



# 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.: 031 533 07 53  
[events-zpk@eventmakers.ch](mailto:events-zpk@eventmakers.ch)  
[www.eventmakers.ch](http://www.eventmakers.ch)



**EVENTMAKERS**  
ENTSPANNEN. GENIESSEN.

## F&B - Packages Tagung

	Light	Klassisch	Premium
im Seminarraum	Mineralwasser	Mineralwasser	Mineralwasser
Begrüssungskaffee	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser / O'Saft Gipfeli & Brötli	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser / O'Saft Gipfeli & Brötli	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser / O'Saft Gipfeli & Brötli
Kaffeepause	Kaffee / Espresso / Tee hausgemachter Eistee Süssgebäck, Früchte	Kaffee / Espresso / Tee hausgemachter Eistee Süssgebäck, Früchte	Kaffee / Espresso / Tee hausgemachter Eistee Süssgebäck, Früchte Birchermüesli
Stehlunch	Einfacher Stehlunch mit Sandwiches, Salat und Suppe, Dessert	3-Gang Stehlunch mit 3 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert	3-Gang Stehlunch Premium mit 3 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert
Getränke	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee	Mineralwasser 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 Mineralwasser hausgemachter Eistee Früchte mini Brownies	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Früchte Gebäckplatte	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Blätterteiggebäck Früchte Gebäckplatte
Apéro	Oliven an Hausmarinade Nachos mit Tomatensalsa Grissini	Apéro mit 4 Häppchen aus der Eventmakers- küche	Apéro Rich mit 8 Häppchen aus der Eventmakers-küche
Getränke	siehe Getränkekarte	siehe Getränkekarte	siehe Getränkekarte
	nach Aufwand verrechnet	nach Aufwand verrechnet	nach Aufwand 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

<b>Shorty</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Gipfeli und Brötchen	<b>pro Person</b>	<b>CHF 8.00</b>
--	-------------------	-----------------

<b>Aktiv</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure hausgemachter Eistee frische Früchte Gipfeli und Brötchen	<b>pro Person</b>	<b>CHF 10.00</b>
---	-------------------	------------------

## Kaffeepausen

<b>French</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure hausgemachter Eistee Pain au Chocolat und Brioche Früchte	<b>pro Person</b>	<b>CHF 12.00</b>
--	-------------------	------------------

<b>Kaffee und Kuchen</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure hausgemachter Eistee Gebäckplatte Früchte	<b>pro Person</b>	<b>CHF 15.00</b>
---	-------------------	------------------

<b>Vienna</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure hausgemachter Eistee kleines Laugensandwich Früchte	<b>pro Person</b>	<b>CHF 15.00</b>
--	-------------------	------------------

## 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. (light)

Einfacher Stehlunch mit Laugen-Sandwiches, Salat & Suppe, Dessert **pro Person CHF 37.00**

*Saisonales Süsspchen im Trinkglas  
Blattsalate der Saison an Hausdressing*

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

*Saisonales Dessert im Glas  
Früchtestreuselkuchen Würfel*

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

mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet

pro Person ab CHF 43.00

Die folgenden Menus verstehen sich lediglich als Kombinationsvorschläge. Selbstverständlich können alle Komponenten wie Vorspeisen, Desserts und Beilagen nach Wunsch ausgetauscht werden.

Beispiel für CHF 45.00

*Rüebli-Ingwer Süppchen 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 Spätzli und Saisongemüse*

*Panna Cotta mit Beerencoulis  
Mini Brownies*

Beispiel für CHF 49.00

*Gelbe Gazpacho im Trinkglas  
weisser und grüner Spargel an Frühlingzwiebelvinaigrette  
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

*Kalbfleischgeschnetztes Zürcher Art  
Vegetarisch: Pilzragout  
Serviert mit Röstitaler und Saisongemüse*

*Süssmostcrème mit Bärner Brätzeli  
Früchtestreuselkuchen*

Beispiel für CHF 47.00

*Randen-Kokos Süppchen im Trinkglas  
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing  
Vegetarischer Salat Niçoise*

*Boeuf Bernois (Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort)  
Vegetarisch: gebratener Seitanpilz an Rotweinsauce  
Serviert mit Kartoffelpüree und Saisongemüse*

*Zwetschgen Trifle  
Mini Brownies*

Beispiel für CHF 47.00

*Rüebli-Ingwer Süppchen im Trinkglas*  
*Caprese Salat*  
*Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

*Pochierter Lachs auf Gemüsebeet und Safransauce*  
*Vegetarisch: geräucherter Tofu auf Gemüsebeet*  
*Serviert mit Pilawreis*

*Himbeermousse mit Minzsauce*  
*Früchtestreuselkuchen*

Beispiel für CHF 43.00

*Kürbis Süppchen im Trinkglas*  
*Kabissalat im Glas*  
*Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

*Gefüllte Tomaten mit Pilawreis (vegan)*  
*Serviert mit Kartoffelgratin und Grillgemüse*

*Süssmostcrème mit Bärner Brätzeli*  
*Mini Tarte Tatin mit Äpfeln*

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

mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet

pro Person

ab CHF 52.00

Vorschlag auf Anfrage

## 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.

Die folgenden Apéros verstehen sich lediglich als Kombinationsvorschläge. Selbstverständlich können alle Komponenten nach Wunsch ausgetauscht werden.

#### Apéro Snack (light)

pro Person CHF 12.00

Marinierte Oliven,  
Nachos mit Tomatensalsa  
Focaccia

#### Apéro (Klassisch)

4 Häppchen aus der eventmakers Küche

pro Person CHF 22.00

*Mini Käseküchlein  
Rohschinken Melonen-Schiffli  
Wrap: Chorizo, Oliven-Frischkäse, grillierte Peperoni, Rucola  
Gemüse-Antipasti Spiessli*

#### Apéro (Medium)

6 Häppchen aus der eventmakers Küche

pro Person CHF 29.00

*Gelbe Gazpacho im Trinkglas  
Hausgemachte Pouletblättereigipfeli mit Zitronengras und Ingwer  
Rauchlachsmousse im Mini-Brioche  
Rucola-Frischkäse Lollies  
Wrap: Grillgemüse, Hummus, Gartenkresse  
Pincho mit Feigen & Ziegenkäse*

#### Apéro (Premium)

8 Häppchen aus der eventmakers Küche

pro Person CHF 35.00

*Warmes Saison Süsschen im Trinkglas  
Wrap: Avocado-Aufstrich mit Randencarpaccio und Chiasamen  
Hausgemachte Pouletblättereigipfeli mit Zitronengras und Ingwer  
Lachs-Gurken-Frischkäse-Dill-Röllchen  
Rindfleischtatar mit Belperknolle auf Toast  
Patatas Bravas- Ofenkartoffeln mit Mojo Rojo Sauce  
Quitten-Ziegenfrischkäse mit Mangold und gerösteten Walnüssen  
Grillgemüse-Spiessli*

### Apéro Riche (Tapas)

8 Komponenten aus der eventmakers Küche

pro Person

CHF 45.00

*Rüebli Salat mit Safran und Pinienkernen im Glas*

*Manchego mit Feigensenf mariniert*

*Crevetten an Mango-Chili Marinade*

*Rindfleisch-Albondigas an rassischer Tomatensauce*

*Pouletmeatballs mit Zitronengras und Ingwer*

*Kartoffel-Gemüse Tortilla Würfel*

*Patatas bravas – Ofenkartoffeln mit Mojo rojo Sauce*

*Trifle mit saisonalen Früchten*

### Apéro Riche («vo hie»)

10 warme, kalte, süsse Häppchen aus der eventmakers Küche

pro Person

CHF 57.00

*Kaltes oder warmes saisonales Süsschen im Trinkglas*

*Griechischer Salat*

*Gebeizter Rubiger Saibling mit Estragon-Mayonnaise auf knusprigem Cracker*

*Pollo basilico – Pouletbrustwürfel mit Basilikumcrème*

*Gruyère-Quiche mit Spargeln und Kapern oder Lauch und Muskat*

*Pulled Pork mit Kabissalat im Mini-Pita*

*Gnocchetti Sardi (kleine Pasta) an rassischer Tomatensauce mit Auberginenwürfeln und Feta*

*wahlweise mit Rindsköfte*

*Gemüsestrudel mit Safransauce*

*Dunkles Tobleronemousse*

*Früchtestreusel Kuchen Würfel*

## 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

pro Person

ab CHF 70.00

*Beispiel für CHF 73.00*

*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

pro Person

ab CHF 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

pro Person

ab CHF 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

<b>Softs</b>	<b>port.</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl PET</b>	<b>1 l</b>
Hausgemachter Eistee				9.00
Diverse Softgetränke PET			5.00	
Elmer Mineral mit /ohne			4.50	8.00
Orangensaft				9.00
Süssmost				9.00

### Heissgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Tee 4.00

### Bier

	<b>33 cl</b>
Bärner Müntschi Felsenau	5.50
Schümli alkoholfrei, Felsenau	5.00
Wirt Lager, Lohnbrauerei Bern	5.50
Wirt Märzen, Lohnbrauerei Bern	5.50
Andere Biere auf Anfrage	

# Weine

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

## Dekoration

in unserem Angebot sind folgende Dekorations-Elemente inbegriffen:

- weisse Stehtischtücher
- weisses Buffet
- Buffetdekoration (keine Blumen)

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

- Vasenfüllungen (Buffet & Stehtische)
- saisonaler Tischschmuck
- florale Raumdekoration
- Give-Aways
- Blumengeschenke

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

[www.blumenkaffee-wanderer.ch](http://www.blumenkaffee-wanderer.ch)

[info@blumenkaffee-wanderer.ch](mailto:info@blumenkaffee-wanderer.ch)

Tel: 079 273 92 14



# Allgemeine Geschäftsbedingungen Offerten

## eventmakers ag

### 1. Gültigkeitsdauer

Die Offerten sind 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 inkl. 8% ab 1.1.2024) MwSt. und zahlbar innerhalb von 30 Tagen nach Datum der Rechnungsstellung.

### 4. Änderungen

Die Offerte ist im Baukastensystem aufgebaut. Änderungen in den einzelnen Bauteilen können auch weitere Anpassungen in anderen Kategorien mit sich ziehen. Anpassungen sind bis spätestens 3 Tage vor dem Event möglich.

### 5. Personenanzahl

- a. Die Offerte bezieht sich auf die zu erfüllenden Leistungen und nicht auf einen Pauschalpreis pro Person. Änderungen der Personenanzahl können zu Anpassungen der anderen Bauteile führen.
- b. Die definitive und zur Verrechnung massgebende Anzahl Personen muss spätestens 4 Tage vor dem Event oder nach anderer Vereinbarung mitgeteilt werden.

### 6. Annulationsbedingungen

Folgende Annulationsbedingungen 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

### 7. 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.

### 8. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Bern.