

BERNEXPO AG



SPEISEN & GETRÄNKE

Kongresse & Events



«Für uns sind lokal produzierte Lebensmittel und eine nachhaltige Wertschöpfungskette entscheidend, um Ihnen das Beste aus der Region und stets frische Qualität bieten zu können.»

Mit unserer Gastronomiepartnerin, der Sportgastro AG, setzen wir auf frische Backwaren vom Ängelibeck in Köniz oder der Bäckerei Bohnenblust im Breitenrainquartier. So stammen die Forellen aus der Fischzucht Rubigen und das hochwertige Schweizer Rind wird von lokalen Metzgereien bezogen, welche eine ganzheitliche Verwertung des Tieres garantieren. Regionalität und Nachhaltigkeit liegen uns sehr am Herzen, besonders wenn es um die Kongressgastronomie geht. Wir möchten, dass Sie bei uns nicht nur gut essen, sondern auch ein gutes Gefühl mit nach Hause nehmen. Mit unserem Engagement für die Region und die Umwelt möchten wir gemeinsam mit Ihnen einen wertvollen Beitrag leisten.

Ganzheitliche Verwertung

Wir arbeiten Hand in Hand mit vier lokalen Bauern und der Metzgerei Mérat & Cie, um sicherzustellen, dass unser Rind nachhaltig gezüchtet und ganzheitlich verwertet wird. Wir respektieren diese wertvolle Ressource und setzen uns für einen verantwortungsvollen Umgang mit ihr ein.

Dank unserer engen Zusammenarbeit mit den Bauern und der Metzgerei können wir sicherstellen, dass jedes Stück Fleisch bester Qualität entspricht und mit Sorgfalt behandelt wird.



BEGRÜSSUNGS- KAFFEE

4

«Klassisch»

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	pro Person	10.00
Kaffee, Espresso, Länggass-Tee		
Butter-, Laugen- und Vollkorngipfeli		
Saisonaler Früchtekorb		

«Vegan»

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	pro Person	12.00
Kaffee, Espresso, Länggass-Tee		
Veganes Frühstücks Brötli – Wellnessbrötli von der Bäckerei Bohnenblust		
Saisonaler Früchtekorb		

«Vital»

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	pro Person	14.00
Kaffee, Espresso, Länggass-Tee		
Hausgemachter Eistee		
Vollkorngipfeli und Nussbrötli		
Birchermüesli mit saisonalem Topping		

inklusive Milchgetränke	pro Person	2.00
Cappuccino, Milchkaffee und heisse Schoggi		

inklusive Milchgetränke mit Hafermilch 	pro Person	2.00
Cappuccino, Milchkaffee und heisse Schoggi		

KAFFEEPAUSEN

«Klassisch»

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	pro Person	12.00
Kaffee, Espresso, Länggass-Tee		
Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli		
Hausgemachter Eistee		
Saisonaler Früchtekorb		

«Süßes»

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	pro Person	12.00
Kaffee, Espresso, Länggass-Tee		
Ungesalzene Nussmischung im Weckglas		
Hausgemachtes Schokoladenbrownie (auch vegan erhältlich) 		
Saisonaler Früchtekorb		

inklusive Milchgetränke	pro Person	2.00
Cappuccino, Milchkaffee und heisse Schoggi		

inklusive Milchgetränke mit Hafermilch 	pro Person	2.00
Cappuccino, Milchkaffee und heisse Schoggi		

Getränke nach Konsumation

Kaffee, Espresso,	pro Tasse	4.50
Länggass-Tee	pro Tasse	5.50
Milchkaffee	pro Tasse	5.50
Cappuccino	pro Tasse	6.00
Orangensaft	1 Liter	11.00

SAISONALE, FRISCHE SÄFTE

6

Frischgepresster Fruchtsaft von Zamba aus Rümlang

2.5 dl

5.00

Januar – März: Blutorange

April – Mai: Erdbeere

Juni – August: Wassermelone

September – Dezember: Mandarine

Hausgemachte Smoothies

1 Liter

15.00

Red-Booster (Orange | Apfel | Rüebli | Ingwer)

Green-Power (Orange | Apfel | Avocado | Spinat | Pfefferminze)

Pure Energy (Apfel | Orange | Ingwer)

Hausgemachter Vitaminshot

1 dl

5.00



FÜR ZWISCHENDURCH

7

Sandwich-Pausen

3 verschiedene nach Auswahl

pro Person

12.00

4 verschiedene nach Auswahl

pro Person

17.00

5 verschiedene nach Auswahl

pro Person

20.00

Auswahl

Knusprige Ciabatta-Sandwiches mit

Hinterschinken

Salami Milano

Mariniertem Gemüse ♡

Reichhaltige Zopfsandwiches mit

Buurehamme

Salami Milano

Bergkäse

Classic-Bagel mit Hummus ♡

Vollkorn-Bagel mit spanischem Chorizo



LUNCH SERVIERT

8

Mini-Mittag

Gemischter, knackiger Blattsalat mit Gemüsestreifen oder Suppe pro Person 32.00
Hauptspeise vegan, ♡ vegetarisch, 🐟 Fisch oder Fleisch
mit Stärkebeilagen und saisonalem Gemüse

Midi-Mittag

Gemischter, knackiger Blattsalat mit Gemüsestreifen oder Suppe pro Person 40.00
Hauptspeise vegan, ♡ vegetarisch, 🐟 Fisch oder Fleisch
mit Stärkebeilagen und saisonalem Gemüse
Desserttrilogie

Maxi-Mittag

Gruss aus der Küche pro Person 48.00
Saisonale Vorspeise
Hauptspeise vegan, ♡ vegetarisch, 🐟 Fisch oder Fleisch
mit Stärkebeilagen und saisonalem Gemüse
Desserttrilogie

Getränkepauschale Lunch

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure pro Person 10.00
Kaffee, Espresso, Tee

LUNCHBUFFETS

9

Mini

1 Vorspeise	pro Person	30.00
1 Hauptgericht vegan, ♡ vegetarisch, 🐟 Fisch oder Fleisch		

Midi

1 Vorspeise	pro Person	38.00
1 Hauptgericht vegan, ♡ vegetarisch, 🐟 Fisch oder Fleisch		
1 Dessert		

Maxi

2 Vorspeisen	pro Person	46.00
1 Hauptgericht vegan ♡ oder vegetarisch 🐟		
1 Hauptgericht Fisch oder Fleisch		
2 Desserts		



LUNCHBUFFETS –

Komponenten zur Auswahl

Vorspeisen

- Gemischter Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen 🌱
- Gemischter Salat mit angemachten Gemüsesalaten und Blattsalat 🌱
- Grüner Thaisalat mit Gemüse und Crunch an Erdnussdressing 🌱
- Mediterraner Gemüsesalat mit Basilikum ♡
- Mediterraner Ebly-Salat mit Pesto-Crostini ♡
- Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl verfeinert 🌱

Hauptgerichte

- Linsen-Zucchetti-Lasagne ♡
- Kartoffel-Broccoli-Auflauf ♡
- Gefüllte Peperoni mit CousCous ♡
- Gnocchi mit Erbsenpesto ♡
- «Kung Pau» vom Planed.Chicken mit Basmatireis ♡
- Herzhafte Gerstensuppe mit Gemüse ♡
- Gelberbsen-Tajine mit Dörrfrüchten auf Beluga-Linsen ♡
- Original Älplermagronen mit Röstzwiebel und Apfelmus 🌱
- Penne 4 Pi Vegan – Pomodori, Pfeffer, Crema di verdure, Peterli ♡
- Rotes Thai-Curry mit Poulet und Gemüse dazu Basmatireis
- Rindsragout vom regionalen Rind mit Polenta und glasierten Karotten
- Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen, Röstigaletten und saisonalem Gemüse
- Mit Pilzen gefüllte Schweizer Pouletbrust an Kräuterrahmsauce, Butter Tagliatelle
- Lachsfilet an Dillsauce mit Pilawreis

Desserts

- Hausgemachtes Schokoladenbrownie ♡
- Saisonales Früchtetiramisu
- Brönnti Crème «Grossmutter Art»
- Hausgemachte Süssmostcrème

Frischer Fisch aus der Region Bern

Wir sind stolz darauf, mit der Fischzucht in Rubigen den perfekten Partner gefunden zu haben, um Ihnen frischen Fisch aus der Region Bern anbieten zu können. Die Fischzucht ist bekannt für ihre lokale und nachhaltige Schweizer Zucht von Regenbogenforellen, Lachsforellen und Saiblingen - und das schmeckt man auch!



BOWLS

Bärner-Bowl

mit Sushi-Reis, Apfelwürfel, Mais, Erbsen, Randenwürfel, Baumnüsse, Wasabi-Mayonnaise

Hauptkomponente:

Vegane Curry Bowl 

Vegane Tofu Bowl 

Vegane Planted.Chicken Bowl 

Chicken Bowl

Crunchy Rindfleisch Bowl

Lachs Bowl

	Mini	Midi	Maxi
Vegane Bowl	7.00	15.00	24.00
Fleisch Bowl	8.00	16.00	25.00
Fisch Bowl	8.50	17.00	27.00

Mini-Bowl	Mindestmenge pro Sorte	10 Portionen
Midi-Bowl	Mindestmenge pro Sorte	8 Portionen
Maxi-Bowl	Mindestmenge pro Sorte	5 Portionen

Apéro-Variationen

mit 4 Komponenten	pro Person	18.00
mit 5 Komponenten	pro Person	22.00
mit 6 Komponenten	pro Person	25.00

Vegane Komponenten

Gazpacho-Shot
Regionale Quinoa Curry Balls auf Birnenchutney
Linsenballs mit persischen Gewürzen
Wirsingrolle mit geräuchertem Tofu Lauch
Spinatmousse mit Granatapfel

Vegetarische Komponenten

Spanische Tortilla-Würfel mit Tomatensalsa
Shakshuka, Tomaten-Peperoni-Gemüse und Ei
Blätterteig-Prussiens mit Pesto-Rosso
Wraprolle mit Frischkäse, Salat und Pinienkernen
Tarte Tatin mit Randen

Fleisch Komponenten

Aufgeschnittene Roastbeeftranche auf Birnenchutney mit gebackener Petersilie
Italienischer Gemüsesalat mit Petersilie und Pinienkernen
Cavaillon Melone mit Grand Cru Rohschinken gespiesst auf Rucola
Lauwarme Zwetschgen-Speck-Spiesse
Assortierte Antipasti mit bunter Kresse

Fisch Komponenten

Rauchlachstürmchen vom Sockeye mit Gurke, frischem Dill und Cranberries
Sautierte Riesencrevette auf Kichererbsensalat mit Mangochutney
Gurke-Rauchlachs-Salat mit Meerrettich-Frischkäse mit Brot-Chip
Geräuchertes Saibling-Mousse auf Ängelibrot mit Radieschen
Pulpospiessli mit Oliven

Erntefrisches Gemüse und feine Früchte

Seit über 100 Jahren versorgt Bieri Gemüse aus Neuenegg Grosskunden in der Region Bern mit frischem Gemüse, Früchten, kochfertigen Köstlichkeiten und hausgemachten Spezialitäten. Für uns der ideale Partner um in punkto Frische und Regionalität bei Ihnen punkten zu können.



PLATTEN

Käseplatte 	Platte mit 5 verschiedenen Käsesorten mit regionalen Produkten, garniert, dazu frisches Ruchbrot vom Hausbeck <i>1 Platte jeweils für 6 bis 8 Personen</i>	pro Platte	55.00
Fleischplatte	Platte mit 5 verschiedenen Fleischsorten mit regionalen Produkten, garniert, dazu frisches Ruchbrot vom Hausbeck <i>1 Platte jeweils für 6 bis 8 Personen</i>	pro Platte	55.00
Vegi-Platte 	Dreierlei Hummus (Randen Curry Kräuter) mit Gemüsesticks, Naan Brot und Cracker <i>1 Platte jeweils für 6 bis 8 Personen</i>	pro Platte	45.00
Mini-Canapé	Platte mit 24 Mini-Canapés Käse Schinken Salami Rohschinken Lachs <i>1 Platte für 6 bis 8 Personen</i>	pro Platte	65.00
Mini-Sandwich	Platte mit 24 Mini-Sandwiches Käse Schinken Salami Rohschinken Lachs Hausgemachter Rüeblilachs  <i>1 Platte für 6 bis 8 Personen</i>	pro Platte	65.00
Meter-Sandwich	Folgende Füllungen stehen zur Auswahl: Schinken Salami Ei Curry-Poulet Käse <i>1 Meter für circa 10 bis 20 Personen</i>	pro Meter	50.00

BROTPARADE

Reichhaltige Brotauswahl vom Ängelibeck

pro Person

4.00

Möchten Sie gerne Ihren Gästen eine reichhaltige Brotauswahl anbieten, dann empfehlen wir Ihnen unsere Brotparade:

Ängelibrot – das Himmlische

Alle Zutaten entstammen ausnahmslos aus qualitativ hochstehender Bio-Produktion. Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Roggenschrot und Haferflocken. Passend zum Käseplättli, zum Salatbuffet oder einfach so.

Finnenbrot – Wellness kompress

Aus echtem Schrot und Korn: Weizen-, Roggen-, Sojaschrot, Weizenkleie, Malzflocken, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam sowie ein paar wertvolle Zutaten mehr machen dieses Brot zum Tausendsassa einer gesundheitsorientierten Ernährung.

Kürbiskernbrot – das Kultige

Brot aus Weizen-, Roggen- und Gerstenmalzmehl, Leinsamen, Sesam.

Pomodorebrot – Allegro delizioso

Weizen-, Roggen-, Gerstenmalzmehl, Haferflocken, Roggenschrot, Sauerteig, Wasser, Hefe – der Rest ist Bella Italia. Oder noch genauer: getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Tomatenmark sowie Meersalz.

Ängelisauerbrot – das Unendliche

Die Methode des Ansäuerns ist die älteste und heute noch die Beste. Diese haucht dem Brotteig Leben ein, was die Kruste am Ende luftig weicht und weitaus schmackhafter macht, sowie auch länger feucht hält. Wie im Falle dieses knusprigen Laibes aus Bio-Roggen- und Bio-Halbweissmehl.

Ankezüpfe – geflochtene Kultur

Weissmehl aus Weizen, angereichert mit etwas Gerstenmalz, Butter, Milch, Eiern, Hefe und Meersalz.

Echtes Handwerk aus lokalen Bäckereien

Unsere Brot- und Backwaren beziehen wir vom Ängelibeck, einer erstklassigen Bio- und Holzofenbäckerei in Köniz bei Bern, sowie von der Traditionsbäckerei Bohnenblust. Zutaten wie Weizen, Roggen oder Dinkel stammen aus der Berner Umgebung und werden sorgfältig ausgewählt, um höchste Qualität und hervorragenden Geschmack zu gewährleisten. Mit den Bäckereien Ängelibeck und Bohnenblust haben wir die perfekten Partner gefunden, um Sie mit köstlichen Brot- und Backwaren zu verwöhnen.



GETRÄNKE

Warme Getränke

	Einheit	Preis in CHF
Kaffee, Espresso		4.50
Länggass Tee		5.50

Mineralwasser & Säfte

Rhazünser, mit Kohlensäure	0.8l (Glas)	9.00
Rhazünser, mit Kohlensäure	0.5l (PET)	4.00
Rhazünser, mit Kohlensäure	0.4l (Glas)	5.50
Arkina ohne Kohlensäure	0.8l (Glas)	9.00
Arkina ohne Kohlensäure	0.5l (PET)	4.00
Arkina ohne Kohlensäure	0.4l (Glas)	5.50
Süssgetränke	0.33l (Glas)	5.00
Süssgetränke	0.5l (PET)	5.00
Hausgemachter Eistee	1l	10.00
Focus Water Mirabelle & Rhabarber	0.5l (Glas)	5.00
Orangensaft	0.2l (Glas)	4.50
Orangensaft	1.0l (Glas)	11.00
Saisonaler, frischer Saft von Zamba	0.25l (PET)	5.00
Hausgemachter, saisonaler Smoothie	1l	15.00
Hausgemachter Vitamin-Shot	1dl	5.00

Bier

Feldschlösschen weizenfrisch alkoholfrei	0.33l	5.00
Gurten Zähringer Amber	0.33l	5.00

GETRÄNKE

Weisswein

	Einheit	Preis in CHF
Sauvignon Blanc Bielersee AOC, Hubacher Bern, Schweiz	0.75l	69.00
Chasselas Bielersee AOC, Weingut Krebs Bern, Schweiz	0.75l	52.00
Epesses le Replan, Union Vinicole de Cully Waadt, Schweiz	0.75l	52.00
Fendant Coteaux de Sierre Valais AOC, Caves Rouvinez Wallis, Schweiz	0.75l	52.00
Petite Arvine, Ch. Lichten, Rouvinez Wallis, Schweiz	0.75l	56.00
Prà Bianco, Guido Brivio Tessin, Schweiz	0.75l	52.00

Rotwein

Pinot Noir Bielersee AOC, Hubacher Bern, Schweiz	0.75l	59.00
Cornalin Montibex AOC, Domaine Rouvinez, Sierre Wallis	0.75l	68.00
Cœur de Domaine Rouge AOC Wallis, Schweiz	0.75l	89.00
Merlot Baiocco, Guido Brivio Tessin, Schweiz	0.75l	62.00
The M.T.V. „Meglio / Meilleur Ticino & Valais“, Brivio Vini Tessin & Wallis, Schweiz	0.75l	68.00

Schaumwein

Prosecco Ruggeri DOC, Argeo Veneto, Italien	0.75l	55.00
Champagner Mailly Grand Réserve brut Champagne, Frankreich	0.75l	88.00
Spumante Brut Svizzera IGT, Guido Brivio Tessin, Schweiz	0.75l	62.00



Einzigartiges und exklusives Ambiente

Als eine der führenden Messe- und Eventlocations der Schweiz lässt die BERNEXPO auch kulinarisch keine Wünsche offen. Geniessen Sie exklusive Köstlichkeiten auf unserer wunderschönen Dachterrasse oder reservieren Sie unser Restaurant ALLMEND für bis zu 450 Personen. Wir bieten massgeschneiderte Lösungen für Ihre gastronomischen Ansprüche.



KONTAKT

BERNEXPO AG
Kongresse & Events
Mingerstrasse 6
Postfach
CH-3000 Bern 22

+41 31 340 12 00
events@bernexpo.ch
www.bernexpo.live