



**Café Kunstmuseum Bern**

**"Wir können die Windrichtung nicht bestimmen, aber wir können die Segel richtig setzen!"**

**(Lucius Annaeus Seneca)**

# **Cateringangebot**

## **Café Kunstmuseum Bern**

# Catering

## Offerte

### Wir beraten Sie gerne!

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und gestalten Sie mit uns Ihr Catering im Kunstmuseum Bern. 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 Mitarbeitende an den übrig gebliebenen Speisen bedienen oder wir deponieren diese beim öffentlichen Kühlschrank an der Predigergasse in Bern (foodsharing).

### 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

Unsere Weine werden im Weinhandel Vino Magia, Terravigna und Vini Cappelletti beschafft. Für Fremdfaschen gilt ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche.

### Kontakt

Café Kunstmuseum Bern  
Hodlerstrasse 8-12  
3011 Bern  
E-Mail: [cafe@kunstmuseumbern.ch](mailto:cafe@kunstmuseumbern.ch)

### Betreiber «Café Kunstmuseum Bern»

Caffè Bar Roma Bern GmbH  
Hodlerstrasse 16  
3011 Bern  
Tel.: 031 3110462  
Mobile: 079 3018711  
E-Mail: [info@cafferoma.ch](mailto:info@cafferoma.ch)  
[www.cafferoma.ch](http://www.cafferoma.ch)

# Catering Individuell

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

**Alle Preise** verstehen sich **ohne** Betreuung, Service, Auf- und Abbau des Buffets, Geschirr, Tischtücher und Hold-o-mat.

Der Aufwand für Betreuung, Service sowie Auf- und Abbau des Buffets wird mit CHF 55.00 pro Stunde und Mitarbeiter/in zusätzlich verrechnet.

Geschirr, Tischtücher, Hold-o-mat, Dekorationen, etc. werden zusätzlich verrechnet.

## Begrüssungs-Kaffee

<b>Corto</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Gipfeli	<b>pro Person</b>	<b>CHF 8.50</b>
--	-------------------	-----------------

<b>Attivo</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Gipfeli Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)	<b>pro Person</b>	<b>CHF 10.00</b>
---	-------------------	------------------

## Kaffeepausen

<b>Venezia</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Gipfeli und Brioche Früchte	<b>pro Person</b>	<b>CHF 12.00</b>
---	-------------------	------------------

<b>Berna (Kaffee und Kuchen)</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Gebäck - Torta della Nonna Früchte	<b>pro Person</b>	<b>CHF 15.00</b>
--	-------------------	------------------

<b>Roma</b> Kaffee, Espresso und Tee Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Orangensaft Kleines Sandwich Früchte	<b>pro Person</b>	<b>CHF 15.00</b>
---	-------------------	------------------

## Apéro

Getränke-Auswahl und Preise gemäss Getränke-Karte.

### Apéro (snack - leggero)

pro Person CHF 8.50

*Chips - Oliven - Popcorn - Grissini - Focaccia in Würfel*

### Apéro (spuntino)

pro Person CHF 12.00

*Oliven  
Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)  
Grissini  
oder  
Focaccia in Würfel*

### Apéro (classico Roma)

pro Person CHF 22.00

*Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\*  
Käseplatte (diverse Käsesorten)  
Prosciutto crudo (Rohschinken) und Melonen-Schiffli  
Spiedini di pomodorini e mozzarelline (CherryTomaten und mini Mozzarella) mit Basilikum am  
Holzstäbli (vegi)  
oder  
Focaccia in Würfel*

### Apéro (classico)

pro Person CHF 24.00

*Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\*  
Rüebli-salat (vegan, glutenfrei)  
Linsensalat (vegan, glutenfrei)  
Diverse saisonale Früchte  
Brownies  
oder  
Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)*

**Apéro (intenso)****pro Person CHF 30.00**

*Saisonales Süppchen im Trinkglas  
Rüebli Salat (vegan, glutenfrei)*

*Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\**

*Focaccia in Würfel*

*Früchte: Diverse saisonale Früchte  
Dessert: Torta della Nonna (kleine Stücke)*

**Apéro (medio)****pro Person CHF 24.50**

Auswahl von insgesamt 5 Komponenten

*Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\**

*Brioche 6.5cm (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\* NEU*

*Brioche 4.5cm (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\* NEU*

*Käseplatte (diverse Käsesorten)*

*Spiedini di pomodorini e mozzarelline (Cherry Tomaten und mini Mozzarella) mit Basilikum am Holzstäbli (vegi)*

*Mini Pocket-Pie Mediterranean Feta (mit Gemüse und Fetakäse) vegi NEU*

*Mini Pocket-Pie Mexican Beef (mit Rindsfleisch und Barbecue-Sauce) NEU*

*Gemüse-Quiche (kleine Stücke)*

*Käse-Quiche (kleine Stücke)*

*Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)*

*Grillgemüse*

*Rüebli Salat (vegan, glutenfrei)*

*Linsensalat (vegan, glutenfrei)*

*Kichererbsen Salat (vegan)*

*Asia Salat (vegan)*

*Prosciutto crudo (Rohschinken) und Melonen-Schiffli*

*Grissini mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)*

*Focaccia in Würfel*

**Dessert**

*Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)*

*Kleine Brownies*

**Früchte**

*Diverse saisonale Früchte*

*Fruchtsalat Feinschnitt im Glas*

**Apéro Riche (grande)****pro Person CHF 32.00**

Auswahl von insgesamt 7 Komponenten

**Auswahl von 5***Warmes Saison Süsspchen im Trinkglas**Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\***Brioche 6.5cm (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\* NEU**Brioche 4.5cm (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\* NEU**Mini Blinis nature 4.5cm (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\* NEU**Käseplatte (diverse Käsesorten)**Spiedini di pomodorini e mozzarelline (Cherry Tomaten und mini Mozzarella) mit Basilikum am Holzstäbli (vegi)**Mini Pocket-Pie Mediterranean Feta (mit Gemüse und Fetakäse) vegi NEU**Mini Pocket-Pie Mexican Beef (mit Rindsfleisch und Barbecue-Sauce) NEU**Gemüse-Quiche (kleine Stücke)**Käse-Quiche (kleine Stücke)**Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)**Grillgemüse-Spiessli**Rüebli-salat (vegan, glutenfrei)**Kartoffelsalat (vegi)**Kichererbsen Salat (vegan)**Linsensalat (vegan, glutenfrei)**Griechischer Salat mit Feta (vegi)**Couscous Salat (vegan)**Asia Salat (vegan)**Prosciutto crudo (Rohschinken) und Melonen-Schiffli**Grissini mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)**Focaccia in Würfel***Dessert - Auswahl von 1***Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)**Kleine Brownies**Torta della nonna (kleine Stücke)***Früchte - Auswahl von 1***Diverse saisonale Früchte**Fruchtsalat Feinschnitt im Glas*

**Apéro Riche (grande - mangiato)****pro Person CHF 37.00**

Auswahl von insgesamt 8 Komponenten

**Auswahl von 1 / 2 (warm)***Chili con carne**Chili con verdura (vegan, glutenfrei)**Indisches Linsen Dal (vegi, glutenfrei)**Lasagne (kleine Stücke, mit Fleisch)**Parmigiana (vegi, glutenfrei)**Kartoffelgratin mit Gemüse (vegi)***Auswahl von 4 / 5***Warmes Saison Süsschen im Trinkglas**Pasta fredda «Fusilli» mit Cherry Tomaten, Basilico, Parmigiano und olio d'oliva (kalte Teigwaren, vegi, laktosenfrei)**Hörnlistalat mit Champignons, Gurken, italienische Salatsauce (kalte Teigwaren, vegi, laktosenfrei)**Diverse kleine Sandwiches (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\***Brioche 6.5cm (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\* NEU**Brioche 4.5cm (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\* NEU**Mini Blinis nature 4.5cm (mit Fleisch und vegetarisch) oder nur vegetarisch\* NEU**Kleine Schinkengipfeli 40g NEU**Käseplatte (diverse Käsesorten)**Gemüse-Quiche (kleine Stücke)**Käse-Quiche (kleine Stücke)**Spizzichelle Pizzaiola (vegi Pizzaiolabällchen) mit feiner veganer Chipotle-Sauce (leicht scharf)**Grillgemüse**Mini Pocket-Pie Mediterranean Feta (mit Gemüse und Fetakäse) vegi NEU**Mini Pocket-Pie Mexican Beef (mit Rindsfleisch und Barbecue-Sauce) NEU**Mini Double Cheeseburger 3.5cm mit Rindfleisch und Halbhartkäse NEU**Midi Cheeseburger 18-46g mit Rindfleisch und Halbhartkäse NEU**Rüeblistalat (vegan, glutenfrei)**Kartoffelsalat (vegi)**Kichererbsen Salat (vegan)**Linsensalat (vegan, glutenfrei)**Griechischer Salat mit Feta**Couscous Salat (vegan)**Taboulé Salat (vegan, glutenfrei)**Asia Salat (vegan)**Prosciutto crudo (Rohschinken) und Melonen-Schiffli**Grissini mit Prosciutto Crudo (Rohschinken)**Focaccia in Würfel***Dessert - Auswahl von 1***Bigné con crema al limone (Windbeutel mit Zitronencreme)**Kleine Brownies**Torta della nonna (kleine Stücke)*

**Früchte - Auswahl von 1**  
*Diverse saisonale Früchte*  
*Fruchtsalat Feinschnitt im Glas*

**\*Sandwiches-Füllung:**

*Prosciutto crudo (Rohschinken), Lachs, Käse, Frischkäse, Rucola, Grillgemüse (vegan), etc.*

**Apéro Riche (tapas)**

**pro Person CHF 39.50**

8 Komponente

*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»)**

**pro Person CHF 48.50**

10 Komponente

*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 Auberginenwürfeli und Feta*  
*wahlweise mit Rindsköfte*  
*Gemüsestrudel mit Safransauce*

*Dunkles Tobleronemousse*  
*Früchtestreusel Kuchen Würfel*

## Stehlunch

Getränke-Auswahl und Preise gemäss Getränke-Karte.

### 3-Gang Stehlunch Klassisch

(oder auch sitzend, aber nicht serviert)

mit Vorspeise, Hauptgang und Dessertbuffet

**pro Person ab CHF 40.00**

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

#### **Beispiel für CHF 42.00 pro Person:**

*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 45.00 pro Person:**

*Gelbe Gazpacho im Trinkglas  
Weisser und grüner Spargel an Frühlingszwiebelvinaigrette  
Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing*

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

*Süssmostcrème mit Bärner Brätzeli  
Früchtestreuselkuchen*

**Beispiele für CHF 43.50 pro Person:**

*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*

Oder

*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 40.00 pro Person:**

*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*

**Dinner, Food & Breakfast und Packages Tagungen:**

Nach Wunsch organisieren wir individuelle Anlässe für Sie.

**Getränkekarte****Softgetränke**

Mineralwasser Appenzell still und laut 100cl	<b>1 l</b> CHF 6.50
Ramseier Orangensaft	CHF 7.50
Ramseier Apfelsaft	CHF 7.50

**Heissgetränke**

Kaffee, Espresso, Espresso Macchiato, LänggassTee	<b>pro Getränk</b> CHF 2.50
---	--------------------------------

**Bier**

	<b>33 cl</b>
Bärner Müntschi Felsenau	5.50
Schümli alkoholfrei, Felsenau	5.00
Andere Biere auf Anfrage	

**Weine****Schaumweine**

	<b>7.5 dl</b>
Prosecco Col di Rocca Valdobbiadene Superiore DOCG 11% vol	CHF 48.00
Franciacorta Berlucchi DOCG 12% vol	CHF 56.00

**Weissweine**

	<b>7.5 dl</b>
Pecorino Tua Pina, IGT / IT Abruzzo 13.0% vol	CHF 41.50
Ovivo Pino Grigio IGT 13%vol	CHF 37.00
Vermentino Toscana IGT / IT Toscana 13.0% vol	CHF 44.00
Winzerstolz Riesling-Silvaner Zürich AOC 12.5% vol	CHF 42.50
Magistrale Fechy AOC 70cl 12% vol	CHF 39.50
Clavien Johannisberg Valais AOC 12.5% vol	CHF 42.00

**Rotweine**

	<b>7.5 dl</b>
Montepulciano Castellum Vetus DOCG 14.5% vol	CHF 59.00
Ovivo Merlot IGT 13.5%vol	CHF 38.00
Cannonau Le Bombarde DOC 14% vol	CHF 42.00
Clavien Humagne Rouge Valais AOC 13% vol	CHF 43.50
Escargot Rouge Original Assemblage Rouges Vaud AOC 13.5% vol	CHF 40.50
Graf von Spiegelberg Pinot Noir Hallau AOC 12.5% vol	CHF 42.50

## Dekoration

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihr 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: 0315350759



## Allgemeine Geschäftsbedingungen Offerten

### Caffé Bar Roma Bern GmbH

#### 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 E-Mail, mündlich oder schriftlich möglich. Die Bestätigung ist für beide Parteien verbindlich.

#### 3. Preise

Die Preise verstehen sich in CHF exkl. 8.1% Mwst. und sind zahlbar innerhalb von 30 Tagen nach Datum der Rechnungsstellung.

#### 4. Personenanzahl / Abmeldungen

Bitte die Personen-Anzahl spätestens 4 Tage vor dem Event oder nach anderer Vereinbarung bekanntgeben. Abmeldungen innerhalb von 48h (vor dem Anlass) werden verrechnet.

#### 5. Annullationsbedingungen

Es gelten folgende Annullationsbedingungen:

- Wird der Anlass 6 bis 7 Tage vor dem Event annulliert, entstehen keine Kosten.
- Wird der Anlass 5 bis 3 Tage vor dem Event annulliert, werden erbrachte Leistungen und Einkäufe verrechnet.
- Wird der Anlass 1 bis 2 Tage vor dem Event annulliert, wird der Gesamtpreis gemäss Offerte verrechnet.

## Supporters

*Marcel Pellet (Weiterentwicklung, Ausbildungen)*

*Blaser Café*

*Langgäss-Tee*

*PourMesVins*

*Vino Terravigna*

*Vini Cappeletti*

*Vino Magia*

*Frisch - Insel*

*Etter & Berno*

*Eventmakers*

*Clessidra - Catering nach Plan*

*Reinhard Bäckerei*

*Bohnenblust Bäckerei*

*Sterchi Bäckerei*

*Stucki Bäckerei*