



Köstlichkeiten für Ihren Anlass

Planen Sie eine Geburtstagsfeier oder ein Fest mit Ihren Bekannten und Verwandten? Wir beliefern Sie mit saisonalen und frisch zubereiteten Köstlichkeiten aus der Alenia-Küche.

Saisonale Apéro-Vorschläge

Frühling (März-Mai)	Spargelsalat mit geräucherter Entenbrust (F) Croستini mit Bärlauch-Frischkäse und Kresse (2 Stk.) Quinoa-Salat mit Avocadocrème und Cocktailcrevetten Schinkengipfeli (50 g, 2 Stk.) Rhabarber-Mascarpone Trifle mit Amaretti	pro Person	CHF 25.00
Sommer (Juni-August)	Melone mit Rohschinken (2 Stk.) Manchego-Antipastispiessli (2 Stk.) Roastbeef-Gemüse-Röllchen mit Tartaresauce (2 Stk.) Burata auf zweifarbigem Tomatensalat mit Basilikum, Knoblauchcroutons Erdbeer-Tiramisu	pro Person	CHF 25.00
Herbst (September-November)	Kürbiscrèmesuppe im Glas Croستini mit Champignontartare (2 Stk.) Rehterrine mit Traubenchutney Lauwarmer Gerstensalat mit Capuns (Vegi oder Fleisch) Marronimousse mit Haselnussstengeli	pro Person	CHF 25.00
Winter (Dezember-Februar)	Tête de Moine auf Birnenbrot (2 Stk.) Senf-Crêpe-Roulade mit Rauchlachs (2 Stk.) Apfel-Rotkrautsalat mit gerösteten Nüssen und geräucherte Entenbrust Lauchküchlein mit Speck oder Vegi (80 g) Lebkuchenmousse mit Gütetzi	pro Person	CHF 25.00

Apéro kalt

Salzgebäck (Chips, Salzstängeli, Salznüssli)	pro Person	CHF	2.50
Gemüsedip, 50 g, mit drei Saucen	pro Person	CHF	3.50
Verschiedene Antipasti, 40 g	pro Person	CHF	4.00
Kichererbsen-Humus mit Focaccia	pro Person	CHF	3.00
Wrap mit Avocado und Fetakäse	pro Stück	CHF	3.00
Wrap mit Thon und Eisbergsalat	pro Stück	CHF	3.00
Wrap mit Poulet und Curry	pro Stück	CHF	3.00
Tête de Moine auf Birnenbrot	pro Stück	CHF	3.00
Crostini mit Rohschinken und Ruccola	pro Stück	CHF	2.50
Bündnerfleisch-Röllchen mit Frischkäse	pro Stück	CHF	2.50
Roter Linsensalat mit Crevetten im Weckglas	pro Stück	CHF	3.50
Senf-Crêpe-Roulade mit Rauchlachs	pro Stück	CHF	3.50
Geräuchertes Forellenfilet Matjesstyle	pro Stück	CHF	3.50
Käseplatte, 150 g pro Person, ab 10 Personen	pro Person	CHF	5.40
Fleischplatte (Coppa, Mostbröckli, Buurehamme, Rohessspeck, Rohschinken), 100 g pro Person, ab 10 Personen	pro Person	CHF	8.10
Aufschnittplatte mit Schinken und Salami, 100 g 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	4.00
Sandwiches (Baguette weiss und Rustico), Sorten nach Wahl, 30 g	pro Stück	CHF	3.00
Früchte nach Saison	Preis nach Angebot		

Apéro warm

Dörrzwetschgen mit Speck umwickelt	2 Stück	CHF	1.50
Gemischtes Blätterteiggebäck	4 Stück	CHF	3.50
Käseküchlein	pro Stück	CHF	2.70
Flammkuchen mit Speck	pro Person	CHF	3.50
Hackfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	pro Stück	CHF	2.00
Thai Poulet Curry im Glas	pro Stück	CHF	4.50
Prussiens mit Rohschinken	3 Stück	CHF	2.50
Crostini mit Tomaten und Mozzarella	2 Stück	CHF	4.00
Mini Rinds-Burger mit Coleslaw, Käse und Barbecue-Sauce	2 Stück	CHF	6.50
Roastbeef auf Kräuterbaguette, ab 10 Personen	2 Stück	CHF	7.50
Fleischkäse mit grobem Senf auf Baguette, ab 10 Personen	2 Stück	CHF	5.50

Menuvorschläge

Salate und Suppen

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

Fleisch

Schweinsbraten vom Hals an Senfsauce Hausgemachte Kräuterspätzli Blumenkohl und Broccoli	CHF	28.00
Suure-Mocke vom Rind 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 Champignonsrahmsauce Maispolenta mit Reibkäse Ratatouille	CHF	24.00

Fisch

Sautiertes Forellenfilet «Grenobler Art» auf Lauchgemüse Salzkartoffeln	CHF	24.00
Pochierte Lachstranche an Orangen-Hollandaise Weissweinrisotto Blattspinat mit Pinienkernen	CHF	24.00

Vegetarisch

Spinat-Feta Lasagne	CHF	15.00
Gemüserisotto (saisonal)	CHF	15.00
Gefüllte Pasta an Tomatenrahmsauce	CHF	12.00

Desserts

Saisonale Fruchtspiessli	pro Stück	CHF	2.50
Cake geschnitten, 2 Sorten	pro Person	CHF	2.50
Trockenstückli	pro Stück	CHF	3.00
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

Grebt Menüs

	Warme Buurehamme mit Kartoffelsalat und drei verschiedenen Salaten, Zopf, Senf	CHF 27.00
	Warme Buurehamme mit Kartoffelsalat und Zopf, Senf	CHF 23.00
Alenia Teller	Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Moschtbröckli, Hobelkäse garniert mit kleinem Salatbouquet, Zopf	CHF 26.00
	Pastetli mit Champignons-Fleischfüllung Erbsen und Karotten	CHF 23.00
	Schweinsschnitzel vom Nierstück an Steinpilzsauce Butternudeln und Mischgemüse	CHF 26.00
	Pouletgeschnetztes «Casimir» an Curryrahmsauce mit Früchten Reis	CHF 24.00
Lebensmittel- deklaration.	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. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.	

Konditionen für Bankette im Alenia

Personal	Servicemitarbeiter/-in	pro Stunde	CHF 48.00
	Koch/Köchin	pro Stunde	CHF 60.00
MwSt.	Alle Preise verstehen sich ohne MwSt. 7,7 %		

Raumreservierungen

Mehrzweckräume

Worbstrasse 296	85 m ²	pro Tag	CHF 130.00
		1/2 Tag	CHF 100.00
	55 m ²	pro Tag	CHF 90.00
		1/2 Tag	CHF 70.00
	30 m ²	pro Tag	CHF 70.00
		1/2 Tag	CHF 50.00
Nussbaumallee 9	90 m ²	pro Tag	CHF 130.00
		1/2 Tag	CHF 100.00
	60 m ²	pro Tag	CHF 90.00
		1/2 Tag	CHF 70.00
	30 m ²	pro Tag	CHF 70.00
		1/2 Tag	CHF 50.00

Technik Die Einrichtung und Technik sind im Preis inbegriffen:

- Beamer / Leinwand
- Mikrofon / Headset
- Pinnwand
- Flipchart
- Visualizer

Getränke / Imbiss Für CHF 3.50 pro Person stellen wir Ihnen gerne Mineralwasser während der Sitzung zur Verfügung.

Div. Mineralwasser, 5 dl PET CHF 3.50

Kaffee/Tee CHF 4.00

Kuchen / Gebäck je nach Angebot

Obst je nach Angebot

Essen Gerne nehmen wir Ihre Raumreservation und Essensbestellung entgegen.
Übrigens: Sie bezahlen nur die halbe Raummiete, wenn Sie sich von uns mittags/abends kulinarisch verwöhnen lassen.

Externe Caterings

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	Servicemitarbeiter/-in	pro Stunde	CHF 48.00
	Koch/Köchin	pro Stunde	CHF 60.00

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

Chauffeur Liefercatering

Muri-Gümligen, Allmendingen	Montag bis Freitag	pauschal	CHF 80.00
	Wochenende und Feiertage	pauschal	CHF 150.00
Rüfenacht, Worb, Ostermundigen, Bern, Köniz, Rubigen, Belp	Montag bis Freitag	pauschal	CHF 140.00
	Wochenende und Feiertage	pauschal	CHF 260.00

weitere Orte auf Anfrage

Geschirr

Gerne organisieren wir Ihnen bei unserem Partner Top-Event das gewünschte Geschirr.

Geschirr	nach Verrechnung
Apéritivservietten	gratis
Papierservietten 40×40 cm	gratis
Menukarten mit gewünschtem Text und Logo	auf Anfrage

Konditionen für externe Caterings

Vollcatering	Angebotspreise + 10% + 7.7% MwSt.
Liefercatering	Angebotspreise + 10% + 2.5% MwSt.
Abholcatering	Angebotspreise + 10% + 2.5% MwSt.

Auskunft

Thomas Schaad, Leiter Gastronomie und Stefan Rytz, stellvertretender Leiter Gastronomie beraten Sie gerne rund um das kulinarische Angebot, das Ihren Anlass zu einem genussvollen Geschmackserlebnis macht.

Ansprechpartner	Thomas Schaad	Leitung Gastronomie 031 950 96 17 thomas.schaad@alenia.ch
	Stefan Rytz	Stellvertretung Leitung Gastronomie 031 950 96 26 stefan.rytz@alenia.ch
	Küche	031 950 96 16

