Bankett-dokumentation 2025

BERNEXPO

TWENTY FOUR SEVEN
Catering & Events

Genussmomente, die begeistern – Kulinarik für Ihr Event!

Die Gastronomie spielt eine zentrale Rolle bei jeder Veranstaltung – sie schafft Atmosphäre, begeistert Ihre Gäste und sorgt für ein gelungenes Gesamterlebnis. Gemeinsam mit unserer Gastronomiepartnerin, der Sportgastro AG, setzen wir auf Regionalität, Nachhaltigkeit und höchste Qualität.

Regional, raffiniert, unvergesslich

Wir legen grossen Wert auf frische, regionale Zutaten. Unsere Backwaren stammen von der Bäckerei Ängelibeck in Köniz und der Bäckerei Bohnenblust im Breitenrainquartier, während wir Forellen aus der Fischzucht Rubigen beziehen. Hochwertiges Schweizer Rindfleisch kommt von lokalen Metzgereien, die eine nachhaltige und ganzheitliche Verwertung des Tieres garantieren. Auch Obst und Gemüse beziehen wir direkt von regionalen Bauern, sodass wir stets frische, saisonale Produkte verarbeiten können. Durch die Kombination dieser hochwertigen Zutaten mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen und kreativen Rezepturen entstehen kulinarische Erlebnisse, die Ihre Gäste begeistern.

So individuell wie Ihr Event – unsere Gastronomiekonzepte

Unser Angebot reicht von Kaffeepausen über Apéro-Platten und Apéro-Packages bis hin zu Menus, Buffet-Packages und Stehlunches. Je nach Art und Umfang Ihres Events stellen wir Ihnen ein passendes gastronomisches Konzept zusammen. Ob lockerer Empfang, ausgedehnte Mahlzeit oder unkompliziertes Stehlunch-Format – wir passen unser Catering flexibel an Ihre Bedürfnisse an.

Standcatering – Genuss direkt an Ihrem Eventstand

Auch während Messen und Veranstaltungen müssen Sie und Ihre Gäste nicht auf kulinarische Highlights verzichten. Unser Standcatering bietet eine breite Auswahl an Speisen und Getränken – vom ersten Kaffee am Morgen über herzhafte Snacks und ein unkompliziertes Mittagessen bis hin zu einem gemütlichen Feierabendbier mit Häppchen.

Lassen Sie sich von unserer Kulinarik inspirieren – für ein rundum gelungenes Event!

Begrüssungskaffee

Getränke* (nach Verbrauch)

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	8 dl	9.00
Kaffee | Espresso	Tasse	4.50
Milchkaffee	Tasse	5.50
Cappuccino	Tasse	6.00
Tee	Tasse	5.50

Snacks (nach bestellter Ware)

Buttergipfeli	Stück	2.00
Laugengipfeli	Stück	2.50
Vollkorngipfeli	Stück	2.50
Saisonale Frucht	Stück	1.50

*Die Milchgetränke sind auch mit Hafer- und Reismilch erhältlich.

Kaffeepausen

Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Kaffeepause Vormittag «Light»

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Salzige Leckereien, Trockenobst, Schokolade	pro Person	14.00

Kaffeepause Vormittag «Deluxe»

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Hausgemachter Eistee, Salzige Leckereien, Saisonales Obst, Trockenobst, Nüsse Schokolade	pro Person	19.00

Kaffeepause Nachmittag «Light»

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Süsses Stückchen, Trockenobst, Schokolade	pro Person	14.00

Kaffeepause Nachmittag «Deluxe»

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Hausgemachter Eistee, Süsses Stückchen, Saisonales Obst, Trockenobst, Nüsse, Schokolade	pro Person	19.00

Energy Break

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Frischer saisonaler Fruchtsaft, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Birchermüesli, Fruchtsalat, Riegel, Hausgemachter Eistee, Süsses Stückchen, Saisonales Obst, Trockenobst, Nüsse, Schokolade	pro Person	17.00

Red Bull (nach Verbrauch)

Red Bull,	2.5 dl Dose	5.00
Red Bull Sugarfree,	2.5 dl Dose	5.00
Red Bull Organics Viva Mate	2.5 dl Dose	5.00

Die Red Bull Dosen werden in Red Bull Kühlschrank präsentiert

*Die Milchgetränke sind auch mit Hafer- und Reismilch erhältlich.

Apéro-Packages

Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Kornhaus-Knusper

Blätterteiggebäck mit Pesto Geröstete Nussmischung Gemüse-Sticks mit Quark und Schnittlauch Mini-Quiche	pro Person	13.00

«Botanischer Garten»

Marinierte Mozzarella-Kugel mit Rucola und Olivenstaub Mit Paprika gewürzter Tête de Moine auf Pumpernickel Tartelette mit mariniertem Hüttenkäse und frischem Schnittlauch Marinierter Tofu mit sonnengetrockneten Tomaten und Kirschtomaten	pro Person	18 .50

«Bärner Märit»

Gemüse-Sticks mit Quark und Schnittlauch Saisonales Gemüse mariniert mit Rosmarin und Honig auf Pumpernickel Broccoli-Crèmesüppchen mit Kresse Bärezipfu im Rotweinsud mit Chili Pikanter Mini-Käsekuchen	pro Person	21.50

«Aareschloufe»

Pikantes Rindertartar mit Gewürzgürkchen Garnelen-Couscous mit Chili, Zitronengras und Koriander Tatar vom Räucherlachs mit Sauerrahm auf Roggenbrot Hummus mit Gurken und Paprikapulver Marinierter Tofu mit sonnengetrockneten Tomaten und Kirschtomaten	pro Person	28.00

Marzili Hammam

Geräucherte Entenbrust mit Mango-Chutney und Rucola Feiner Lammspiess mit frischen Kräutern und Knoblauch Garnelen-Couscous mit Chili, Zitronengras und Koriander Mit Frischkäse und Pistazien geschichtete Datteln	pro Person	31.00

Bundesplättli

Rohschinken mit Melonensalat Roastbeef mit Tartarsauce und Gewürzgurken Tartelette mit Tartar vom Räucherlachs und Meerrettich Geräuchertes Forellenfilet auf Sahnemeerrettich mit Äpfeln Klares Tomatensüppchen verfeinert mit Gin Tartelette mit Gemüse-Curry und Reissalat nach kreolischer Art Camembert mit Aprikosen-Chutney	pro Person	41.00

Flying Apéro / Stehlunch

Marktfrischer Blattsalat Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkresse Kerne, Croûtons in der Bowl serviert Broccoli-Crèmesüppchen mit Kresse in der Cappuccino-Tasse serviert Mini-Hotdog mit Gewürzgurken und Senf Mini-Plant based Hotdog mit Gewürzgurken und Senf Roastbeef mit Cognac und Pfeffersauce, gratinierten Kartoffeln und Gemüse in der Bowl serviert Grünes Thai-Curry mit Gemüse und gedämpftem Jasminreis in der Bowl serviert Cappuccino-Mousse mit Tonkabohnen Schokoladenbrownie mit Nüssen und Fruchtgelee	pro Person	43.00

Apéro-Platten

Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Fleischplatte

Fünf verschiedenen Fleischsorten mit regionalen Produkten garniert dazu frisches Ruchbrot von der Hausbäckerei	4 Platten*	55.00

Käseplatte

Fünf verschiedenen Käsesorten mit regionalen Produkten garniert dazu frisches Ruchbrot von der Hausbäckerei	4 Platten*	55.00

Vegi-Platte

Gemüse-Sticks mit Quark und Schnittlauch Saisonales Gemüse mariniert mit Rosmarin und Honig auf Pumpernickel Broccoli-Crèmesüppchen mit Kresse Bärezipfu im Rotweinsud mit Chili Pikanter Mini-Käsekuchen	4 Platten*	65.50

Mini-Sandwich-Platte

24 Mini-Sandwiches Käse, Schinken, Salami, Rohschinken, Thon, Lachs	4 Platten*	65.50

* 1 Platte für circa 6 Personen

Menu serviert

Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bundeshaus-Bistro

pro Person 35.00

Vorspeise
Gemischter Blattsalat
Gemüsestreifen, Hausdressing

Hauptgang
Weissweinrisotto
Pouletbruststreifen, Pommery Senf

Weissweinrisotto
Gebackene Gemüsestreifen

Dessert
Panna cotta mit Waldbeeren

Zytglogge-Kreation I (ohne Dessert)

pro Person 33.00

Vorspeise
Kräuterseitling-Essenz
Flädle, Gemüsejulienne

Hauptgang
Gefüllte Zucchiniblüten
Pommes rissolées, Artischocke, Quinoa
Tomatensugo, Mandeljoghurt

Zytglogge-Kreation II

pro Person 44.00

Vorspeise
Kräuterseitling-Essenz
Flädle, Gemüsejulienne

Hauptgang
Gefüllte Zucchiniblüten
Pommes rissolées, Artischocke, Quinoa
Tomatensugo, Mandeljoghurt

Dessert
Leche Frita
Milch, Erdbeere, Vanille, Schokolade, Zimt

Gurten-Genuss I (ohne Dessert) — pro Person 37.00

Vorspeise
Marktfrischer Blattsalat
Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkresse
Kerne, Croûtons,
Hausdressing

Hauptgang
Poulet Paillard
Camargue Reis, Getrocknete Tomaten,
Pimientos, Zuckerschoten, Traubenmost-Jus

Ziegenkäse Risotto
Dörrtomaten, Rucola, Parmesan, Honig, Portwein

Gurten-Genuss II — pro Person 49.00

Vorspeise
Marktfrischer Blattsalat
Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkresse
Kerne, Croûtons,
Hausdressing

Hauptgang
Poulet Paillard
Camargue Reis, Getrocknete Tomaten,
Pimientos, Zuckerschoten, Traubenmost-Jus

Ziegenkäse Risotto
Dörrtomaten, Rucola, Parmesan, Honig, Portwein

Dessert
Lemon Curd Tarte
Baiser | Limette | Yuzu | Havana Club Rum

Rendezvous Rathaus — pro Person 53.00

Vorspeise
Ziegenkäse-Bällchen
Honig, Beeren-Thymian-Confit, Bärlauch
Spitzpaprika

Hauptgang
Zweierlei vom Rind
Karotten, Avocado, Kichererbsen, Koriander, Joghurt

Seitan-Filetstücke
Bulgur, Tomaten, Karotten, Bohnen, Koriander, Kokos, Garam-Masala

Dessert
Flan de Huevo
Karamell, Heidelbeere, Orange, Zitrone, Minze

Altstadt-Élégance — pro Person 57.00

Vorspeise
Marktfrischer Blattsalat
Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkresse
Kerne, Croûtons,
Hausdressing

Hauptgang
Schweinsfilet
Kartoffelkrone, Ratatouille, Perlzwiebeln, Kokos, Ajvar, Zitronenmelisse

Rigatoni
Tomaten, Karotten, Lauch, Frischkäse, Zitrone, Sambal Oelek

Dessert
Schokoladenmousse
Joghurt, Sorbet, Guave
Marinierte Cantaloupe-Melone

Mango & Münster — pro Person 60.00

Vorspeise
Weisses Tomatenmousse
Mango-Thymian-Chutney, Mandel-Crumble, Crevetten

Hauptgang
Kalbsbäckchen
Pastinake, Chicorée-Chutney, Kokospüree
Koriander, Mungobohnensprossen

Risotto mit Jackfruit
Avocado, Koriander, Harissa, Apfelessig
Parmesan

Dessert
White Dragon
Tequila-Sorbet, Cointreau-Panna cotta
Zitronen-Baiser

Zitrus & Zähringer — pro Person 66.00

Vorspeise
Limetten-Zitronengras-Schaumsuppe
Praline vom Saibling, Miso Hollandaise

Hauptgang
Rindshuft Steak
Baby-Artischocke, Bratkartoffelschaum
Zwiebelpüree, Korianderbutter, Olivenstaub

Rotes Gemüse-Curry
Reis | Blumenkohl, Kefen, Frühlingslauch
Mini-Mais, Erdnüsse,
Pikant-fruchtige Currysauce Kokosmilch

Dessert
Kaktusfeige
Panna cotta, Sorbet, Muscovado, Kokos

Eidgenuss

pro Person 67.00

Vorspeise
Gemischter Salatteller
Blattsalate, Marinierte Salate, Kirschtomaten
Radieschen, Gartenkresse, Kerne, Croûtons
Hausdressing

Mais-Chili-Suppe
Zwiebeln, Mini-Corndog, Chili-Popcorn

Hauptgang
Kalbshohrücken
Violette Kartoffeln, Artischocke, Baby-Aubergine
Wiesenkräuter, Thymian, Eisenkraut

Springbreak
Buchweizen, Spitzpaprik, Schwarze Bohnen
Avocado, Petersilie, Minze, Limette

Dessert
Schokoladenmousse
Joghurt, Sorbet, Guave
Marinierte Cantaloupe-Melone

Goldene Matte

pro Person 73.00

Vorspeise
Erbse & Speck
Erbsen-Flan, Speck, Crème fraîche, Minze, Limette

Parmesan-Schaumsuppe
Rindsfiletstreifen, Zitrone

Hauptgang
Loup de mer
Cannelloni, Paprika, Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Oliven, Basilikum

Trüffelrisotto
Datterini Tomaten, Lauch, Pilze, Estragon, Parmesan

Dessert
Holunderblüten-Parfait
Apfel-Chutney, Orange, Karamell, Pistazie, Calvados

Helvetica Royal

pro Person 75.00

Vorspeise
Limetten-Zitronengras-Schaumsuppe
Praline vom Saibling, Miso Hollandaise

Hauptgang
Rindsentrecôte gegrillt
Tomatenreis, Sellerie, Rote Zwiebeln, Chili, Zitronengras

Gefüllte Zucchiniblüten
Pommes rissolées, Artischocke, Quinoa, Tomatensugo, Mandeljoghurt

Dessert
Toblerone
Eis, Nougat, Mandeln, Krokant

Buffet-Packages

Buffet Packages sind ab 20 Personen.
Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Dällebach-Dîner — pro Person 38.00

Vorspeise
Blattsalat, Karottenstifte, Croûtons
Hausdressing ♍ | Italien ♡ Ⓐ
Brotkorb

Hauptgang
Schmorbraten vom regionalen Rind
Bratkartoffeln Mischgemüse

Marinierte Seitan-Streifen ♡
Bratkartoffeln Mischgemüse

Dessert
Panna cotta mit Waldbeeren

Lorraine-Lunch I (ohne Dessert) — pro Person 39.00

Vorspeise
Chicorée, Eisberg, Lattich
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing ♍ , Italien ♡ Ⓐ , Balsamico ♡
Brotkorb

Hauptgang
«Albóndigas andaluz»
Hackfleischbällchen mit Chili-Flakes
Konfierte Pommes rissolées an Zwiebelconfit ♍
Gebackene Kidneybohnen mit Mais und Paprika ♍
Grillierte Zucchini und Aubergine mit Paprika ♍
Gemüse Pakora mit Mandeln ♡

Lorraine-Lunch II — pro Person 50.50

Vorspeise
Chicorée, Eisberg, Lattich
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing ♍ , Italien ♡ Ⓐ , Balsamico ♡
Brotkorb

Hauptgang
«Albóndigas andaluz»
Hackfleischbällchen mit Chili-Flakes
Konfierte Pommes rissolées an Zwiebelconfit ♍
Gebackene Kidneybohnen mit Mais und Paprika ♍
Grillierte Zucchini und Aubergine mit Paprika ♍
Gemüse Pakora mit Mandeln ♡

Dessert
Fruchtmousse-Variation

Bubenberg-Buffet — pro Person 55.50

Vorspeise
Chicorée, Eisberg, Lattich
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing ♍ , Italien ♡ Ⓐ , Balsamico ♡
Brotkorb

Hauptgang
Rindsgeschnetzeltes mit Traubenmost und Frühlingslauch Ⓐ
Gegrillte Brätler mit Thymian und Knoblauch♍
Dreifarbige Quinoa mit Gemüsejulienne ♍
Sautierte Pfälzer und Karotten mit Prosecco ♍
Kichererbsen-Ragout mit roten Zwiebeln und Tahi-na ♍
Seitan-Geschnetzeltes mit Pak Choi ♡
Tartelettes-Variation

Felsenau-Fusion

pro Person 59.50

Vorspeise
Chicorée, Eisberg, Lattich
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing ♍ , Italien ♡ Ⓢ , Balsamico ♡
Brotkorb

Hauptgang
Pulled Pork mit Whisky und Honig Ⓢ
Gegrillter Zander an Frischkäsesauce Ⓢ
Backkartoffel mit Sauerrahm und Koriander ♍
Glasnudeln mit Edamame und Judasohren ♍
Grillierte Zucchini und Aubergine mit Paprika ♍
Gebackene Kidneybohnen mit Mais und Paprika ♍

Seitan-Geschnetzeltes mit Pak Choi ♡

Dessert
Panna cotta mit Heidelbeere und Himbeere
Glasierte Rahmwindbeutel
Weisse Schokolade auf Melone und Minze

Bellevue-Bouchée

pro Person 59.50

Salate
Chicorée, Eisberg, Endivie
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing ♍ , Italien ♡ Ⓢ, Caesar
Brotkorb

Hauptgang
Smoked Brisket mit Koreanischer BBQ-Sauce Ⓢ
Gegrillter Zander an Frischkäsesauce Ⓢ
Gegrillte Brätler mit Thymian und Knoblauch♍
Basmatireis mit geröstetem Sesam ♍
Grüne Bohnen mit granuliertem Pfeffer ♍
Sautierte Pfälzer und Karotten mit Prosecco ♍
Filet Bites mit Sojasauce ♡

Dessert
Hibiskus und Johannisbeere an Limoncello
Mini-Donuts
Kokos-Chia-Pudding

Schwellenmätteli-Sélection

pro Person 77.50

Vorspeise
Chicorée, Eisberg, Endivie
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing , Italien , Caesar
Brotkorb

Hauptgang
Gefülltes Schweinsnierstück mit roten Zwiebeln und Mais
Poulet Tikka Masala
Gebratener Knurrhahn
mit Thymian und Zitronengras
Risoni mit getrockneten Tomaten und Baby-Mais
Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln und Speck
Basmatireis mit geröstetem Sesam
Grüne Bohnen mit granuliertem Pfeffer
Artischocke mit Pernod und Anis

Dessert
Hibiskus und Johannisbeere an Limoncello
Weisse Schokolade auf Melone und Minze
Glasierte Rahmwindbeutel

Nydegg-Noblesse

pro Person 84.50

Vorspeise
Chicorée, Eisberg, Lollo Rosso
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing , Italien , Joghurt

Saucen, Dips, Aufstriche
Frischkäse-Bärlauch, Sour Cream, Hummus
Brotstation
Karottensalat mit Apfel und Balsamico
Salat aus dreierlei Linsen mit Balsamico
Parmesan-Crèmesuppe mit Zitrone

Brotkorb

Hauptgang
Pulled Beef mit Kreuzkümmel und Rauchpaprika
Butter Chicken mit Naan-Brot
Konfiertes Saiblingsfilet mit Ras el Hanout
Gnocchi mit Prosecco und Spinat
Gegrillte Brätler mit Thymian und Knoblauch
Cremige Bramata mit Grana Padano
Sautierte Pfälzer und Karotten mit Prosecco
Grillierte Zucchini und Aubergine mit Paprika

Pulled Jackfruit BBQ Style

Dessert
Kaffee und Rahm mit Zitrusaromen
Milchreis mit Erdbeere und Vanille
Mini-Donuts
Glacewagen mit verschiedenen Toppings

BERNEXPO

TWENTY FOUR SEVEN
Catering & Events