



Alenia
Gepflegt leben im Alter

Unsere kulinarische Angebotskarte für Ihre Anlässe



Planen Sie eine Geburtstagsfeier oder ein Fest mit Ihren Bekannten und Verwandten?

Wir haben ein kleines, aber feines Catering-Angebot für Sie zusammengestellt. Es würde uns freuen, Sie und Ihre Gäste mit unseren Leckereien zu überraschen.

Für eine persönliche Beratung wenden Sie sich bitte an
Thomas Schaad, Leitung Gastronomie, Tel, 031 950 96 17
oder

Stefan Rytz, Stv. Leiter Gastronomie, Tel. 031 950 96 26



Alenia

Gepflegt leben im Alter

Saisonale Apéro-Vorschläge

Frühling (März-Mai) pro Person CHF 25.00

Spargelsalat mit geräucherter Entenbrust (F)
Crostini mit Bärlauch-Frischkäse und Kresse (2 Stk.)
Quinoa-Salat mit Avocadocrème und Cocktailcrevetten
Hausgemachte Schinkengipfeli (50g, 2 Stk.)
Rhabarber-Mascarpone Trifle mit Amaretti

Sommer (Juni-August) pro Person CHF 25.00

Melone mit Rohschinken
Fetakäse im Zucchettimantel (2 Stk.)
Roastbeef-Gemüse-Röllchen mit Tartaresauce
Warme Tomaten-Mozzarella Crostini mit Pesto (2 Stk.)
Erdbeer-Tiramisu

Herbst (September-November) pro Person CHF 25.00

Kürbiscrèmesuppe im Glas
Crostini mit Champignonartare (2 Stk.)
Rehterrine mit Traubenchutney
Lauwarmer Gerstensalat mit Capuns
Marronimousse mit Haselnussstengeli

Winter (Dezember-Februar) pro Person CHF 25.00

Tête de Moine auf Birnenbrot (2 Stk.)
Senf-Crêpe-Roulade mit Rauchlachs (2 Stk.)
Apfel-Rotkrautsalat mit gerösteten Nüssen
Lauchküchlein mit Speck (80g)
Lebkuchenmousse mit Gützi



Apéro kalt

Salzgebäck (Chips, Salzstängeli, Salznüssli)	pro Person	CHF	2.50
Gemüsedip mit drei Saucen, 50g	pro Person	CHF	3.50
Verschiedene Antipasti, 40g	pro Person	CHF	4.00
Kichererbsen-Humus mit Focaccia	pro Person	CHF	2.00
Wrap mit Avocado und Fetakäse	pro Stück	CHF	2.00
Wrap mit Thon und Eisbergsalat	pro Stück	CHF	2.00
Wrap mit Poulet und Curry	pro Stück	CHF	2.00
Tête de Moine auf Birnenbrot	pro Stück	CHF	2.00
Crostini mit Rohschinken und Ruccola	pro Stück	CHF	2.10
Bündnerfleisch-Röllchen mit Frischkäse	pro Stück	CHF	2.10
Roter Linsensalat mit Crevetten	pro Stück	CHF	2.50
Senf-Crêpe-Roulade mit Rauchlachs	pro Stück	CHF	2.50
Geräuchertes Forellenfilet Matjesstyle (Kartoffeln, rote Zwiebeln, Dill, Apfel, Quark, Joghurt)	pro Stück	CHF	2.50
Käseplatte, 150g pro Person, ab 10 Personen	pro Person	CHF	5.40
Fleischplatte (Coppa, Mostbröckli, Buurehamme, Rohessspeck, Rohschinken), 100g pro Person, ab 10 Personen	pro Person	CHF	8.10
Aufschnittplatte mit Schinken und Salami, 100g pro Person, ab 10 Personen	pro Person	CHF	4.10
Butterzopf	pro Kg	CHF	13.00
Baguette Canapés (Hinterschinken, Salami, Lachs, Käse)	pro Stück	CHF	3.20
Belegte Brötchen (Toast), Sorten nach Wahl	pro Stück	CHF	4.50
Sandwiches (Baguette weiss und Rustico) Sorten nach Wahl, 30g	pro Stück	CHF	3.00
Früchte nach Saison		CHF	Preis nach Angebot



Apéro warm

Dörrzwetschgen mit Speck umwickelt	2 Stück	CHF	1.10
Gemischtes Blätterteiggebäck	4 Stück/Person	CHF	3.50
Käseküchlein	pro Stück	CHF	2.70
Flammkuchen mit Speck	pro Person	CHF	3.50
Hackfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	pro Stück	CHF	4.50
Thai Poulet Curry im Glas	pro Stück	CHF	4.50
Prussiens mit Rohschinken	pro 3 Stück	CHF	2.50
Crostini mit Tomaten und Mozzarella	pro 2 Stück	CHF	4.00
Mini Rinds-Burger mit Coleslaw, Käse und Barbecue-Sauce	pro Stück	CHF	5.50
Roastbeef auf Kräuterbaguette, ab 10 Personen	pro 2 Stück	CHF	7.50
Fleischkäse mit grobem Senf auf Baguette ab 10 Personen	pro 2 Stück	CHF	5.50



Menuvorschläge

Salate und Suppen

Gemischter Saisonsalat an Hausdressing mit Croûtons garniert	CHF 8.50
Pelati-Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	CHF 9.00
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons (saisonal)	CHF 9.50
Rüeblicrèmesuppe mit Orange	CHF 5.00
Gemüsesuppe Bauernart (Speck, Lauch, Karotten, Sellerie, Wirz, Kohlrabi)	CHF 5.00
Bouillon mit Kräuterflädli	CHF 4.50

Fleisch, Fisch und Vegetarisch

Schweinsbraten vom Hals an Senfsauce Hausgemachte Kräuterspätzli Ratatouille	CHF 28.00
Suure-Mocke nach altem Berner Rezept Kartoffelstock Zweifarbige glasierte Karotten	CHF 34.00
Roastbeef „Englische Art“ mit Bernaise Sauce Herzoginkartoffeln Grüne Bohnen	CHF 39.00
Pouletgeschnetzeltes an Paprikasauce Maispolenta mit Reibkäse Blumenkohl an Brotpanade	CHF 24.00
Sautiertes Forellenfilet „Grenobler Art“ Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen	CHF 24.00
Pochierte Lachstranche an Orangen-Hollandaise Weissweinrisotto Sautierte Zucchetti	CHF 24.00
Spinat-Feta Lasagne	CHF 12.00
Sauerampfer-Weissweinrisotto mit geschmorten Cherrytomaten	CHF 15.00
Gefüllte Pasta an Tomatenrahmsauce	CHF 12.00



Desserts

Süssmostcrème	pro Stück	CHF 6.00
Caramelköppli	pro Stück	CHF 6.00
Mascarponecrème mit saisonalen Früchten	pro Stück	CHF 6.00
Schokoladenmousse mit Whities	pro Stück	CHF 6.00
Panna Cotta mit Passionsfruchtcoulis	pro Stück	CHF 6.00
<i>Alle Desserts werden im Weck-Glas serviert (140ml)</i>		
Saisonale Fruchtspiessli	pro Stück	CHF 2.20
Cake geschnitten, 2 Sorten	pro Person	CHF 2.20
Trockenstückli	Pro Stück	CHF 2.20

Grebt Menüs

Warme Buurehamme mit Kartoffelsalat und drei verschiedenen Salaten, Zopf, Senf	CHF 26.00
Warme Buurehamme mit Kartoffelsalat und Zopf, Senf	CHF 23.00
Alenia Teller Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Moschtbröckli, Hobelkäse garniert mit kleinem Salatbouquet, Zopf	CHF 19.00
Pastetli mit Champignons-Fleischfüllung Erbsen und Karotten	CHF 21.00
Schweinsschnitzel vom Nierstück an Steinpilzsauce Butternudeln und Mischgemüse	CHF 26.00
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ an Curryrahmsauce mit Früchten Reis	CHF 24.00

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch aus der Schweiz.
Ansonsten ist die Herkunft mit Landeskürzel gekennzeichnet: F=Frankreich
Bei Fisch und Meeresfrüchten erfolgt die Auskunft am Anlasstag.

Alle Preise verstehen sich ohne MwSt. 7,7 %



Konditionen für Caterings Extern

Wir unterscheiden 3 Varianten von Caterings.

Vollcatering: Wir bringen alle Waren zum von Ihnen gewünschten Zeitpunkt an den von Ihnen gewünschten Ort, kochen und servieren das gewünschte Angebot und räumen anschliessend alles wieder weg.

Liefercatering: Wir bereiten Ihnen die gewünschten Waren essfertig im Alenia zu. Unser Chauffeur liefert Ihnen die Waren an den gewünschten Ort und holt die restlichen Waren zum abgemachten Zeitpunkt wieder ab.

Abholcatering: Wir bereiten Ihnen die gewünschten Waren essfertig im Alenia zu. Sie holen Ihre gewünschten Waren bei uns ab und bringen diese nach dem Fest wieder zu uns zurück.

Personal		Ansatz/Stunde	
	Serviceleitung	CHF	60.00
	Küchenleitung	CHF	60.00
	Servicemitarbeiter/-in	CHF	45.00
	Koch/Köchin	CHF	45.00

Die Kosten werden von der Abreise im Alenia bis zur Rückkehr berechnet.

Liefercatering (inkl. Abholung des Geschirrs)	Chauffeur, innerhalb Gemeinde Muri-Gümligen, Allmendingen			
	Montag bis Freitag	Pauschal	CHF	80.00
	Wochenende und Feiertage		CHF	150.00
	Chauffeur, Rüfenacht, Worb, Rubigen, Ostermundigen, Bern, Belp, Köniz			
	Montag bis Freitag	Pauschal	CHF	140.00
	Wochenende und Feiertage		CHF	260.00
	Chauffeur weitere Orte auf Anfrage			
	Montag bis Freitag	Pauschal	CHF	140.00
	Wochenende und Feiertage		CHF	260.00

Geschirr

Gerne organisieren wir Ihnen bei unserem Partner Top-Event das gewünschte Geschirr				Nach Verrechnung
Apéritivservietten				gratis
Papierservietten 40x40cm	pro Stück	CHF		0.80
Menukarten mit gewünschtem Text und Logo				Nach Wunsch



Konditionen für Bankette Intern

Personal

		Ansatz/Stunde	
	Serviceleitung	CHF	60.00
	Küchenleitung	CHF	60.00
	Servicearbeiter/-in	CHF	45.00
	Koch/Köchin	CHF	45.00