

BERNEXPO

**WEIHNACHTEN
& NEUJAHR —
KULINARISCH FEIERN**

INHALT

01	APÉRO-AUSWAHL	03
<hr/>		
02	APÉRO RICHÉ — GENUSS IN VIELFALT	05
<hr/>		
03	ABENDLICHES BUFFET	07
<hr/>		
04	ZUSÄTZLICHE HIGHLIGHTS	11
<hr/>		
05	AMBIENTE & DEKORATION	13
<hr/>		
06	WISENSWERTES & HINWEISE	15
<hr/>		



01

APÉRO - AUSWAHL

Angebot

Winterzauber

pro Person

28.00

- 01.01 Auf den Tischen verteilt
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck nature
- Weihnachts-Güezi-Mix
- 01.02 Flying serviert und auf Buffets verteilt
- Pilzrahmsuppe in der Tasse serviert
- Rindstartar auf gerösteter Ängelibrotscheibe
- Mini-Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln
- Bruschetta mit Birne & Blauschimmelkäse

Schneegestöber

pro Person

24.50

- 01.03 Auf den Tischen verteilt
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Pilz-Dexelles
- Weihnachts-Güezi-Mix
- 01.04 Flying serviert und auf Buffets verteilt
- Kürbis-Suppen-Shot mit Thymian
- Mini-Röstitaler mit Bärezipfu im Rotweinsud
- Randen-Carpaccio-Röllchen mit Ziegenkäse
- Kastanien-Polenta-Würfel mit Kräuterdip

Plättli

pro Person

25.50

- 01.05 Käse- & Fleischplättli
- Reich ausgarniert, mit Ängelibrot serviert

----- + -----

Zusätzliche Highlights

01.06 Heisse Maroni

In der Tüte oder im Becher serviert

pro Person

8.50

02

APÉRO RICHE



Apéro Riche — Genuss in Vielfalt

Apéro Riche

pro Person

52.00

02.01 Auf den Tischen verteilt

Hausgemachtes Blätterteiggebäck nature & Mohn 🍷
Weihnachts-Güezi-Mix 🍷

02.02 Kalt

Wintersalat im Glas mit Granatapfel & Ziegenkäse 🍷
Lachsmousse auf Toast mit Meerrettichschaum 🍷
Mini-Wraps mit Hummus & Gemüse 🍷

02.03 Warm

Proseccoschaumsüppchen in der Tasse 🍷
Wildbratwurst im Mini-Bun mit Preiselbeersenf
Mini-Flammkuchen klassisch und mit Lauch
Quiche Lorraine Bites 🍷
Ziegenkäse-Crostini mit Honig & Baumnuss 🍷

02.04 Vor dem Gast

Raclette vor dem Gast abgestrichen
mit Gschwelkti, Silberzwiebeln und Cornichons 🍷



Zusätzliche Highlights

02.05 Nigiri- Hosomaki- & Makishushi

Ausgarniert, mit Ingwer, Wasabi & Soja

Süess ab Buffet

Bratapfel-Tiramisu im Glas 🍷
Zimtsterne-Mousse mit Orangenfilets 🍷
Linzer-Törtchen Mini 🍷
Mini-Vermicelles im Glas 🍷
Schwarzwälder im Glas 🍷

pro Platte 65.00

02.06 Waffels

Vor dem Gast zubereitete Waffels
mit diversen Toppings 🍷

pro Person 14.00

03

ABENDLICHES BUFFET

Vorschlag 1

pro Person 46.00

03.01.01 Vorspeise

Randen-Carpaccio, Apfel, Meerrettich, geröstete Kerne ♡ ⓘ
Kartoffelsalat in Senf-Vinaigrette, Schnittlauch ⓘ ⓘ
Gurkensalat mit Dill & Sauerrahm ⓘ ⓘ
Bauernschinken mit Senfgurken
Wähe-Würfel ⓘ

03.01.02 Suppe

Klassische Bündner Gerstensuppe ⓘ

03.01.03 Hauptgänge

Schweinsschulter «slow cooked» an dunklem Bier-Jus mit Röstitaler & Rahmwirsing mit Muskat

Äplermaccaroni 2.0 ⓘ
mit Bergkäse, Zwiebelconfit & Apfelmues, Feldsalat mit Most-Dressing

03.01.04 Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce ⓘ ⓘ
Zimtsterne-Mousse im Glas ⓘ ⓘ
Lebkuchen-Tiramisu ⓘ
Zwetschgenkompott & Quarkcrème ⓘ ⓘ
Apfelwähe vom Blech ⓘ

Vorschlag 2

pro Person 68.00

03.02.01 Vorspeise

Rauchforelle auf Mini-Rösti & Meerrettich-Crème 🇨🇭
Randen-Tatar mit Ziegenfrischkäse, Baumnuss an Orangen-Vinaigrette 🇨🇭 🇨🇭
Lauwarmer Kartoffel-Lauch-Salat mit Speck 🇨🇭 🇨🇭
Karotte & Kümmel, Orange & Peterilie ♥
Chäschüechli mit Lauch 🇨🇭

03.01.02 Suppe

Maroni-Schaumsuppe, Thymian & Rahm 🇨🇭 🇨🇭

03.01.03 Hauptgänge

Entenkäule an Rotwein-Preiselbeer-Jus dazu Butterspätzli, Apfel-Rotkraut & glasierte Maroni
Zanderfilet an milder Riesling-Sauerrahm-Sauce dazu Kartoffel-Sellerie-Stampf & Lauchgemüse 🇨🇭
Käse-Spätzli «Bergkäse & Röstzwiebeln» Rahmwirsing, Wintersalat mit Kürbiskernen 🇨🇭

03.02.04 Dessert

Basler-Läckerli-Parfait 🇨🇭
Schwarzwälder im Glas 🇨🇭
Quark-Mohn-Mousse auf Zwetschgenspiegel 🇨🇭
Vermicelles mit Meringue & Rahm 🇨🇭
Engadiner Nusstörtli 🇨🇭

Vorschlag 3

pro Person 98.00

03.03.01 Vorspeise

Alpenrind-Tatar, Senfkörner, Schnittlauch & Randenstaub Saibling confiert, Apfel-Dill-Gel, Roggenchip
Kalbscarpaccio, Zitronenöl, Kapernblatt
Burrata, Trüffel, Honig, karamellisierteBaumnuss, Wildkräuter

03.03.02 Suppe

Klare Rindsbouillon mit Trüffel-Raviolini
Topinambur-Rahmsuppe, Haselnussbutter & Trüffelschaum

03.03.03 Hauptgänge

Rosa Rehrücken an Wacholder-Portwein-Jus, Haselnuss-Polenta, glasierte Babykarotten & Rosenkohlblätter, dazu Birnenconfit

Egli vom Bodensee mit Champagner-Sauerrahm Schnittlauch-Kartoffelgratin, Lauch-Fondue

Kastanien-Polenta, sautierte Spitzmorcheln, Trüffeljus, dazu Sellerie-Purée, glasierte Schwarzwurzel & Maroni

03.03.04 Dessert

Bûche de Noël «Grand Cru & Tonka»
Maroni-Vermicelles auf Kirsch-Gel & Vanillerahm
Birnbrot-Parfait, Williams-Sabayon
Tirggel-Parfait, Quittenkompott



Zusätzliche
Highlights

03.03.05 Käsewagen
mit Birnbrot und Senffrüchten

pro Person

14.00

04

ZUSÄTZLICHE HIGHLIGHTS

Zusätzliches Angebot

Heisse Maroni

pro Person

8.50

01.06 Heisse Maroni

In der Tüte oder im Becher serviert 🍷

Nigiri- Hosomaki- & Makishushi

pro Person

65.00

02.05 Nigiri- Hosomaki- & Makishushi

Ausgarniert, mit Ingwer, Wasabi & Soja

Süess ab Buffet

Bratapfel-Tiramisu im Glas 🍷

Zimtsterne-Mousse mit Orangenfilets 🍷

Linzer-Törtchen Mini 🍷

Mini-Vermicelles im Glas 🍷

Schwarzwälder im Glas 🍷

Waffels

pro Person

14.00

02.06 Waffels

Vor dem Gast zubereitete Waffels
mit diversen Toppings 🍷

Käsewagen

pro Person

14.00

03.03.05 Käsewagen

mit Birnbrot und Senffrüchten 🍷



05

AMBIENTE & DEKORATION

Dekorationspakete

05.01 Winterzauber

pro Person

18.00

- Juttentuch
- Weihnachtskugeln
- Dekoriertes Holz mit Weihnachtskugeln & Gewürzen
- Lichterquelle

06

WISSENSWERTES & HINWEISE

Wissenswertes

Infrastruktur

Sämtliche Infrastruktur, mit Ausnahme Getränke- & Foodbuffet wird von der BERNEXPO AG gestellt.

Festliches Dinner

Servierte Speisen	Alle Angebote unseres Buffets können auf Wunsch auch als servierte Menüs angeboten werden		
Preise	3-Gängemenü	ab	64.00
	4-Gängemenü	ab	73.00
	5-Gängemenü	ab	81.00

Weitere Hinweise

- Tischdeko**

Bei definitiver Dekorationsbuchung informiert die BERNEXPO mindestens 14 Tage vor dem Anlass über die Auswahl der Tischdeko.
- Preise**

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.
- Legende**

🌱 vegetarisch | 🌱 vegan | 🌱 glutenfrei | 🌱 laktosefrei | Hausdressing 🇫🇷 (French)