, 10 - 50 Seiten		1.— / Blatt
Kopien farbig, ab 50 Seiten		0.80 / Blatt
Kopien farbig, bis 10 Seiten		Kostenlos
Kopien schwarz/weiss, 10 - 50 Seiten		0.50 / Blatt
Kopien schwarz/weiss, ab 50 Seiten		0.20 / Blatt
Kopien schwarz/weiss, bis 10 Seiten		Kostenlos
Laptop	150.—	250.—
Laserpointer		Kostenlos
Leinwand		Kostenlos
Mikrofon (Hand/Drahtlos)		150.—
Mikrofon (Klipp/Drahtlos)		150.—
Mikrofon (Kopfbügel/Drahtlos)		150.—
Mikrofon (Tisch/Drahtgebunden)		120.—
Mischpult und Verstärker für 5 - 9 Mikrofone		220.—
Moderatorenkoffer		Kostenlos
Moderatorenkoffer zusätzlich		35.— / Stück
Namensschild Referent		5.— / Stück
Namensschilder/Tischkärtchen		2.— / Stück
Pinnwand		50.— / Stück

Rednerpult mit Mikrofon		150.—
Rednerpult ohne Mikrofon		100.—
Schreibblöcke		Kostenlos
Schreibstifte		Kostenlos
Tanzfläche (1 x 1 m)		10.—/ Stück
Visualizer	100.—	150.—
Whiteboard / Magnetwand		Kostenlos
Wireless Presenter		Kostenlos

#### ZUSÄTZLICHE MITARBEITER

Techniker		CHF 100.—/ Stunde
-----------	--	-------------------

#### AUF ANFRAGE

Barelemente

Barstühle

Bühnenbeleuchtung

Clubsessel

Clubsofa

Clubtisch

Kamera

Mobiles Videokonferenzsystem

MP3 Aufnahmegerät

Piano/Flügel

Raumbeleuchtung

Scheinwerfer

Simultanübersetzungsanlage / Kabine

## DEKORATION

DEKORATIONSMÖGLICHKEITEN	CHF
Saisonale Trockendekoration	2.— / Person
Kleine saisonale Blumendekoration, Kerzen, Menukarten	8.— / Person
Kleine saisonale Blumendekoration, Kerzen, Menukarten, weisse Stuhlhussen	22.— / Person
Saisonales Blumenarrangement für runde Tische	64.— / Stück
Fünfarmige Kerzenständer	15.— / Stück
Einarmige Kerzenständer	3.— / Stück
Weisse elegante Stuhlhussen	15.— / Person
Teelichter	Kostenlos
Menukarten	Kostenlos

### BLUMENARRANGEMENTS

Gerne dekoriert unsere hotelinterne Floristin die Tische und Räumlichkeiten nach Ihren Wünschen. Wir unterbereiten Ihnen gerne ein passendes Angebot.

### MENUKARTEN

Gerne drucken wir kostenlos Ihre Menukarten. Bitte geben Sie vorgängig die Details bekannt.

## GARDEROBE

BEDIENTE GARDEROBE	
0 - 4 Stunden	CHF 150.—
4 - 8 Stunden	CHF 300.—
Jede angefangene Stunde	CHF 45.—

### GARDEROBENSTÄNDER

Die Ständer stellen wir kostenlos im Flur oder im Seminarraum bereit (das Hotel übernimmt keine Haftung). Ab 60 Personen muss die bediente Garderobe obligatorisch gebucht werden.



# FIRMEN-APÉROS AUF DER SKY TERRACE

**Firmen-Apéros sind buchbar bis  
max. 20 Gäste und ab CHF 55.— pro Person.**

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:  
T +41 (0)31 326 80 80  
[events@schweizerhof-bern.ch](mailto:events@schweizerhof-bern.ch)



**SCHWEIZERHOF**

BERN

A MURWAB HOTEL

## FRÜHSTÜCKSBUFFETS

Das gesamte Frühstücks-Angebot ist sowohl als Buffet als auch am Tisch serviert (Turn Table) auf der Bel Etage verfügbar. Gerne gehen wir auf spezifische Wünsche der Gäste ein.

### BUSINESS FRÜHSTÜCK CHF 30.—

Brötchen, Mini-Croissants und Süssgebäck  
Butter, Konfitüre und Honig  
Frisch gepresster Fruchtsaft nach Wahl  
Joghurt oder Müesli nach Wahl  
Kleine Auswahl an Käse- und Fleischspezialitäten  
Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk

### SCHWEIZERHOF FRÜHSTÜCK CHF 45.—

Brötchen, Mini-Croissants und Süssgebäck  
Butter, Konfitüre und Honig  
Frisch gepresster Fruchtsaft nach Wahl  
Joghurt nach Wahl, schweizer Käse- und Fleischspezialitäten  
Geschnittene Saisonfrüchte, kleines Birchermüesli, Zerealien  
Eierspeise nach Wahl  
Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk

### BUSINESS DELUXE CHF 55.—

Brötchen, Mini-Croissants, Süssgebäck und Baguette  
Butter, Konfitüre und Honig  
Birchermüesli und Cornflakes  
Auswahl an Joghurt und frisch geschnittenen Saisonfrüchten  
Schweizer Käse Auswahl  
Rauchlachs, Truten-Schinken, Salami und Bündner Fleisch  
Eierspeise nach Wahl  
Kaffee oder Tee, frisch gepresste Fruchtsäfte nach Wahl

### SKY TERRACE FRÜHSTÜCK CHF 45.—

Geniessen Sie das exklusive Frühstück mit Ihren Gästen auf unserer atemberaubenden SKY Terrace.  
Buchbar ab 4 Personen bis 45 Personen von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr.  
Bereitstellungskosten: CHF 150.- für 4-10 Personen, CHF 300.- für 11-30 Personen, kostenfrei ab 31 Personen

Drei verschiedene Bagels zur Auswahl:  
*Mehrkorn Bagel mit Frischkäse, Rohschinken und Tomate*  
*Mohn Bagel mit Rauchlachs, Salatgurke und Dill*  
*Dinkel Bagel mit gekochtem Ei, Speck und Sprossen*  
Birchermüesli und Fruchtsalat  
Kaffee oder Tee, frisch gepresste Fruchtsäfte nach Wahl



## KAFFEIPAUSEN

WILLKOMMENSKAFFEE \_\_\_\_\_ CHF 15.—

Kaffee und Tee Auswahl  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

VORMITTAGS KAFFEIPAUSE \_\_\_\_\_ CHF 18.—

Kaffee und Tee Auswahl  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Auswahl an mini-Croissants  
Fruchtkorb

NACHMITTAGS KAFFEIPAUSE \_\_\_\_\_ CHF 18.—

Kaffee und Tee Auswahl  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Auswahl an süssen und salzigen Snacks  
Fruchtkorb

VITAMIN BOOST PAUSE \_\_\_\_\_ CHF 27.—

Kaffee und Tee Auswahl  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Peperoni Gazpacho  
Geraffelte Karotten, Olivenöl Pulver  
Nussmischung (Pistazien, Baumnüsse, Cashew)  
Chia Sandwich Brötchen mit Hüttenkäse und Gurken  
Mango Salat mit Curry

Reichhaltig an Vitamin C, Provitamin A, Vitamin B6, Vitamin B, Omega 3 Fettsäuren, Vitamin E und Folsäure. Der richtige Vitaminschub für ein erfolgreiches Meeting.



CUPCAKE PAUSE CHF 27.—

---

Kaffee und Tee Auswahl  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Schokoladen Cupcake mit Butter Passionsfrucht Crème  
Vanille Cupcake mit Butter Erdbeer Crème  
Brioche Cupcake mit Frischkäse- Rauchlachscreme  
Bresaola Cupcake mit Parmesanfrischkäsetopping  
Schinken-Käse Muffin, Avocadotopping

VITALPAUSE CHF 25.—

---

Kaffee und Tee Auswahl  
Saisonale frisch gepresste Fruchtsäfte und hausgemachter Eistee  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Trockenfrüchteriegel, mini Vollkorncroissants  
Auswahl an Dörrfrüchten und Nüssen  
Vollkornbrötli mit Kräuter-Hüttenkäse

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeepausen auf Anfrage auch vegetarisch zu.

## ZUSÄTZLICHE DELIKATESSEN

	I	II
	CHF	CHF
<b>SALZIG</b>		
Mehrkornbrötchen mit Frischkäse	4.—	6.—
Laugen Brezel	3.—	5.—
Brötchen-Sandwiches: geräucherter Lachs, Tomaten & Mozzarella Rohschinken & Salat, Ei (pro Stück)	4.—	5.—
Toast Canapés: Rindstatar, Rohschinken, Thunfisch, Rauchlachs, Ei	3.—	5.—
Mini-Gemüse Frühlingsrollen (3 Stück), Sweet Chilli Sauce	4.—	6.—
Salzige Cupcakes (pro Stück)	4.—	5.—
Mini Bagels: geräucherter Lachs, Tomaten & Mozzarella Rohschinken (pro Stück)	3.—	5.—
Mini Croissant: Butter, Vollkorn, Laugen	1.50	2.—
<b>SÜSS</b>		
Mini-Gugelhupf (Schokolade-Haselnuss)	7.—	10.—
Macarons: Zitrone, Himbeer, Schokolade, Pistazien (1 Stück pro Person)	2.—	2.50
Früchtekorb (pro Person)	2.—	3.—
Fruchtspiesse	2.—	3.—
Zitronen-Kuchen, (pro Stück/Person)	5.—	7.—
Kleine Muffins	2.—	3.—
Früchte Tartelette (6 cm)	5.—	7.—
Green-Power oder Red-Power Smoothie, 10cl	5.—	7.—
Buttermilch Smoothie „Exotic“, 10cl	5.—	7.—
Saisonaler Fruchtsalat im Glas	3.—	5.—
Birchermüesli im Glas	4.—	6.—

I: Pro Stück in CHF in Verbindung mit einer unserer Kaffee-Pausen

II: Pro Stück in CHF ohne eine Kaffee-Pause



## APERITIF

SNACKS	PRO SCHALE
Kartoffelchips (Nature/Paprika)	7.—
Hausgemachte Nussmischung 100gr (Cashew, Wasabi-Erdnüsse, Mandeln)	8.—
Marinierte Grüne Oliven	8.—
Crudités, Sauerrahmdip mit Schnittlauch	4.50
Blätterteig Gebäck	4.—
Etagère mit hausgemachter Nussmischung, Oliven, Chips	22.—/Etagère

FLEISCH	PRO PORTION
Asiatischer Rindfleischsalat Mungo Sprossen, Teriyaki	6.—
Lauwarmes Weizen-Pitakissen, Ricotta-Olivenfüllung, Rohess-Speck	5.—
Gebackene Pouletpraline, Mango Chutney, Peperoniperlen	6.—
Caesar Salad, Kalbfleisch Speck, Parmesanchips	7.—
Rinds Tatar auf Oliven Baguette, Kapernbeere-	5.—

FISCH	PRO PORTION
Gurken-Joghurt Kaltschale, geräucherte Forelle	4.50
Mini Dill Savarin mit Rauchlachs	4.50
Kabeljaupraline, Knuspriger Cone, Kichererbsen	5.—
Kurzgebratene Thunfischwürfel am Bambusspiess Wasabi, Sojasaucenperlen	6.—
Krevette im Tempurateig, Sesam, Ingwer	5.—
Gebratene Jakobsmuschel, roter Quinoa, Peperonischäum	6.—



VEGETARISCH / VEGAN	PRO PORTION
Zweierlei von der Tomate im Cone serviert _____	4.50
Marinierter Feta-Käse mit Kräutern, Oliven, Tomaten _____	5.—
Gebackener Panisse mit grünem Spargel, Himbeer-Vinaigrette (Vegan) _____	6.—
Hobelkäse - Rolle, Kräuter-Frischkäse, konfierte Birne, Pumpernickel Krümel _____	5.—
Erfrischende Gazpacho _____	4.50
Venere-Reis-Praline, Tomatensalsa _____	6.—

BEL-ETAGE CLASSICS	PRO PORTION
Simmentaler Mini-Burger, Cheddar-Käse _____	5.—
Jack's Mini Wienerschnitzel, Kartoffel-Gurken Salat _____	5.—
Kalbfleischbällchen, Chimichurri Marinade _____	4.—
Gnocchetti Sardi, Basilikumpesto, Pinienkerne, Parmesan _____	5.—
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt Champagner Schaum, Belperknolle _____	6.—



# MÄRCHENHOCHZEIT IM HOTEL SCHWEIZERHOF BERN



SCHWEIZERHOF  
BERN  
A MURWAB HOTEL

## APÉRO-PAUSCHALEN

*Getränke pro Stunde und Person*

*Häppchen pro Person und Sorte 1 Stück*

**BERN** ..... CHF 30.—

Bier vom Fass

Weisswein: Johanniter Sélection, Ligerz, Bern

Rotwein: Johanniter Pinot Noir, Ligerz, Bern

Mineralwasser

Orangensaft

Grüne Oliven

Parmesan Möckli

Chips

**BEL ETAGE** ..... CHF 45.—

Bier vom Fass

Orangensaft

Crémant d'Alsace

Weisswein: Sauvignon Blanc, Colli Orientali del Friuli

Rotwein: Barbera d'Alba, Matteo Corregia

Zweierlei von der Tomate im Cone serviert

Rinds Tatar auf Oliven Baguette, Kapernbeere

Simmentaler Mini Burger, Cheddar Käse

Kabeljaupraline, Knuspriger Cone, Kichererbsen

Hausgemachte Nussmischung 100gr

(Cashew, Wasabi-Erdnüsse, Mandeln)

Macaron

**SCHWEIZERHOF** ..... CHF 55.—

Bier vom Fass

Champagner Louis Roederer Brut Premier

Weisswein: „Bria“, Roero Arneis, Antonio Coscia

Rotwein: „Terrasses“, Grenache und Syrah, Château Pesquié

Frisch gepresster Orangensaft, hausgemachter Eistee

Venere- Reis-Praline, Tomatensalsa

Mini Dill-Savarin mit Rauchlachs

Simmentaler Mini-Burger, Cheddar-Käse

Jack's Mini Wienerschnitzel, Kartoffel-Gurken Salat

Hausgemachte Nussmischung 100gr

(Cashew, Wasabi-Erdnüsse, Mandeln)

Süsse Cupcakes



## KOCHSTATIONEN

*Kochstationen ab 20 Personen betreut durch einen Koch*

*Preise verstehen sich pro Person und Stunde*

Schweizer Trockenfleisch und Trockenwürste, eingelegtes Gemüse, Brot .....	CHF 24.—
Balik Lachs, Blinis, Meerrettich-Sauerrahm .....	CHF 32.—
Schweizer Käse Auswahl, Dörrfrüchte, Früchtebrot, Chutney .....	CHF 20.—
Saisonaler Carnaroli Risotto, Belperknolle .....	CHF 18.—
Frische Pasta, Saucen-Auswahl, Reggiano Parmesan .....	CHF 15.—
Eis-Station, Condiments, geschnittene Früchte und Schlagrahm .....	CHF 17.—



# THE SPA

## 365 TAGE IM JAHR



### Für unsere Meeting Besucher:

- Teilkörpermassage à 30 Minuten CHF 90.—
- City Maniküre à 30 Minuten CHF 60.—
- Saison Flash Gesichtsbehandlung à 30 Minuten CHF 90.—



SCHWEIZERHOF  
BERN  
A MURWAB HOTEL

## EXECUTIVE CHEF SILVAN DURRER EMPFIEHLT

### BUSINESS & LUNCH

Tagesgericht gemäss unserem Küchenchef .....	38.—
2-Gang Business Lunch gemäss unserem Küchenchef .....	55.—
3-Gang Business Lunch gemäss unserem Küchenchef .....	70.—

### WÄHLEN SIE IHR BANKETTMENU À LA CARTE

#### VORSPEISEN

##### KALT

Saisonaler Blattsalat, Sherry Vinaigrette Radieschen und junge Belper Knolle .....	19.—
Saisonale Blattsalate, Koriander-Limetten Dressing Lammshinken und Granatapfelkerne .....	22.—
Duett von der gebratenen Forelle und geräucherten Stör Gurke, Peperoni Sprossen und Brotchip .....	26.—
Mit Limetten gebeiztes Thunfischtatar, Artischockensalat .....	27.—
Krevetten Cocktail, grüner Spargel, Sauerrahmmousse, Brioche .....	23.—
Dünn aufgeschnittenes Roastbeef, Gemüse Vinaigrette, Kräutersalat .....	26.—
Drei-Käse-Crème: Mascarpone, Ricotta, Ziegenkäse Pumpnickel -Crumble, halbtrocknete Tomaten, Parmesanchip .....	24.—

##### WARM

Gebratene Jakobsmuscheln, junger Blattspinat, Pinienkerne Apfel-Rhabarberschaum .....	28.—
Tandoori -Krevetten, grüne Papaya, Erdnüsse, Koriander .....	25.—
Forellen Filets Müllerin-Art, Kartoffel-Mousseline, Zitrone, Mandeln .....	24.—



SUPPEN

Rindskraftbrühe, Gemüseperlen	16.—	
Karotten-Ingwer Suppe, Mango Sorbet, Chili	14.—	VEGETARISCH
Gazpacho	14.—	VEGETARISCH
Gurkenkaltschale	14.—	VEGETARISCH

VEGETARISCH

Spinat-Ricotta Ravioli, Weissweinsauce, Belper Knolle	28.—	
Pochierte Eier, Sauce Hollandaise, sautierter Blattspinat, Stampfkartoffeln	31.—	
Gebackener Panisse, Gemüse Jus, Sautierte Morchel, saisonales Gemüse	34.—	VEGAN
Piccata von der Zucchini, Tagliatelle mit Tomatensugo	36.—	

IM FRÜHLING (MÄRZ BIS JUNI) ZUSÄTZLICH VERFÜGBAR:

Spargeln weiss, Salzkartoffeln, Hollandaise Sauce	
350g	28.—
500g	35.—
Spargelcremesuppe, Rohschinken, Croutons	18.—

Der weisse Spargel kann auf Wunsch in anderen Gerichten anstelle des Gemüses eingesetzt werden.

FISCH

Gebratene Lachstranche, Carmargue-Reis, Kräuterschaum, geräucherter Blumenkohl	39.—
Gebratener Saibling Luzerner Art (Butter, Tomate, Kapern, Schalotten, Petersilie) Salzkartoffeln, Marktgemüse	39.—
Gegrilltes Goldbrassen Filet, Zitronenbutter, Fregola Sarda, Artischocken	44.—
Zanderfilet unter der Kräuterkruste, Peperonischaum, Risolee-Kartoffeln, Sellerie-Püree	42.—

FLEISCH & GEFLÜGEL

KALB

Kalbsinvoltni mit Oliven und Tomaten, Kartoffel Gnocchi,  
Salbei, grillierte Auberginen ..... 48.—

Konfiertes Kalbsfilet, Rosa-Pfefferjus, roter Quinoa, Ratatouille ..... 56.—

Rosa gebratener Kalbshohrücken, Sauce Bernaise,  
Kartoffel-Mandelkrapfen, Marktgemüse ..... 52.—

RIND

Gebratenes Rindsfilet, Rotweinsauce, Neue Kartoffeln, Grillgemüse ..... 56.—

Gebratenes Rindsentrecôte, Kräuterjus, Kartoffelstock mit geröstetem Chiasamen,  
Zweierlei von der Karotte ..... 49.—

LAMM

Lammnierstück unter der Senf-Zwiebel-Kruste, Kräuterjus, Bramata-Polenta,  
grüne Bohnen im Speckmantel ..... 46.—

SCHWEIN

Am Stück gebratenes Schweinsfilet, Pommery Senf Jus  
Kartoffeln, Marktgemüse ..... 43.—

GEFLÜGEL

Gefüllte Maispouardenbrust mit Taleggio und Rucola, Marsala Sauce  
Kräuterkartoffel Stampf, glasierte Kaiserschoten ..... 39.—

Truthahn Piccata, Tomaten Risotto, Zucchini ..... 39.—

DESSERT

Crème Brûlée, saisonale Früchte	15.—
Rhabarber Buttermilch Terrine, konfiertter Rhabarber, Rhabarber Sorbet	16.—
Praline-Haselnuss Mousse, Puffreiskrokant, frische Beeren	16.—
Himbeer-Bayerisch Crème, Melone, Joghurt Eis	15.—
Tiramisù mit frischen Erdbeeren, Pistazien Crumble	19.—
Duett von Kalamansi und Mango, Kalamansimousse mit flüssigem Mangokern, Kalamansiküchlein und Mango Sorbet	18.—
Savarin, frische Beeren, Bourbon-Vanille Eis	17.—
Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Erdbeer Sorbet	18.—
Dreierlei Schokolade, weisses Mousse, Brownie, Schokoladen Eis	
Rosa Pfeffer, Karamelhippe	17.—
Frischer, saisonaler Fruchtsalat	16.—
Käseauswahl	
3 Sorten	12.—
5 Sorten	18.—

DEKLARATION

<i>Rindfleisch</i>	<i>Argentinien, Schweiz</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Lammfleisch</i>	<i>Neuseeland</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Geflügel</i>	<i>Frankreich, Schweiz</i>
<i>Wild</i>	<i>Österreich</i>

## SONSTIGES

### MENU- UND WEINAUSWAHL

Das Hotel muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass die endgültige Menü- und Weinauswahl erhalten.

### ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Getränke werden pro 75 cl Flasche folgende Preise verrechnet:

Wein: CHF 40.— / Champagner: CHF 50.—

### GARANTIEZAHL

Die uns 3 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

### ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Absagen einer Reservation von Veranstaltungsräumlichkeiten, müssen dem Hotel Schweizerhof Bern frühzeitig und schriftlich durch den Veranstalter mitgeteilt werden.

**Bis 30 Teilnehmer:** Erfolgt der Eingang der schriftlichen Absage bei einem Bankett mit weniger als 30 Personen bis spätestens 31 Arbeitstage vor der Reservation, ist die Annullierung kostenlos.

Absage 21-30 Arbeitstage im Voraus: 50% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 11-20 Arbeitstage im Voraus: 75% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 0-10 Arbeitstage im Voraus: 100% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

**Ab 30 Teilnehmer:** Erfolgt der Eingang der schriftlichen Absage bei einem Bankett mit mehr als 30 Personen bis spätestens 42 Arbeitstage vor der Reservation, ist die Annullierung kostenlos.

Absage 21-41 Arbeitstage im Voraus: 50% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 11-20 Arbeitstage im Voraus: 75% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 0-10 Arbeitstage im Voraus: 100% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Im Voraus erbrachte Leistungen des Hotel Schweizerhof Bern sind in jedem Fall zu bezahlen.

Das Hotel behält sich vor, vertraglich individuelle Annullierungsbedingungen festzulegen.

### RAUMZUWEISUNG

Das Hotel behält sich vor, Zimmer und Räume für Sitzungen und Anlässe kurzfristig abzutauschen, insofern dies den Anforderungen und Interessen des Kunden entspricht und für diesen vertretbar ist; besonders aber auch dann, wenn die ursprüngliche Anzahl der Teilnehmer sich bis zum Anlass ändert.

### TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Soweit das Hotel dem Veranstalter technische Hilfsmittel oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung stellt oder diese von Dritten beschafft, handelt es im Namen des Kunden. Der Kunde haftet für die gute Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter frei. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden soweit möglich sofort beseitigt. Eine Zurückhaltung oder Minderung von Zahlungen kann aus diesem Grunde nicht vorgenommen werden.

Bern, 23. Dezember 2016/ Änderungen vorbehalten

