Catering-Angebot

Haus des Sports

EVENTMAKERS

ENTSPANNEN. GENIESSEN.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zum F+B Angebot für Veranstaltungen **2**

Preispolitik 2

Saisonalität und Verfügbarkeit 2

Nachhaltigkeit 2

No Food Waste 2

Individuelle Beratung 2

Kontakt 3

Unser Plus **4**

cava hispania Weinbar 4

Blumenkaffee-Wanderer 4

Tagungsraum-Klassiker **5**

Begrüssung – Starter 5

Kaffeepausen – Time Outs 5

Snacks 6

F+B - Packages Tagung **7**

Apéro **8**

Apéro Varianten 8

Apéro Riche / Imbiss **9**

Apéro Riche Varianten 9

Stehlunch Menüs **10**

Getränke **12**

Weine **13**

Allgemeine Geschäftsbedingungen **15**

Informationen zum F+B Angebot für Veranstaltungen

Preispolitik

- Bitte beachten Sie, dass die Serviceleistungen separat berechnet werden. Sie bezahlen nur effektiv geleistete Servicestunden. Als Faustregel gilt: pro 30 Gäste ein Servicemitarbeiter. Wir beraten Sie gerne dazu.
- Ausnahme: Service am Tisch – hier werden ein Servicemitarbeiter pro 10 Gäste benötigt.
- 1 Servicestunde kostet CHF 45.00. Es wird pro 30 Minuten abgerechnet.
- In den Menüpreisen sind Gedeck, Buffetmaterialien, Auf- und Abbau enthalten.
- Die Anzahl der bestellten Menüs / Personen wird verrechnet. Bitte beachten Sie die Stornierungsmodalitäten in unseren AGBs.
- Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Saisonalität und Verfügbarkeit

Wir arbeiten zum grössten Teil mit Frischprodukten. Wir gestatten uns, saisonale Komponenten durch gleichwertige Produkte zu ersetzen. Bei offerierten Produkten, die zum gewünschten Zeitpunkt nicht verfügbar sind oder nur erheblich teurer eingekauft werden können, gestatten wir uns, eine ähnliche Variante anzubieten oder den Aufpreis im Voraus zu kommunizieren.

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.

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 Mitarbeitenden 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.

Individuelle Beratung

Vermissen Sie ein Gericht auf den Vorschlägen? Haben Sie einen speziellen Anlass oder ein Thema, das Sie berücksichtigen möchten? Auf Anfrage beraten wir Sie gerne persönlich. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns. hausdessports@eventmakers.ch oder 031 359 75 27.

Kontakt

eventmakers ag
Haus des Sports
Talgut-Zentrum 27
3063 Ittigen

031 359 75 27
hausdessports@eventmakers.ch
www.eventmakers.ch

Unser Plus

Alle für einen und einer für alle! – Vertrauen Sie in Sachen Blumen/Dekoration und Wein auf die hauseigenen Profis des Blumenkaffee-Wanderer & cava hispania. Lassen Sie sich individuell beraten - wir führen an Ihrem Anlass alles zusammen - für Sie - nach dem Motto: ENTSPANNEN.GENIESSEN

cava hispania Weinbar

Degustationen

Um unser Angebot in aller Ruhe kennen zu lernen, veranstalten wir gerne individuelle Degustationen für Sie und Ihre Freunde. Gerne informieren wir Sie auch über offizielle Degustationen sowie Wine & Dine-Veranstaltungen, wo sie unsere Weine zu passenden Speisen geniessen können. Teilen Sie uns Ihre Adresse mit.

Angebot

In unserem Angebot finden sie neben einer grossen Auswahl an Weiss- und Rotweinen aus Spanien und dem Wallis auch ein reichhaltiges Sortiment an Cavas, Spirituosen, Olivenölen und Sherryessig. Lernen Sie dabei Weine aus teilweise noch unbekannten Regionen und Traubensorten kennen.

Laden

In unserem Weinladen im Haus des Sports können Sie täglich von unserem Angebot profitieren. Gerne beraten wir Sie vor Ort über die passenden Weine zu Ihrem Anlass oder zur Bereicherung Ihres Weinkellers.

Anlässe in der cava hispania Weinbar

Das lockere und stilvolle Ambiente bietet den optimalen Rahmen für Ihre Anlässe – vom Geburtstagsfest über Firmenweihnachten bis zu kulturellen Veranstaltungen ist alles möglich. Das Café mit integrierter Weinhandlung animiert zum Entdecken der spanischen Weinkultur und lädt zum Verweilen ein. Die Weinbar bietet sitzend für 40 Personen Platz, stehend hat es Kapazität für bis zu 80 Personen.

Geniessen Sie das exklusive Catering der eventmakers in Kombination mit Wein, Drinks und Adriano's Kaffee in der cava hispania Weinbar im Talgut Zentrum in Ittigen – wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen eine individuelle Offerte zusammen!

Blumenkaffee-Wanderer

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihr ganz individuelles Deko-Konzept zusammen:

- Buffetschmuck
- saisonaler Tischschmuck / Stehtischschmuck
- florale Raumdekoration
- Give-Aways
- Blumengeschenke

Für eine Detailofferte und / oder Beratung steht Ihnen unsere hauseigene Floristin Sonja Ritter gerne zur Verfügung. Das Blumenkaffee-Wanderer an der Monbijoustrasse 114 ist jeweils Di-Sa ab 09.00 Uhr geöffnet.

www.blumenkaffee-wanderer.ch

info@blumenkaffee-wanderer.ch

079 273 92 14

Tagungsraum-Klassiker

Begrüssung – Starter

Fruity
Kaffee oder Espresso, Orangensaft 7.50
Früchteplatte

Shorty
Kaffee oder Espresso, Orangensaft
und Gipfeli oder Brötchen 7.50

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

Kaffeepausen – Time Outs

Sweety
Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee 8.50
Hausgemachter Früchtekuchen und Ragusa

Kaffee und Kuchen
Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee 9.50
und Früchte
Leckere Grüsse aus der Küche (Früchtekuchen, Brownie...)

Vienna
Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee 10.00
kleines Laugensandwich

- Die Preise verstehen sich pro Person
- In den Tagungsräumen steht Nespresso Kaffee oder Espresso zur Verfügung. Wird die Pause oder der Empfang im Restaurant gebucht, können Kaffeespezialitäten mit Milch oder auch verschiedene Tees genossen werden.
- In diesen Packages sind jeweils ein Kaffee oder Espresso und 2 dl hausgemachter Eistee bzw. 2 dl Orangenjus sowie ein Gebäck oder Frucht pro Person kalkuliert. Wir erlauben uns, zusätzlich konsumierte Speisen und Getränke in Rechnung zu stellen.
- Für einen Brunch oder ein erweitertes Frühstück, eine reichhaltigere Pausenmahlzeit erstellen wir gerne eine individuelle Offerte auf Anfrage.

Snacks

Früchteplatte saisonale Auswahl an ganzen Früchten	pro Person	2.00
Früchte-Biscuit-Kuchen	pro Stück	3.00
Mini Brownie	pro Stück	1.00
Brownies	pro Stück	3.00
Süssgebäckplatte	pro Person	5.00
kleine Ragusa	pro Stück	1.00
Gipfeli oder Brötli	pro Stück	2.00

Sandwich
aus Laugenbrot oder dunklem Cirolettabrot
gefüllt mit Brie, Greyerzer, Schinken,
Hummus, Grillgemüse oder Chorizo

klein	pro Stück	5.00
mittel	pro Stück	6.00
gross	pro Stück	7.00
mit Rauchlachs	Aufpreis pro Stück	1.50

Für Gruppen auch möglich: „gemischte Sandwiches“ der gewünschten Grösse bestellen, wir stellen gerne für Sie eine Auswahl zusammen.

F+B - Packages Tagung

½ Tag Klassisch 30.00

Ein Begrüssungskaffee mit Gipfeli
pro Person ein 0.5l PET Softgetränk im Tagungsraum
Mittagessen im Restaurant Hall of Fame, Auswahl aus dem Tagesangebot,
0.5l PET Softgetränk und ein Kaffee

1/1 Tag Klassisch 42.00

Ein Begrüssungskaffee mit einem Gipfeli
pro Person zwei 0.5l PET Softgetränk im Tagungsraum
Mittagessen im Restaurant Hall of Fame, Auswahl aus dem Tagesangebot inkl. Salat und Dessert
0.5l PET Softgetränk und einem Kaffee oder Tee
Nachmittagspause mit Früchteplatte, Kaffee und hausgemachter Eistee

½ Tag Premium 40.50

Ein Begrüssungskaffee und Orangensaft mit Gipfeli oder Brötli
pro Person ein 0.5l PET Softgetränk im Tagungsraum
Vormittagspause mit einem Kaffee oder Orangensaft und ein gefülltes Silsersbrötli
Mittagessen im Restaurant Hall of Fame, Auswahl aus dem Tagesangebot inkl. Salat und Dessert
0.5l PET Softgetränk und ein Kaffee

1/1 Tag Premium 49.00

Ein Begrüssungskaffee und Orangensaft mit Gipfeli oder Brötli
pro Person zwei 0.5l PET Softgetränk im Tagungsraum
Vormittagspause mit einem Kaffee oder Orangensaft und ein gefülltes Silsersbrötli
Mittagessen im Restaurant Hall of Fame, Auswahl aus dem Tagesangebot inkl. Salat und Dessert
0.5l PET Softgetränk und ein Kaffee
Nachmittagspause mit Kuchen und Früchteplatte, ein Kaffee und hausgemachter Eistee

- Die Preise verstehen sich pro Person.
- Es ist kein Service inbegriffen, Selbstbedienung an den Buffets im oder vor dem Tagungsraum
- Um einen raschen Service zu gewährleisten, empfehlen wir Gruppen, sich vor 12 Uhr oder nach 12.45 Uhr im Restaurant zu verpflegen. Für Gruppen über 40 Personen ist die Essenszeit zwingend mit dem Eventmanagement abzusprechen.
- Zusätzlich konsumierte Speisen und Getränke werden in Rechnung gestellt.

Apéro

Apéro Varianten

Diese Angebote ergeben keine vollwertige Mahlzeit

Apéro Gold Saisonal gefüllte Blätterteig-Tarte, Nussmischung, Kleine, regionale Käseplatte mit knusprigem Brot	9.50

Apéro Silber Marinierte Oliven und Focaccia-Würfel Nachos mit Tomatensalsa	5.00

Apéro Bronze Nachos mit Tomatensalsa und Nussmischung	3.50

- Die Preise verstehen sich pro Person.
- Unsere Serviceempfehlung für einen gepflegten bedienten Apéro: pro 30 Gäste eine Servicekraft.
- Alle Apéro –Varianten funktionieren auch ohne Bedienung.
- Wünschen Sie Ihren Apéro „riche“? Wir ergänzen das gewünschte Angebot gerne nach ihren Wünschen.

Apéro Riche / Imbiss

Apéro Riche Varianten

z. Bsp.

Gläsli und Sandwiches	22.00
ab 15 Personen	
Poulet Spiesschen mit geräuchtem Paprika auf dreifarbigen Linsen im Gläschen	
Saisonsüppli im Trinkgläsli	
Griechischer Salat mit Feta im Glas	
kleine Sandwiches mit Salami, Salat und Essiggurken	
kleine Sandwiches mit Humus und Grillgemüse	
Mini-Panna-Cotta mit Früchtecoulis	

Kalte Platten	24.00
ab 20 Personen	
Käseplatte mit 4 verschiedenen Sorten, Chutney und Früchte	
Fleischplatte mit Salami, Schinken, Aufschnittwurst	
Blattsalat mit Kräutern und Balsamico-Dressing	
serviert mit Kartoffeln aus dem Ofen und verschiedenen Broten	
Mini-Brönnti-Crème	

Tapas Buffet	27.00
ab 20 Personen	
Andalusischer Rüeblisalat mit Safran und Rosinen	
Manchego con nueces - Spanischer Käsewürfel mit Sherryessig mariniert, mit Nüssen	
Chorizo und Jamon Serrano	
Linsensalat mit Sherryessig	
Kichererbsen-Humus mit Tahini und Olivenöl	
Chicken-Meatballs - mit Lemongrass und Limetten	
Tortilla de Patatas	
Rüebli-Kuchen-Würfel	
serviert mit verschiedenen Broten	

- Die Preise verstehen sich pro Person.
- Alle Angebote können zu einem Apéro Riche zusammengestellt werden. Oder auf Wunsch auch weniger umfangreich als Apéro ausgelegt werden. Sprechen Sie uns an, wir passen die Menge und Preise an.
- Wir empfehlen für einen gepflegten bedienten Apéro Riche pro 20 Gäste eine Servicekraft. Alle Apéro-Riche-Varianten sind auch als Selbstbedienungsbuffet möglich, Ausnahmen sind möglich.

Stehlunch Menüs

z. Bsp.

Giro d'italia	Menü pro Person	26.50
	Menü ohne Dessert	23.50
Blattsalate mit Balsamico-Dressing		
***		
Penne mit drei verschiedenen Saucen	nur Hauptgang	21.50
Hausgemachte Bolognese		
Pesto al limone		
5-p - Pomodoro, Panna, Prezzemolo, Parmigiano, Pepe		
***		
Tiramisu		

Tour de Suisse	Menü pro Person	28.50
	Menü ohne Dessert	26.50
saisonale Gemüsesuppe		
***		
Pouletwürfel, Salbei-Oliven-Sauce	nur Hauptgang	24.50
mit Couscous, Zucchettigemüse		
***		
Dunkles Tobleronenmousse		

Vendée Globe	Menü pro Person	33.00
	Menü ohne Dessert	29.00
Gemischter Saison-Salat mit Hausdressing		
***		
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Art	nur Hauptgang	27.00
mit Spätzli		
***		
Mojito-Mousse		

Weitere Hauptgänge und vegetarische Gerichte (v)

Geschmortes Rindsgeschnetzeltes nach Berner Art mit Spätzli	26.00
Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse und Kartoffeln	23.00
Vegetarische gefüllte Pasta der Saison von Ingredienza (v)	22.00
Mit Frischkäse gefüllte Auberginenröllchen und eine Beilage der Saison (v)	22.00
Saisonaler Gemüsestrudel auf Safransauce (v)	20.00

Grillbuffet

Mit Rosmarin marinierte Lammhüftli, Halloumikäse, Drumsticks mit Paprika, Lachsfilet mit Verdejo, Maiskolben mit Kräuterbutter, Bratwurstschnecke - Grilladen klassisch oder kreativ als sommerliches Buffet

Ab 15 Personen

- Ein Stehlunch Menü ist eine sättigende Mahlzeit, bestehend aus mindestens Vorspeise und Hauptgang.
- Vorspeisen und Desserts der Menü-Vorschläge können ausgetauscht werden, ohne dass sich am Preis etwas ändert.
- Bitte melden Sie uns im Voraus, wenn Sie eine vegetarische oder vegane Alternative anbieten möchten.
- Saison-Zutaten ersetzen wir mit gleichwertigen Produkten.
- Die Gerichte sind so konzipiert, dass grundsätzlich Selbstbedienung möglich ist.
- Für Buffets mit Bedienung empfehlen wir pro 30 Gäste eine Servicekraft.
- Die Portionen sind für ein Menü mit Vorspeise berechnet.
- Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ihr Wunsch-Menü zusammen, wenn Sie auf den Vorschlägen etwas vermissen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.
- Servierte Menüs sitzend sind ab 20 Personen mit einem Aufpreis möglich.

Getränke

Die Preise gelten für das Restaurant sowie für Veranstaltungen im Haus des Sports.

Softs	**2 dl**	**3 dl**	**5 dl PET**	**1 l**
Hausgemachter-Eistee		3.00	4.50	9.00
Diverse Softgetränke PET			4.00	
Elmer Mineral mit /ohne			3.50	
Elmer Mineral mit / ohne				6.00
Orangensaft				8.00

Heissgetränke	
Kaffee, Espresso, Ristretto, Tee	3.50
Heisse Schokolade / Ovo	3.50
Heisse Milch, kalte Milch	3.50
Latte Macchiato, Schale, Cappuccino	4.00

Bier	**33 cl**
Bärner Müntschi Felsenau	4.50
Junker Bier, Felsenau	4.50
Schümli alkoholfrei, Felsenau	4.00

Weine

Schaumweine	**5 dl**	**7.5 dl**
Cava El Celleret Brut Nature, DO Cava (Penedès) Sehr trockener Cava (traditionelle Flaschengärung) mit prickelnder Säurestruktur		29.00
Cava Mirgin Brut Nature, Macabeo/Parellada/Xarel.lo/Chardonnay, DO Cava (Alella) Trockener Cava mit viel Frucht und besonders feiner Perlage. Biologisch.		36.00

Weissweine	**5 dl**	**7.5 dl**
Johanniter Sélection, Johanniterkeller, Lac de Bienne AOC erfrischende Säure, elegante Fruchtnoten mit Zitrone, klassischer Apérowein	17.80	29.80
Johannisberg- anywhere anytime, Vin d'oeuvre, Sylvaner AOC Valais CH Blumig duftiger Allrounder		30.80
Heida, Cave Biber, Traminer, AOC Salgesch CH Intensiver fruchtbetonter Heida der Spitzenklasse		37.00
Oro de Castilla Verdejo, Hermanos. De Villar, DO Rueda E Expressive fruchtige Nase, mit typischem Pinkgrapefruit Aroma und grasigen Noten		28.00
Albariño, Bodegas Señorío de Rubiós, DO Rias Baixas E Stilvoller, subtiler Weisswein aus Galicien. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.		31.20

Rotweine	**5 dl**	**7.5 dl**
Pinot Noir, Johanniterkeller, Lac de Bienne AOC kompakter, dunkelfruchtiger Pinot Noir	19.80	31.80
Humagne Rouge, Nicolas Zufferey, Sierre CH Alte Walliser Rebsorte. Rote Beeren und Kräuter dominieren das Bukett.		36.00
Cuvée C, Cave Biber, Pinot Noir/Cabernet Sauvignon, AOC Salgesch CH Fruchtiger, intensiver Pinot Noir veredelt mit 15% Cabernet Sauvignon von alten Rebstöcken.		30.50
Cornalin, Cave Biber, AOC Salgesch CH Die Paradesorte unter den alten Wallisern. Intensiver Wein zu Wild und anderem Fleisch.		40.00
Castillo del Barón, Bodegas y Viñedos del Mediterraneo, Monastrell/Cabernet Sauvignon/Tempranillo, DO Yecla E Runder, bekömmlicher Allround-Wein aus dem sonnenverwöhnten Südspanien.		25.30
Ika Eco, Bodegas y Viñedos del Mediterraneo, Monastrell, DO Yecla E Reinsortiger Monastrell mit kräuterwürziger Aromatik und 6 Monate Barriqe-Ausbau		28.90
Rioja Crianza, Bodegas Medrano Irazu, Tempranillo, DOCa Rioja E Mittelkräftiger, eleganter Rioja mit 12 Monaten Barrique-Ausbau (Crianza)		29.40
Gaudeamus, Hermanos. De Villar, Tinta del Païs, D.O. Ribera del Duero Geschmeidiger Tempranillo, kurzer 4-monatiger Barrique-Ausbau, sehr fruchtbetont		29.50
Lo Petit de la Casa, Bodegas Trossos del Priorat, Garnacha/Cariñena/Cabernet Sauvignon, DOQ Priorat E Der kleine Bruder des Lo Món. Weniger Mineralisch aber genauso fruchtig und edel.		33.50
Lo Món, Bodegas Trossos del Priorat, Garnacha/Cariñena/ Cabernet Sauvignon/Syrah, DOQ Priorat E Eleganter, fruchtbetonter Wein mit der typischen Schiefermineralität des Priorats.		42.50

Ausserdem sind sämtliche Weine der Cava Hispania auch für Veranstaltungen erhältlich. Verlangen Sie unsere Gesamtangebotsliste. Auf Weinen aus dem Gesamtangebot der Cava Hispania verrechnen wir auf dem Privatkundenpreis ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro Flasche.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Gültigkeitsdauer

Eine Offerte ist ohne anderweitige Abmachung ab Ausstellungsdatum 14 Tage gültig. Das Datum gilt so lange als reserviert – die Datumsreservation erlischt ohne Rückmeldung des Kunden nach Ablauf von 14 Tagen.

2. Bestätigung

Ein Auftrag gilt als bestätigt, sobald die gegenseitige Willensäusserung ausgesprochen wurde. Somit sind Bestätigungen per Mail, mündlich oder schriftlich möglich. Die Bestätigung ist für beide Parteien verbindlich.

3. Preise

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Datum der Rechnungsstellung zu begleichen. Die Preise gelten für Events innerhalb des Haus des Sports in Ittigen.

4. Personenanzahl

Die definitive und zur Verrechnung massgebende Anzahl Personen muss spätestens 4 Tage vor dem Event oder nach anderer Vereinbarung mitgeteilt werden.

5. Annullierungsbedingungen

Folgende Annullierungsbedingungen können je nach Auftragsvolumen angepasst werden:

a. *1 Woche vor dem Event*

kostenlos

b. *bis 4 Tage vor dem Event*

erbrachte Leistungen und Einkäufe werden verrechnet

c. *bis 1 Tag vor dem Event*

Der Gesamtpreis gemäss Offerte wird verrechnet

6. Reklamationen

Beschwerden über erbrachte Leistungen der eventmakers ag müssen am Tage der Dienstleistung oder im Anschluss an die Leistung am Nachfolgetag angebracht werden. Später gemeldete Reklamationen sind nicht nachvollziehbar und können nicht berücksichtigt werden.

7. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Bern.