



# Catering- Angebot

Zentrum Paul Klee

e

EVENTMAKERS

ENTSPANNEN. GENIESSEN.

# Catering

## Offerte

### Wir beraten Sie gerne!

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und gestalten Sie mit uns Ihr Catering im Zentrum Paul Klee. Unsere Broschüre soll Ihnen erste Ideen und Eindrücke vermitteln. Gerne erstellen wir Ihnen jedoch Ihre individuelle Offerte – wir freuen uns auf Sie.

## Angebots-Linie „vo hie“

Unsere Angebots-Linie „vo hie“ steht für eine lokale und saisonale Küche. Wir garantieren ausschliesslich Haupt-Produkte aus der Schweiz zu verwenden und setzen auf eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten und Produzenten. Nachhaltig, kurze Transportstrecken, aus der Region und der Saison angepasst; kurz was hier und jetzt wächst wird verwendet – „vo hie“, der Name ist Programm!

## No Food Waste

Übrig gebliebene Speisen vom Buffet dürfen nach Ende des Anlasses vom Veranstalter / Kunden mitgenommen werden. Hat der Veranstalter / Kunde kein Interesse, dürfen sich unsere Mitarbeiter an den übrig gebliebenen Speisen bedienen.

Äss-Bar Bern - Die Äss-Bar verwertet «Frisches von gestern» im Verkaufslokal an der Marktgasse. In unserem Fall sind das Brotprodukte wie Gipfeli, Brötli, Sandwiches, Kuchen etc., die bestellt aber nicht konsumiert wurden.

Wir verwenden Gemüse und Früchte aus dem «Gmüesgarte» - chrumm u früsch – so retten wir frische Produkte aus der nahen Region, welche nicht der Norm entsprechend und dadurch nicht in den Handel gelangen.

## Nachhaltigkeit

Als verantwortungsvolle Unternehmer leisten wir unseren Beitrag zur aktuellen Thematik Nachhaltigkeit. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir reflektiertes Handeln in Bezug auf Einkauf / Herkunft von Lebensmitteln, ressourcenschonende Planung und Handlungsweise, aber auch die Berücksichtigung der individuell besten Massnahme am richtigen Ort. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir aber auch den verantwortungsvollen Umgang mit unseren Mitmenschen und Partnern.

## Wein

Es sind sämtliche Weine der cava hispania erhältlich - verlangen Sie unsere Gesamtangebotsliste ([www.cavahispaniabern.ch](http://www.cavahispaniabern.ch)). Auf Weinen aus dem Gesamtangebot der cava hispania verrechnen wir auf dem Privatkundenpreis ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche. Die Weine können nach Absprache in der cava hispania degustiert werden. Für Fremdfaschen gilt ein Zapfengeld von CHF 35.00.

## Kontakt

eventmakers ag  
Talgut-Zentrum 27, 3063 Ittigen

Tel.: 031 359 75 25

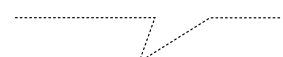
[events-zpk@eventmakers.ch](mailto:events-zpk@eventmakers.ch)

[www.eventmakers.ch](http://www.eventmakers.ch)

Stand 01/03/2022



**EVENTMAKERS**  
ENTSPANNEN. GENIESSEN.



## F+B - Packages Tagung

|                           | Light   | Klassisch   | Premium  |
|---------------------------|---|---|--|
| im Seminarraum            | Mineralwasser   | Mineralwasser   | Mineralwasser  |
| Begrüssungskaffee         | Kaffee / Espresso / Tee<br>Mineralwasser / O'Saft<br>Gipfeli & Brötli | Kaffee / Espresso / Tee<br>Mineralwasser / O'Saft<br>Gipfeli & Brötli | Kaffee / Espresso / Tee<br>Mineralwasser / O'Saft<br>Gipfeli & Brötli              |
| Kaffeepause               | Kaffee / Espresso / Tee<br>Vitamin im Glas<br>Süssgebäck, Früchte     | Kaffee / Espresso / Tee<br>Vitamin im Glas<br>Süssgebäck, Früchte     | Kaffee / Espresso / Tee<br>Vitamin im Glas<br>Süssgebäck, Früchte<br>Birchermüesli |
| Stehlunch                 | Einfacher Stehlunch<br>mit Sandwiches, Salat<br>und Suppe, Dessert    | 3-Gang Stehlunch<br>mit Vorspeise,<br>Hauptgang, Dessert              | Apéro riche"vo hie"<br>mit warmen, kalten,<br>süssen Häppchen                      |
| Getränke                  | Mineralwasser<br>Kaffee / Espresso / Tee                              | Mineralwasser<br>Kaffee / Espresso / Tee                              | Mineralwasser<br>Kaffee / Espresso / Tee   |
| <b>1/2 Tagespauschale</b> | <b>CHF 62.00</b>  | <b>CHF 78.00</b>  | <b>CHF 88.00</b>   |

|                           |  |   |  |
|---------------------------|--|---|--|
| Kaffeepause               | Kaffee / Espresso / Tee<br>Mineralwasser<br>hausgemachter Eistee<br>Kräuter-Mandeln<br>mini Brownies | Kaffee / Espresso / Tee<br>Mineralwasser<br>hausgemachter Eistee<br>Blätterteiggebäck<br>Kräuter-Mandeln<br>mini Brownies | Kaffee / Espresso / Tee<br>Mineralwasser<br>hausgemachter Eistee<br>Blätterteiggebäck<br>Kräuter-Mandeln<br>Gebäckplatte |
| Apéro                     | Oliven an Hausmarinade<br>Nachos mit Tomatensalsa<br>Grissini  | Gruyère Sablés<br>Pouletblätterteiggipfeli<br>Gemüsespiessli<br>Trinksüppchen im Glas                                     | Regionale Käse-<br>und Fleischplättchen mit<br>hausgemachten Pickels<br>100% Bernerbrot                                  |
| Getränke                  | siehe Getränkekarte  | siehe Getränkekarte   | siehe Getränkekarte  |
|                           | nach Aufwand<br>verrechnet   | nach Aufwand verrechnet   | nach Aufwand<br>verrechnet   |
| <b>1/1 Tagespauschale</b> | <b>CHF 76.00</b>   | <b>CHF 94.00</b>  | <b>CHF 106.00</b>  |

# Catering Individuell

Bei den Menus handelt es sich lediglich um Vorschläge und Beispiele, welche Ihren Wünschen und der Saison angepasst werden können

## Begrüssungs-Kaffee

### Shorty

Kaffee oder Espresso, Orangensaft  
und ein Gipfeli oder Brötchen 7.50

### Aktiv

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee 9.50  
frische Früchte und ein Gipfeli oder Brötchen

## Kaffeepausen

### French

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee 11.00  
Pain au chocolat, Brioche, Früchte

### Kaffee und Kuchen

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee 15.00  
Leckere Grüsse aus der Küche (Früchtekuchen, Brownie...), Früchte

### Vienna

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee 15.00  
kleines Laugensandwich, Früchte

## Stehlunch

### Getränke gemäss Getränke-Karte

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service die Dauer von max. 1.5 h – jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00 / Mitarbeiter\*in verrechnet.

### Sandwich & co.

Einfacher Stehlunch mit Laugen-Sandwiches, Salat & Suppe, Dessert ab 35.00

*Beispiel für CHF 37.00*

*Rüebli-Ingwersuppe im Trinkglas  
Blattsalate der Saison an Hausdressing*

*Gemischte Laugensandwiches  
mit Buurehamme, Senfquark und Essiggürkli  
mit Gruyère, Frischkäse und Früchtehutney  
mit Kichererbsen-Hummus und Grillgemüse*

*Zweifarbige Schoggimousse  
Früchtestreuselkuchen Würfel*

**3-Gang Stehlunch** (oder auch sitzend, aber nicht serviert)

mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet

ab 45.00

*Beispiel Classic für CHF 45.00*

*Weisse Spargelsuppe mit Vanille im Trinkglas*

*Griechischer Salat mit Feta im Glas*

*Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

*Pouletwürfel mit Oliven und Salbei*

*Vegetarisch: Auberginenpiccata mit Tomatensauce*

*serviert mit Dreikornreis und Saisongemüse*

*Panna Cotta mit Beerencoulis*

*Mini Brownies*

*Beispiel «vo hie» frühlingshaft für CHF 48.00*

*Erbsen-Minze-Süppchen im Trinkglas*

*Blattsalate mit Croutons*

*Spargelmosaik (weisser und grüner Spargel an Frühlingszwiebelvinaigrette)*

*Kalbfleischgeschnetztes Zürcher Art*

*Vegetarisch: Pilzragout*

*Serviert mit Röstispähnen und zweifarbigen Rüeblli*

*Süssmostcrème mit Bärner Brätzeli*

*Mini Tarte Tatin mit Äpfeln*

**Apéro riche «vo hie» (10 Komponenten)**

warme, kalte, süsse Häppchen aus der eventmakers Küche

ab 55.00

*Beispiel für CHF 57.00*

*Gurken-Dill Kaltschale mit Joghurt*  
*Gebeizter Rubiger Saibling mit Estragon-Mayonnaise auf knusprigem Cracker*  
*Randentatar mit Walnussdressing im Glas*  
*Pollo basilico – Pouletbrustwürfel mit Basilikumcreme*

*Gefüllte Champignons mit Kräuterkäse*  
*Gruyère-Quiche mit Spargeln und Kapern*  
*Pulled Pork mit Kabissalat im Mini-Pita*  
*Pasta an rassischer Tomatensauce mit Auberginenwürfeln und Geissfrischkäse*  
*wahlweise mit Rindsköfte*

*Dunkles Tobleronemousse*  
*Früchtestreusel Kuchen Würfel*

## Apéro

### Getränke gemäss Getränke-Karte

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service die Dauer von max. 1.5 h – jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00 / Mitarbeiter\*in verrechnet.

## Snack

Oliven, Nachos, Focaccia 12.00

## Apéro

6 Häppchen aus der eventmakers Küche 29.00

*Beispiel für CHF 29.00*

*Gelbe Gazpacho im Trinkglas  
Hausgemachte Pouletblättereigipfeli mit Zitronengras und Ingwer  
Rauchlachsmousse im Mini-Brioche  
Rucola-Frischkäse Lollies  
Gemüse-Antipasti Spiessli  
Tête de Moine mit Frischkäse auf Pumpernickelrondelle*

## Apéro riche (ab 8 Komponenten)

warme, kalte, süsse Häppchen aus der eventmakers Küche ab 43.00

*Beispiel Tapas für CHF 45.00*

*Rüeblialat mit Safran und Pinienkernen im Glas  
Manchego mit Feigensenf mariniert  
Crevetten an Mango-Chili Marinade  
  
Rindfleisch-Albondigas an rassiger Tomatensauce  
Pouletmeatballs mit Zitronengras und Ingwer  
Kartoffel-Gemüse Tortilla Würfel  
Patatas bravas – Ofenkartoffeln mit Mojo rojo Sauce  
  
Kokos-Panna Cotta mit Ananas-Coulis*

## Dinner

### Getränke gemäss Getränke-Karte

Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung / Service die Dauer von max. 4 h – jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00 / Mitarbeiter\*in verrechnet.

3-Gang Gala-Dinner

ab 70.00

*Beispiel für CHF 71.00*

*Forellenrilette mit Kapern und Zitrone serviert mit buntem Salatbouquet und Focacciatoast  
Rindsentrecôte Double an Café de Paris Jus serviert mit Kartoffelgratin und saisonaler Gemüse garnitur  
Saftiger Schokoladenkuchen mit Crème Double und warmen Beeren*

4-Gang Gala-Dinner

ab 85.00

*Beispiel für CHF 87.00*

*Kürbiscarpaccio mit Sbrinzspänen und Trauben serviert mit Kräutersalaten an Baumnussdressing  
Weissweinschaumsüppchen mit Riesengarnelenspiessli und Curry-Popcorn  
Kalbsbraten an Pinot Noir Jus serviert mit Süsskartoffel-Nussbutterstampf und saisonaler Gemüse garnitur  
Marronikuchen mit Meringue-Crumble und Rotweinzwetschgen*

5-Gang Gala-Dinner

ab 100.00

*Beispiel für CHF 105.00*

*Graved Lax mit Senfdillsauce serviert mit Knäckebrot und Nüsslisalat an Balsamicodressing  
Hausgefüllte Kürbisravioli in Zusammenarbeit mit Ingredienza serviert mit Kürbiskernpesto und Belper Knolle  
Kalbsfilet im Speck-Kabismantel an Cassis-Sauce serviert mit Pastinakenpüree  
Käseauswahl mit Früchtebrot, Trüffelhonig und Früchtechutney  
Amarettomousse mit Zimtpflaumen und salzigem Caramel-Crumble*



## Getränkekarte

| Softs                    | 2 dl | 3 dl | 5 dl PET | 1 l  |
|--------------------------|------|------|----------|------|
| Hausgemachter Eistee     |      |      | 5.00     | 9.00 |
| Diverse Softgetränke PET |      |      | 5.00     |      |
| Elmer Mineral mit /ohne  |      |      | 4.50     | 8.00 |
| Orangensaft              |      |      |          | 9.00 |

### Heissgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Tee 4.00

### Bier

|                               | 33 cl |
|-------------------------------|-------|
| Bärner Müntschi Felsenau      | 5.00  |
| Schümli alkoholfrei, Felsenau | 4.00  |
| Andere Biere auf Anfrage      |       |

### Spezialitäten

Diverse saisonale Spezialitäten auf Bestellung, ab 20 Personen, lassen Sie sich beraten

Zum Beispiel:

|                           | 2dl  |
|---------------------------|------|
| Früchtebowle mit Alkohol  | 6.50 |
| Früchtebowle ohne Alkohol | 5.50 |
| Glühwein weiss / rot      | 5.00 |
| Glühmost                  | 5.00 |

# Weine

|   |             |               |
|---|-------------|---------------|
| <b>Schaumweine</b>  | <b>5 dl</b> | <b>7.5 dl</b> |
| Cava El Celleret Brut Nature, DO Cava (Penedès)<br>Sehr trockener Cava (traditionelle Flaschengärung) mit prickelnder Säurestruktur   |             | 43.00         |
| Cava Mirgin Brut Nature, Macabeo/Parellada/Xarel.lo/Chardonnay, DO Cava (Alella)<br>Trockener Cava mit viel Frucht und besonders feiner Perlage. Biologisch.                            |             | 46.00         |
| <b>Weissweine</b>   | <b>5 dl</b> | <b>7.5 dl</b> |
| Chasselas, Bielerhaus, Beat Burkhardt, Lac de Bienne AOC<br>erfrischende Säure, elegante Fruchtnoten mit Zitrone und Lindenblüte, klassischer Apérowein                                 | 35.00       | 45.00         |
| Johannisberg- anywhere anytime, Vin d'oeuvre, Sylvaner AOC Valais CH<br>Blumig duftiger Allrounder  |             | 46.00         |
| Oro de Castilla Verdejo, Hermanos. De Villar, DO Rueda E<br>Expressive fruchtige Nase, mit typischem Pinkgrapefruit Aroma und grasigen Noten  |             | 40.00         |
| Albariño, Bodegas Señorío de Rubiós, DO Rias Baixas E<br>Stilvoller, subtiler Weisswein aus Galicien. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.  |             | 45.00         |
| <b>Roséwein</b>   |             | <b>7.5 dl</b> |
| Œil de Perdrix , Chevalier Bayard, Varen, AOC Valais<br>klassischer Rosé, erinnert an Himbeeren und Johannisbeeren  |             | 45.00         |
| Valleoscuro Rosado Tempranillo, Bodegas Otero, DOP Valles de Benavente E<br>frisch, fruchtig mit leichten mineralischen Noten – 100% Tempranillo  |             | 38.00         |
| <b>Rotweine</b>   | <b>5 dl</b> | <b>7.5 dl</b> |
| Pinot Noir, Bielerhaus, Beat Burkhardt, Lac de Bienne AOC<br>kompakter, «süffiger», rotbeeriger Pinot Noir  | 38.00       | 49.00         |
| Humagne Rouge, Nicolas Zufferey, Sierre CH<br>Alte Walliser Rebsorte. Rote Beeren und Kräuter dominieren das Bukett.  |             | 56.00         |
| Cuvée C, Cave Biber, Pinot Noir/Cabernet Sauvignon, AOC Salgesch CH<br>Fruchtiger, intensiver Pinot Noir veredelt mit 15% Cabernet Sauvignon von alten Rebstöcken.                      |             | 45.00         |
| Ika Eco, Bodegas y Viñedos del Mediterraneo, Monastrell,<br>DO Yecla E<br>Reinsortiger Monastrell mit kräuterwürziger Aromatik und 6 Monate Barrique-Ausbau                             |             | 44.00         |
| Pies Negros, Bodegas Artuke, Tempranillo/Graciano, DOCa Rioja E<br>Mittelkräftiger, eleganter Rioja mit 12 Monaten Barrique-Ausbau (Crianza)  |             | 52.00         |
| Viña Gormaz Crianza, Bodegas Gormaz, Tinta del País, D.O. Ribera del Duero<br>Geschmeidiger Tempranillo, kurzer 6-monatiger Barrique-Ausbau, sehr fruchtbetont                          |             | 47.00         |
| Lo Món, Bodegas Trossos del Priorat,<br>Garnacha/Cariñena/Cabernet Sauvignon/Syrah, DOQ Priorat E<br>Eleganter, fruchtbetonter Wein mit der typischen Schiefermineralität des Priorats. |             | 65.00         |