

Unser kulinarisches Angebot für Ihre Veranstaltung im Diaconis Tagungszentrum

Z`Nüni Pauschale maximal 50 Personen

- Kaffee, Tee
 - Fruchtsaft, Mineralwasser
 - Gipfeli
 - Früchte
- pro Person CHF 7.00

Kaffee mit Gipfeli- Pause maximal 50 Personen

- Kaffee, Tee
 - Gipfeli
- pro Person CHF 4.50

Z`Vieri Pauschale maximal 50 Personen

- Kaffee, Tee
 - Fruchtsaft, Mineralwasser
 - Gebäck oder Schoggistängel
 - Früchte
- pro Person CHF 7.00

Z`Nüni Pausenverpflegung maximal 50 Personen

- Kaffee, Tee diverse
 - Orangensaft, Multivitaminsaft
 - Mineralwasser
 - Buttergipfeli, Vollkornkipfeli
 - Weggli, Mütschli, Vollkornbrötli
 - Verschiedene Früchte
 - Schoggistängel 34 gr.
- CHF 3.00
100 cl CHF 5.00
100 cl CHF 4.00
pro Stück CHF 1.50
pro Stück CHF 1.50
pro Stück CHF 1.50
pro Stück CHF 1.90

Seminargetränke

- | | | |
|--|--------|----------|
| • Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | 100 cl | CHF 4.00 |
| • Diverse Süssgetränke | 50 cl | CHF 2.50 |

Unsere Hits

- | | | |
|--|-------------------|-----------|
| • Verschiedene Blattsalate | pro Person | CHF 4.00 |
| • Gemischter Salat | pro Person | CHF 5.00 |
| • Suppen aus dem Topf z.B. Tomate, Kräuter, Morchel, Steinpilz, Bündnergersten | pro Person | CHF 6.00 |
| • Thai- Pfanne mit Poulet und Reis oder Nudeln | pro Person | CHF 15.00 |
| • Thai- Pfanne vegetarisch | pro Person | CHF 15.00 |
| • Überbackene Spätzli mit Jahreszeitgemüse | pro Person | CHF 13.00 |
| • Älpermagronen mit Apfelmus | pro Person | CHF 12.00 |
| • Lasagne al forno (Fleisch) oder vegetarisch | pro Person | CHF 14.00 |
| • Beinhamme mit Kartoffelsalat ab 10 Personen | pro Person | CHF 16.00 |
| • Wienerli mit Kartoffelsalat | pro Person | CHF 14.00 |
| • Risotto Variation z.B. Safran, Kräuter, Steinpilz | pro Person | CHF 12.50 |
| • Mit Poulet-, Gemüse-, oder Quornspiessli | pro Person | CHF 19.00 |
| • Gefüllte Teigwarenmuscheln gratiniert | | |
| Füllung: Fleisch, Gemüse oder Pilze | pro Portion 5 St. | CHF 12.00 |

Menuauswahl 10-25 Personen, alle Menubestandteile sind untereinander austauschbar

Nr. 1

Suppe „Altenberg“

Riz Casimir mit Poulet- oder Quorn

Feines Schoggimousse

pro Person CHF 26.50

Nr. 2

Burehamme im Brotteig, Salatbuffet (5 Sorten)

Berner Zopf

Bunter Fruchtsalat

pro Person CHF 23.50

Nr. 3

Kleiner gemischter Salat

Schweins-, Poulet –oder Quorngeschnetztes an einer feinen Champignonrahmsauce

Butternüdeli

Luftige Beerencreme

pro Person CHF 24.50

Nr. 4

Pouletbrust- Piccata Mailänder Art

Tomaten Coulis

Safranrisotto

Broccoli- Röschen

Brownies

pro Person CHF 19.50

Stiftung Diaconis

Tagungszentrum

Schänzlistrasse 33, 3013 Bern, T 031 337 77 31, F 031 337 77 63

tagungszentrum@diaconis.ch, www.diaconis.ch

Nr. 5

Blattsalat

Pastetli mit Fleischkügelchen und Pilzen

Fruchtschnitte

pro Person CHF 19.50

Nr. 6

Schweinskarreebraten mit Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Gebrannte Creme

pro Person CHF 25.00

Sandwich- Lunch

- 3 verschiedene kleine Sandwiches
 - 1 Getränk 5 dl
 - 1 Frucht
 - 1 Trockengebäck
- pro Person CHF 13.00

Apéro «Blumenberg» ab 15 Personen

- Gemischte asiatische Dim Sum (Shrimp- Bällchen, Satay- Spiessli, Teigtaschen mit Crevetten, Samosa) serviert mit verschiedenen würzigen Saucen
- Knabberereien aus Gemüse (verschiedene Gemüse in Stäbchen geschnitten) dazu feine Cocktailsauce zum Dippen
- Apéro- Sandwiches mit geschmackvollen Füllungen pro Person CHF 18.50

Apéro «Rustico» ab 15 Personen

- Reichhaltige Fleisch- Käseplatte mit Schinken, Salami, Coppa, Schinkenröllchen gefüllt, Anti Pasti, Pastete, Terrine, verschiedene Käse. Schön garniert
 - Frische Berner Züpfe
- pro Person CHF 17.50

Apéro «Sophie» ab 15 Personen

- Würzig marinierte Pouletflügeli mit Knoblauchsauce
 - Rassige Fleischklösschen mit Chilisauce
 - Schinkengipfeli
 - Waadtländer Chäschrüechli
 - Kleine Pizzen
 - Anti Pasti (mariniertes Gemüse)
 - Verschiedene Apérobrötli
- pro Person CHF 19.50

Stiftung Diaconis
 Tagungszentrum
 Schänzlistrasse 33, 3013 Bern, T 031 337 77 31, F 031 337 77 63
tagungszentrum@diaconis.ch, www.diaconis.ch

Apéro «Altenberg Finger Food» ab 15 Personen

- Lachs auf Meerrettichschaum
- Krevetten- Cocktail
- Geräucherte Fischfilets
- Schinkenmousse
- Gemüse mousse nach Saison
- Gefüllte Pfannkuchenrouladen
- Avocadomousse
- Cherrytomaten mit Mozzarella
- Frisches Früchte- und Dinkelbrot

pro Person

CHF 21.00

Apéro «Aareblick» ab 15 Personen

Kalt

- Thonmousse auf Tomatenbrot
- Tête de Moine auf Rusticobrot
- Rohschinkenroulade
- Gemüsetartar
- Rauchlachstartar
- Gazpacho Andaluz Shot
- Pfeffersalami
- Avocadomousse
- Cherrytomaten mit Mozzarella

Warm

- Griechisch marinierte Souvlakispiessli (Schwein) mit Tzazikisauce
- Gemüse mousse nach Saison
- Gefüllte Pfannkuchen
- Frische Berner Züpfle

pro Person

CHF 24.00

Apéro «Classic» ab 10 Personen

- Diverse Canapés
- Gluschtige Pizzetten
- Apéro Schinkengipfeli

pro Person

CHF 15.50

Bunt und Kreativ

• Apéro- Canapé (1/4 Toast)	pro Stück	CHF 2.00
• Apéro- Sandwich	pro Stück	CHF 2.50
• Partybrot rund ca. 96 Stück (15 Personen)	pro Brot	CHF 65.00
• Herzhafte Pizzetten (Käse, Spinat, Pizza)	pro Stück	CHF 1.50
• Käsebrett (5 verschiedenen Sorten) mit Brot	pro Person	CHF 12.00
• Fleischplatte mit Brot	pro Person	CHF 13.00
• Gemüsestäbchen mit Dipp	pro Person	CHF 3.50
• Herzhafte Gugelhupf (Tomaten, Speck, Kräuter, Oliven)	ca. 15 Port.	CHF 29.50
• Tomaten- Mozzarella Spiessli	pro Stück	CHF 2.20
• Apéro- Plättli (Terrine, Rohschinken, Lachs, Käse Partybrötli)	pro Person	CHF 13.00
• Knabbereien		
Nüssli	pro Person/150 gr.	CHF 2.50
Pommes Chips	pro Person/ 90 gr.	CHF 2.90
Tortilla Chips mit Dipp	pro Person/100 gr.	CHF 4.50

Die «Süsse Versuchung»

• Cake, Schnitten, Hefengebäck	pro Stück	CHF 2.50
• Cake zum selber schneiden (ca. 15 St.)		CHF 29.50
• Trockenstücke (Vogelnestli, Spitzbuben, Sablé ...)	pro Stück	CHF 1.90
• Brownies	pro Stück	CHF 1.80
• Früchtekuchen	pro Stück	CHF 4.50
• Verschiedene Cremes	pro Portion	CHF 5.00
• Fruchtsalat	pro Portion	CHF 6.00

Verpflegungspauschale halbtags

Mineralwasser im Tagungsraum

Willkommenskaffee / Mineral

Znünipauschale oder Zvieripauschale

Pro Person

CHF 15.00

Verpflegungspauschale ohne Mittagessen

Mineralwasser im Tagungsraum

Willkommenskaffee / Mineral

Znünipauschale

Zvieripauschale

Pro Person

CHF 22.00

Verpflegungspauschale ganztags

Mineralwasser im Tagungsraum

Willkommenskaffee / Mineral

Znünipauschale

3 Gang Tagesmenu aus dem Bistro Aareblick

Kaffee, Mineralwasser zum Mittagessen

Zvieripauschale

Pro Person

CHF 49.50

Getränke

Alkoholfrei

- | | | |
|--|--------|----------|
| • Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | 100 cl | CHF 4.00 |
| • Orangensaft | 100 cl | CHF 5.00 |
| • Süssgetränke diverse Aromen | 50 cl | CHF 2.50 |

Weisswein

- | | | |
|-----------|-------|-----------|
| • Lutry | 50 cl | CHF 15.50 |
| • Féchy | 50 cl | CHF 17.00 |
| • Epesses | 50 cl | CHF 19.00 |

Rotwein

- | | | |
|----------|-------|-----------|
| • Gamay | 50 cl | CHF 15.00 |
| • Dôle | 50 cl | CHF 17.00 |
| • Merlot | 50 cl | CHF 19.00 |

Bier

- | | | |
|-------------------------------|-------|----------|
| • Egger Bier «Maximus» | 33 cl | CHF 3.50 |
| • Feldschlösschen alkoholfrei | 33 cl | CHF 3.50 |

Saisonal

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| • Bowle mit und ohne Alkohol | Preis auf Anfrage |
|------------------------------|-------------------|