



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) Crostini mit Bärlauch-Frischkäse und Kresse (2 Stk.) Quinoa-Salat mit Avocadocrème und Cocktailcrevetten Hausgemachte Schinkengipfeli (50 g, 2 Stk.) Rhabarber-Mascarpone Trifle mit Amaretti	pro Person	CHF 27.40
Sommer (Juni-August)	Melone mit Rohschinken Manchego-Antipastispiessli (2 Stk.) Roastbeef-Gemüse-Röllchen mit Tartaresauce (2 Stk.) Burata auf zweifarbigem Tomatensalat mit Basilikum, Knoblauchcroutons Erdbeer-Tiramisu	pro Person	CHF 27.40
Herbst (September-November)	Kürbiscrèmesuppe im Glas Crostini mit Champignontartare (2 Stk.) Rehterrine mit Traubenchutney Lauwarmer Gerstensalat mit Capuns (Vegi oder Fleisch) Marronimousse mit Haselnussstengeli	pro Person	CHF 27.40
Winter (Dezember-Februar)	Tête de Moine auf Birnenbrot (2 Stk.) Senf-Crêpe-Roulade mit Rauchlachs (2 Stk.) Apfel-Rotkrautsalat mit gerösteten Nüssen geräucherte Entenbrust Lauchküchlein mit Speck oder Vegi (80 g) Lebkuchenmousse mit Gütetzi	pro Person	CHF 27.40

Apéro kalt

Salzgebäck (Chips, Salzstängeli, Salznüssli)	pro Person	CHF	2.90
Gemüsedip, 50 g, mit drei Saucen	pro Person	CHF	3.60
Verschiedene Antipasti, 40 g	pro Person	CHF	4.70
Kichererbsen-Humus mit Focaccia	pro Person	CHF	3.60
Wrap mit Avocado und Fetakäse	pro Stück	CHF	3.60
Wrap mit Thon und Eisbergsalat	pro Stück	CHF	3.60
Wrap mit Poulet und Curry	pro Stück	CHF	3.60
Tête de Moine auf Birnenbrot	pro Stück	CHF	3.60
Crostini mit Rohschinken und Ruccola	pro Stück	CHF	2.90
Bündnerfleisch-Röllchen mit Frischkäse	pro Stück	CHF	2.90
Roter Linsensalat mit Crevetten im Weckglas	pro Stück	CHF	4.20
Senf-Crêpe-Roulade mit Rauchlachs	pro Stück	CHF	4.20
Geräuchertes Forellenfilet Matjesstyle	pro Stück	CHF	4.20
Käseplatte, 150 g pro Person, ab 10 Personen	pro Person	CHF	6.20
Fleischplatte (Coppa, Mostbröckli, Buurehamme, Rohessspeck, Rohschinken), 100 g pro Person, ab 10 Personen	pro Person	CHF	9.30
Aufschnittplatte mit Schinken und Salami, 100 g pro Person, ab 10 Personen	pro Person	CHF	4.70
Butterzopf	pro Kg	CHF	13.90
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, 30 g	pro Stück	CHF	3.00
Früchte nach Saison	Preis nach Angebot		

Apéro warm

Dörrzwetschgen mit Speck umwickelt	2 Stück	CHF	2.10
Gemischtes Blätterteiggebäck	4 Stück	CHF	4.50
Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.80
Flammkuchen mit Speck	pro Person	CHF	4.50
Hackfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	pro Stück	CHF	3.60
Thai Poulet Curry im Glas	pro Stück	CHF	5.10
Prussiens mit Rohschinken	3 Stück	CHF	3.60
Crostini mit Tomaten und Mozzarella	2 Stück	CHF	6.40
Mini Rinds-Burger mit Coleslaw, Käse und Barbecue-Sauce	pro Stück	CHF	10.00
Roastbeef auf Kräuterbaguette, ab 10 Personen	2 Stück	CHF	9.00
Fleischkäse mit grobem Senf auf Baguette, ab 10 Personen	2 Stück	CHF	6.40

Menuvorschläge

Salate und Suppen

Gemischter Saisonsalat an Hausdressing mit Croûtons garniert	CHF 10.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons (saisonal)	CHF 11.60
Peretti-Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	CHF 11.60
Rüeblicrèmesuppe mit Orange	CHF 7.00
Gemüsesuppe Bauernart (Speck, Lauch, Karotten, Sellerie, Wirz, Kohlrabi)	CHF 6.05
Bouillon mit Kräuterflädli	CHF 5.10

Fleisch

Schweinsbraten vom Hals an Senfsauce Hausgemachte Kräuterspätzli Blumenkohl und Broccoli	CHF 32.20
Suure-Mocke nach altem Berner Rezept Kartoffelstock Zweifarbige glasierte Karotten	CHF 39.10
Roastbeef «Englische Art» mit Bernaise Sauce Herzoginkartoffeln Grüne Bohnen	CHF 44.90
Pouletgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce Maispolenta mit Reibkäse Ratatouille	CHF 27.60

Fisch

Sautiertes Forellenfilet «Grenobler Art» auf Lauchgemüse Salzkartoffeln	CHF 27.40
Pochierte Lachstranche an Orangen-Hollandaise Weissweinrisotto Blattspinat mit Pinienkernen	CHF 29.25

Vegetarisch

Spinat-Feta Lasagne	CHF 19.50
Gemüserisotto (saisonal)	CHF 18.00
Gefüllte Pasta an Tomatenrahmsauce	CHF 17.60

Desserts

Saisonale Fruchtspiessli	pro Stück	CHF 2.30
Cake geschnitten, 2 Sorten	pro Person	CHF 3.20
Trockenstückli	pro Stück	CHF 3.20
Süssmostcrème	pro Stück	CHF 6.05

Caramelköpfl	pro Stück	CHF 6.20
Mascarponecrème mit saisonalen Früchten	pro Stück	CHF 6.20
Schokoladenmousse mit Whities	pro Stück	CHF 6.20
Panna Cotta mit Passionsfruchtcoulis	pro Stück	CHF 6.20

Grebt Menüs

	Warme Buurehamme mit Kartoffelsalat und drei verschiedenen Salaten, Zopf, Senf	CHF 31.00
	Warme Buurehamme mit Kartoffelsalat und Zopf, Senf	CHF 26.50
Alenia Teller	Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Moschtbröckli, Hobelkäse garniert mit kleinem Salatbouquet, Zopf	CHF 30.00
	Pastetli mit Champignons-Fleischfüllung Erbsen und Karotten	CHF 26.50
	Schweinsschnitzel vom Nierstück an Steinpilzsauce Butternudeln und Mischgemüse	CHF 30.00
	Pouletgeschnetztes «Casimir» an Curryrahmsauce mit Früchten Reis	CHF 27.60
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 Mitarbeitenden auf Anfrage gerne	

Konditionen für Bankette im Alenia

Personal	Servicemitarbeiter/-in	pro Stunde	CHF 51.00
	Koch/Köchin	pro Stunde	CHF 60.00

MwSt. Alle Preise verstehen sich **ohne** MwSt.

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	
	Bahnhofstrasse 43	110 m ² *	pro Tag	CHF 140.00
			1/2 Tag	CHF 110.00
		60 m ²	pro Tag	CHF 90.00
		1/2 Tag	CHF 70.00	
	27 m ²	pro Tag	CHF 70.00	
		1/2 Tag	CHF 50.00	

* Dieser Raum ist nicht in sich geschlossenen (Cafeteria)

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 51.00
	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 + 7.7 % Mwst.
Liefercatering	Angebotspreise + 2.5 % Mwst.
Abholcatering	Angebotspreise + 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.

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

