



# 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

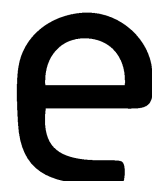
Als verantwortungsvolle Unternehmer leisten wir unseren Beitrag zur aktuellen Thematik Nachhaltigkeit. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir reflektiertes Handeln in Bezug auf Einkauf / Herkunft von Lebensmitteln, ressourcenschonende Planung und Handlungsweise, aber auch die Berücksichtigung der individuell 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 Fremdfflaschen gilt ein Zapfengeld von CHF 35.00.

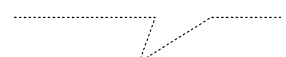
## Kontakt

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)



**EVENTMAKERS**  
ENTSPANNEN. GENIESSEN.

Stand 01/03/2022



## 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 / Mineralwasser Süssgebäck, Früchte	Kaffee / Espresso / Tee / Hausgemachter Eistee / Mineralwasser Süssgebäck, Früchte	Kaffee / Espresso / Tee / Hausgemachter Eistee / Mineralwasser Süssgebäck, Früchte Birchermüesli
Stehlunch	Einfacher Stehlunch mit Sandwiches, Salat und Suppe, Dessert	3-Gang Stehlunch mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert	Apéro riche"vo hie" mit warmen, kalten, süssen Häppchen
Getränke	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee	Mineralwasser Kaffee / Espresso / Tee
<b>1/2 Tagespauschale</b>	<b>CHF 64.00</b>	<b>CHF 82.00</b>	<b>CHF 92.00</b>

Kaffeepause	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Kräuter-Mandeln mini Brownies	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Blätterteiggebäck Kräuter-Mandeln mini Brownies	Kaffee / Espresso / Tee Mineralwasser hausgemachter Eistee Blätterteiggebäck Kräuter-Mandeln Gebäckplatte
Apéro	Oliven an Hausmarinade Nachos mit Tomatensalsa Grissini	Gruyère Sablées Pouletblätterteiggipfeli Gemüsespiessli Trinksüppchen im Glas	Regionale Käse- und Fleischplättchen mit hausgemachten Pickels 100% Bernerbrot
Getränke	siehe Getränkekarte	siehe Getränkekarte	siehe Getränkekarte
	nach Aufwand verrechnet	nach Aufwand verrechnet	nach Aufwand verrechnet
<b>1/1 Tagespauschale</b>	<b>CHF 78.00</b>	<b>CHF 98.00</b>	<b>CHF 110.00</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, Tee, Orangensaft, Wasser  
und ein Gipfeli oder Brötchen 8.50

### Aktiv

Kaffee oder Espresso, Tee, hausgemachter Eistee, Wasser  
frische Früchte und ein Gipfeli oder Brötchen 10.50

## Kaffeepausen

### French

Kaffee oder Espresso, Tee, hausgemachter Eistee, Wasser  
Pain au chocolat, Brioche, Früchte 12.00

### Kaffee und Kuchen

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

### Vienna

Kaffee oder Espresso, Tee, hausgemachter Eistee, Wasser  
kleines Laugensandwich, Früchte 16.00

## 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. Stehlunch (Light)

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

#### **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 (Klassisch)** mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet (oder auch sitzend, aber nicht serviert)

Beispiel für CHF 37.00 (Light)

**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

**3-Gang Stehlunch (Premium)** mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet (oder auch sitzend, aber nicht serviert)

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 **Rüebli**

**Süssmostcrème** mit Bärner Brätzeli

Mini Tarte Tatin mit **Äpfeln**

**Weitere 3-Gang Stehlunch** mit Vorspeise-, Hauptgang-, Dessertbuffet (oder auch sitzend, aber nicht serviert)

**Frühling** (März, April, Mai)

*Beispiel Classic für CHF 37.00*

*Weisse Spargelsuppe mit Vanille im Trinkglas  
Erbsen-Minze-Süppchen im Trinkglas  
Spargelmosaik (weisser und grüner Spargel an Frühlingszwiebelvinaigrette)  
Gruyère-Quiche mit Spargeln und Kapern*

*Blattsalate an Hausdressing*

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

*Zweifarbige Schoggimousse  
Früchtestreuselkuchen Würfel*

**Sommer** (Juni, Juli, August)

*Beispiel Classic für CHF 45.00*

*Rüebli-Ingwersuppe im Trinkglas  
Griechischer Salat mit Feta im Glas  
Gurken-Dill Kaltschale mit Joghurt  
Gelbe Gazpacho im Trinkglas  
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*

## **Herbst** (September, Oktober, November)

Beispiel «vo hie» frühlingshaft für CHF 48.00

*Blattsalate mit Croutons*

*Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art*

*Vegetarisch: Pilzragout*

*Serviert mit Röstispähnen und zweifarbigen Rüebl*

*Süssmostcrème mit Bärner Brätzeli*

*Mini Tarte Tatin mit Äpfeln*

## **Winter** (Dezember, Januar Februar)

*Randentatar mit Walnussdressing im Glas*

## **Vegane Alternativen**

*Pilztatar mit Randen und Nüssen*

*Orientalischer Karotten Kürbis Salat mit Kichererbsen Hummus*

*Federkohl, Kürbis Salat mit gerösteten Kernen*

*Broccoli Tatar mit gebratenem Tofu*

\*\*\*

*Geschnetzeltes Zürcher Art*

*Planted Filet Stripes*

*Hackbällchen an rassiger Tomatensauce*

*Kürbisschnitzel / Randenschnitzel / Spinatschnitzel*

*Blumenkohl-Kichererbsen-Curry mit Reis*

*Falafel Spiess und Avocado Tatar*

*Vegane Saisonale Gemüse Suppe*



**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*  
*Rendentatar 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 rassisger Tomatensauce mit Auberginenwürfeli 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 Pouletblättereiggipfeli 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*

*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  
  
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 Gemüsegar nitur  
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 Baumnu ssdressing  
Weissweinschaumsüppchen mit Riesengarnelenspiessli und Curry-Popcorn  
Kalbsbraten an Pinot Noir Jus serviert mit Süsskartoffel-Nussbutterstampf und saisonaler  
Gemüsegar nitur  
Marronikuchen mit Meringue-Crumble und Rotweinzwetschgen*

5-Gang Gala-Dinner

ab 100.00

*Beispiel für CHF 105.00*

*Graved Lax mit Senfdillsauce serviert mit Knäcke brot 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 Früchte brot, Trüffelhonig und Früchtehutney  
Amarettomousse mit Zimtpflaumen und salzigem Caramel-Crumble*



## Getränkekarte

### Softs

	<b>2 dl 5 dl PET</b>	<b>3 dl 1 l</b>
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

	<b>33 cl</b>
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:

	<b>2dl</b>
Früchtebowle mit Alkohol	6.50
Früchtebowle ohne Alkohol	5.50
Glühwein weiss / rot	5.00
Glühmost	5.00



# Weine

<b>Schaumweine</b>		<b>5</b>
<b>dl</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)		
Trockener Cava mit viel Frucht und besonders feiner Perlage. Biologisch.		
	46.00	
<b>Weissweine</b>		<b>5</b>
<b>dl</b>	<b>7.5 dl</b>	
Chasselas, Bielerhaus, Beat Burkhardt, Lac de Bienne AOC	45.00	
35.00		
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>5</b>
<b>dl</b>	<b>7.5 dl</b>	
Pinot Noir, Bielerhaus, Beat Burkhardt, Lac de Bienne AOC	49.00	
38.00		
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.