

Bankett- dokumentation

BERNEXPO

24 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 herzhaftes 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
Teeselektion	Tasse	5.50

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

Snacks (nach bestellter Ware)

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.



NESPRESSO

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, Heisse Schokolade, Tee, Salzige Leckereien, Trockenobst, Bruchschokolade	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, Bruchschokolade	pro Person	19.00
--	------------	-------

Kaffeepause Nachmittag «Light»

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Heisse 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.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.



Apéro-Packages

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

Kornhaus-Knusper

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

«Botanischer Garten»

Marinierte Mozzarella-Kugel mit Rucola und Olivenstaub	pro Person	18.50
Mit Paprika gewürzter Tête de Moine auf Pommes		
Tartelette mit mariniertem Hüttenkäse und frischem Schnittlauch		
Marinierter Tofu mit sonnengetrockneten Tomaten und Kirschtomaten		

«Bärner Märli»

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

«Aareschloufe»

Pikantes Rindertartar mit Gewürzgürkchen	pro Person	28.00
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		




 **glutenfrei**  **laktosefrei**  **vegetarisch**  **vegan**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.







Marzili Hammam

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

Bundesplättli

Rohschinken mit Melonensalat  	pro Person	41.00
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 		

Flying Apéro / Stehlunch

Marktfrischer Blattsalat 	pro Person	43.00
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		

 **glutenfrei**  **laktosefrei**  **vegetarisch**  **vegan**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

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

1 Platte*

55.00

Käseplatte



Fünf verschiedenen Käsesorten mit regionalen Produkten garniert
dazu frisches Ruchbrot von der Hausbäckerei

1 Platte*



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 

1 Platte*

65.50

Mini-Sandwich-Platte

24 Mini-Sandwiches

Käse, Schinken, Salami, Rohschinken, Thon, Lachs

1 Platte*

65.50

* 1 Platte für circa 6 Personen

 **glutenfrei**  **laktosefrei**  **vegetarisch**  **vegan**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.





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 

Gemüwestreifen, Hausdressing 

Hauptgang

Weissweinsrisotto

Pouletbruststreifen, Pommery Senf

Weissweinsrisotto 

Gebackene Gemüwestreifen

Dessert


Panna cotta mit Waldbeeren

Zytglogge-Kreation I (ohne Dessert)

pro Person

33.00

Vorspeise

Kräuterseitling-Essenz 

Flädle, Gemüsejulienne

Hauptgang

Gefüllte Zucchini Blüten 

Pommes rissolées, Artischocke, Quinoa

Tomatensugo, Mandeljoghurt

Zytglogge-Kreation II

pro Person

44.00

Vorspeise

Kräuterseitling-Essenz 

Flädle, Gemüsejulienne

Hauptgang

Gefüllte Zucchini Blüten 

Pommes rissolées, Artischocke, Quinoa

Tomatensugo, Mandeljoghurt

Dessert

Leche Frita

Milch, Erdbeere, Vanille, Schokolade, Zimt

 **glutenfrei**

 **laktosefrei**

 **vegetarisch**

 **vegan**



Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

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

Plant based Geschnetzelttes-Filetstücke 
Bulgur, Tomaten, Karotten, Bohnen, Koriander, Kokos, Garam-Masala

Dessert

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

 **glutenfrei**  **laktosefrei**  **vegetarisch**  **vegan**



Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

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

Weisse 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

 **glutenfrei**  **laktosefrei**  **vegetarisch**  **vegan**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.





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 Zucchini Blüten 
Pommes rissolées, Artischocke, Quinoa, Tomatensugo, Mandeljoghurt

Dessert

Toblerone
Eis, Nougat, Mandeln, Krokant

 **glutenfrei**  **laktosefrei**  **vegetarisch**  **vegan**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.



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 plant based Geschnetztes ♥

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 ♥

🌱 **glutenfrei**

🌱 **laktosefrei**

🌱 **vegetarisch**

♥ **vegan**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

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 Tahina 🌱

Plant based Geschnetzeltes ♥

Tartelettes-Variation

🌱 **glutenfrei**

🌱 **laktosefrei**

🌱 **vegetarisch**

♥ **vegan**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.



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 🌱

Plant based Geschnetzeltes 🍷

Dessert

Panna cotta mit Heidelbeere und Himbeere
Glasierter 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

 **glutenfrei**  **laktosefrei**  **vegetarisch**  **vegan**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

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
Glasierter 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

 **glutenfrei**  **laktosefrei**  **vegetarisch**  **vegan**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.





BERNEXPO

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events