

bernaville
zmitts im Läbe



Catering

Liebe Gäste

Schön interessieren Sie sich für unser Catering-Angebot. Wir haben für Sie zwei Cateringvarianten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr persönliches Wunschcatering auswählen können. Auf den Seiten 2 und 3 erhalten Sie die wichtigsten Informationen. Ab Seite 4 sehen Sie unsere Verpflegungsauswahl, welche wir als einzelne Angebote aufgelistet haben. Diese können Sie nach Belieben kombinieren. Gerne stellen wir aber auch Ihr Wunschcatering zusammen.

Unsere kleinen Gäste sind bis zum 3. Lebensjahr gratis, ab dem 3. bis zum 12. Lebensjahr bezahlen Sie für die Kinder 60% vom Betrag und ab dem 12. Lebensjahr verrechnen wir den vollen Betrag. Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MWST.

In einem persönlichen Beratungsgespräch besprechen wir gerne mit Ihnen die weiteren Fragen. Über mögliche Allergene und die Herkunft der Fische geben wir mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist, wird Schweizer Fleisch verwendet.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Allgemeine Informationen

Die zwei verschiedenen Catering-Möglichkeiten

1. Sie bestellen, wir produzieren, Sie holen die bestellte Ware ab oder wir liefern.
2. Sie bestellen, wir produzieren, Sie konsumieren die bestellte Ware in ihren Räumlichkeiten und wir bedienen ihre Gesellschaft.

Blumendekoration

Unsere Gärtnerei verschönert gerne Ihre Räume. Wir freuen uns, mit Ihnen die Details zu besprechen.

Lieferzeiten und Transport

Die Transportfahrten werden im Vorfeld abgesprochen. Wir verrechnen pro gefahrenen Kilometer für Schwarzenburg und Umgebung Fr. 1.40 / im weiteren Umkreise Fr. 1.80.

Bestellung, Mehrwertsteuer und Deklaration

Damit wir Ihren Wunsch termingerecht ausführen können, bitten wir Sie, uns Ihren Auftrag frühzeitig bekannt zu geben. Von der Bestellung bis zur Lieferung werden 7 Tage gerechnet. Die Gerichte auf Seite 4 können wir für 30 Personen liefern. Wir verrechnen die von Ihnen mitgeteilte Personenanzahl. Die Preise sind exklusiv 7.7 % MWST. Fragen Sie uns nach der Herkunft und der Zusammensetzung unserer Produkte.

Geschirr- / Grillmiete

Pro Teil verrechnen wir Fr. 0.30

(z.B. 1 Messer, 1 Gabel, 1 Teller, 2 Gläser Fr. 1.50)

(z.B. Kaffeetasse, Unterteller, Kaffeelöffel Fr. 0.90)

Defektes Geschirr wird zum Einstandspreis zusätzlich in Rechnung gestellt.

Die Grillmiete beträgt Fr. 55.00 pro Anlass.

Mitarbeiter:innen

Unsere Catering-Mitarbeiter:innen betreuen Ihren Anlass gerne vor Ort. In den Arbeitszeiten ist die An- und Rückfahrt, das Bereitstellen und das Aufräumen enthalten.

Mitarbeiter:innen mit IV Rente	Fr. 25.00 pro Pers. / h
Mitarbeiter:innen mit IV Rente und Fachabschluss	Fr. 35.00 pro Pers. / h
Service-Mitarbeiter:innen	Fr. 45.00 pro Pers. / h
Anlassleiter:in	Fr. 65.00 pro Pers. / h

Reinigung / Kehricht

Die Reinigung der gemieteten Räumlichkeiten wird nach Aufwand in Rechnung gestellt. Die Entsorgung des Kehrichts übernimmt der Mieter oder wir stellen diese in Rechnung.

Wir helfen Ihnen gerne, Ihre Wünsche zu erfüllen und die richtige Lösung für Ihren Anlass zu finden. Sei es für eine Party, einen Vereinsanlass, ein Familienfest oder eine Hochzeit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Tel. 031 734 21 21

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüse Julienne

2dl Fr. 4.50

Spargelcremesuppe (saisonal)

2dl Fr. 5.50

Kürbiscremesuppe (saisonal)

2dl Fr. 5.50

Minestrone

2dl Fr. 6.50

gelbe Erbsensuppe mit Gnagi

2dl Fr. 7.50

Salate

bunter Blattsalat
pro Person 40g Fr. 2.50

Kartoffelsalat
pro Person 300g Fr. 3.80

saisonales Salatbuffet

Sie können Ihre Favoriten frei nach Ihren Wünschen zusammenstellen
Richtmenge pro Person 300g - 450g (100g Fr. 1.90)

Mais mit Peperoniwürfeli
Karotten
Bohnen
Gurken mit Dill
Randen
Kabis mit Kümmel
Sellerie mit Nüssen
Tomaten mit Mozzarella und Basillikum (saisonal)
Blumenkohl mit Kräuter-Vinaigrette
Hörnlisalat
Linsensalat
Griechischer Hirtensalat (saisonal)

zwei hausgemachte Salatsaucen (Bernaville- und italienische Sauce) sind im Preis
inbegriffen

Gerichte

Pot au Feu
Rindfleisch und Gemüseintopf
pro Person Fr. 16.50

Bami Goreng
Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Pouletstreifen
pro Person Fr. 18.50

überbackene Cannelloni mit Spinat und Ricotta
Bechamel-Gemüsejulienne-Sauce
pro Person Fr. 20.50

Spaghettiplausch
3 Saucen (Pesto, Bolognese, Gorgonzola)
pro Person Fr. 21.50

Lasagne nach „Bernaville Art“
mit gehacktem Rindfleisch
oder Gemüsewürfel als Vegi-Variante
pro Person Fr. 21.50

Poulet geschnetzeltes „Casimir“
Reis
ausgarniert mit Früchten
pro Person Fr. 18.90

gebratene Pouletbrust an einer feinen Senfsauce

Butternüdeli

Rüeblistängeli

pro Person Fr. 22.50

Buurehamme

Kartoffelgratin

pro Person Fr. 22.50

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Rösti Galetten

Broccoli

pro Person Fr. 28.50

Suure Mocke

Kartoffelstock

grüne Bohnen mit Speck umwickelt

pro Person Fr. 25.50

Dessert

Bernaville-Bräzeli

100 g (10 Stk.) Fr. 6.90

Süssmostcreme

pro Person 2dl Fr. 5.10

weisses und braunes Schoggi Mousse

pro Person Fr. 5.60

hausgemachte

Brönnti Creme mit Rahm

pro Person Fr. 5.60

Panna Cotta

mit Beerensauce

pro Person Fr. 6.15

Meringues mit Greyerzerrahm

pro Person Fr. 6.70

Hausgemachte Cakes

Schokoladen Cake, Zitronen Cake, Rüepli Cake

Stück Fr. 2.50

Rahm-Schwarzwäldertorte

Schokoladen-Truffetorte

Zitronentorte

Quarktorte

Pro Torte (10 Stk.) Fr. 45.00

Getränkekarte

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1 ½ Liter	Fr. 8.50
Mineralwasser süß Coca-Cola, Zero, Orangina, Rivella rot, blau, grün, Grapefruit, Süssmost, Eistee	1 ½ Liter	Fr. 10.50
Fruchtsäfte		
Orangensaft Michel	2 dl	Fr. 3.50
Orangensaft	1 Liter	Fr. 8.50
Traubensaft	1 Liter	Fr. 8.50
Früchtebowle ohne Alkohol	1 Liter	Fr. 10.00
Früchtebowle mit Alkohol	1 Liter	Fr. 14.50
Bier Cardinal Lager	33 cl	Fr. 3.60
Bier Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	Fr. 3.60
Kaffee / Tee	1.8 dl	Fr. 3.80

Weinkarte

Weissweine

Johannisberg, L'Alizé Cave Emery AOC 50cl Fr. 19.50

Traubensorte	Sylvaner
Herkunft	Wallis
Charakter	Feine fruchtige Aromen, nach weissem Pfirsich, reifen Aprikosen und Melonen in der Nase. Am Gaumen lieblich, mit süssem Antrunk und stützender Säure im Abgang. Sehr süffig.
Passend zu	Apéro, asiatischen Gerichten, Geflügelsalat oder einfach so.

Merlot Bianco del Ticino, F. Gialdi DOC 50cl Fr. 19.50

Traubensorte	Merlot (rote Traubensorte)
Herkunft	Tessin
Charakter	Erfrischend fruchtiger Wein mit einem Hauch Exotik. Düfte nach Zitrusfrüchten, im Gaumen wieder sehr erfrischend mit guter Säure-Balance
Passend zu	Apéro, Süsswasserfisch, gebratenem hellem Fleisch gebratenem Gemüse, Pasta mit Olivenöl.

Petite Arvine du Valais, Provins, AOC 75cl Fr. 28.00

Traubensorten	Petite Arvine
Herkunft	Wallis
Charakter	Diese Rebsorte verströmt intensive Glyzinienblüten- und Südfrüchtearomen. Die schön gereifte Frucht bringt ihren vornehmen Charakter, ihre fein gezeichnete Struktur und die so typische salzige Spritze zur Geltung.
Passend zu	Apéro, Terrinen, Gemüsegratins, asiatische Gerichte, Fisch, Hartkäse.

Weinkarte

Rotweine

Pinot Noir, L'Empyrée, Cave Emery, AOC 50cl Fr. 24.00

Traubensorte	Pinot Noir
Herkunft	Wallis
Charakter	Bouquet nach reifen Erdbeeren mit einem Hauch Vanille. Im Gaumen eher leicht mit etwas Restsüsse. Ausgewogen und harmonisch im Abgang.
Passend zu	Gebratenem hellem Fleisch, Käse, Gratins, kalten Platten, Süsswasserfisch oder Geschnetzeltem mit Rahmsauce.

Cornalin du Valais, Provins, AOC 75cl Fr. 28.00

Traubensorte	Cornalin
Herkunft	Wallis
Charakter	Ein fruchtiger, ausgewogener, nachhaltiger und frischer Rotwein. Mittelkräftiges Bouquet nach Pflaumen, Zwetschgen, Brombeeren und Stachelbeeren. Dazu kommt eine leicht rauchige Note. Im Gaumen trocken. Die Struktur ist weich, füllig und harmonisch.
Passend zu	Tapas, Gemüsegratin, Reisgerichte / Risotto, Pizzas, Fleischgerichte (Schwein, Kalb, Rind), Käseplatte.

Merlot del Ticino, F. Gialdi 50cl Fr. 19.50

Traubensorte	Merlot
Herkunft	Tessin
Charakter	Beerige Aromen in der Nase, unterstützt von Gartenkräutern. Im Gaumen viel Frucht. Weiche geschmeidige Tannine, mittelschwerer Abgang.
Passend zu	Dunklem, gebratenem Fleisch, Schmorgerichten wie Ragout oder Braten, Käse, geräuchertem Fleisch, Salami, Gemüseauflauf, Pasta, Pilzrisotto.

Rioja Crianza, Alcorta 75cl

Fr. 27.50

Traubensorte	Tempranillo
Herkunft	Rioja, Spanien
Charakter	Düfte nach reifen Beeren mit einem Hauch Vanille. Im Gaumen rund und füllig. Der Abgang ist ausgewogen und lang.
Passend zu	Sehr vielseitiger Wein, der zu diversen Gerichten mit Fleisch passt, geschmort oder auch gebraten. Paella, Risotto, diversen Pastagerichten, Käse oder kalten Platten.

Senza Parole Primitivo 75cl

Fr. 27.00

Traubensorte	Primitivo
Herkunft	Apulien, Italien
Charakter	Ein spezieller Primitivo, der nicht ganz durchgegoren wurde, deshalb feine Aromatik nach sehr reifen, fast gekochten Beeren. Leicht süsslicher Antrunk, im Gaumen lieblich mit etwas Restsüsse. Ausgewogen und harmonisch im Abgang.
Passend zu	Asiatischen Gerichten, Fleisch-Gerichten mit Saucen, Käse, kalten Platten oder einfach so.



Ihre Ansprechpartnerin

Frau Beatrice Sterren
Leiterin Hotellerie, Gastronomie und Textiles

beatrice.sterren@bernaville.ch
Tel. 031 734 21 21

Stiftung Bernaville
Langenwilweg 94
3150 Schwarzenburg
Tel. 031 734 21 21
www.bernaville.ch

