Catering-Dokumentation

Zentrum Schlossmatt
Region Burgdorf

Catering, Anlässe & Räumlichkeiten

Catering & Anlässe

Planen Sie einen Anlass? Gerne stellen wir Ihnen unser Restaurant auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten sowie an Wochenenden für besondere Anlässe zur Verfügung.

Ob im kleinen Rahmen oder für grössere Gesellschaften – wir beraten Sie persönlich und gestalten Ihr Angebot individuell nach Ihren Wünschen. Auch Caterings ausser Haus führen wir professionell, unkompliziert und zuverlässig für Sie aus.

Unsere Angebote eignen sich unter anderem für:

- Apéros und Bankette
- Familienfeste und Geburtstage
- Konfirmationen und Traueressen
- Firmenanlässe und Workshops

Wir berücksichtigen Allergien und Unverträglichkeiten individuell und verwenden bevorzugt regionale Produkte sowie Schweizer Fleisch. Alle Speisen werden täglich frisch in unserem Betrieb zubereitet. Die aufgeführten Angebote verstehen sich als Vorschläge – gerne gehen wir auf persönliche Wünsche und individuelle Vorstellungen ein.

Seminar- & Sitzungsräume

Unsere vielseitig nutzbaren Seminar- und Sitzungsräume eignen sich ideal für Meetings, Schulungen, Workshops oder Versammlungen. Die hellen Räumlichkeiten mit Tageslicht verfügen über eine moderne Infrastruktur und können flexibel gemietet werden.

- Seminarraum 80 m2, 10 - 50 Personen
Verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten (U-Form, Längs, Seminar, Theater, Block)

- Sitzungsraum 30 m2, 10-15 Personen
Bestuhlungsmöglichkeiten: Nur Block

- öffentliches Restaurant, bis 150 Personen
Bestuhlungsmöglichkeitennach Absprache

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen:

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf - wir beraten Sie gerne
034 421 91 43 / restaurant@zsburgdorf.ch

Apéro, Züpfen, Suppen, Salate

Apéro

Kleine belegte Brötchen (rund 6 cm Ø) (Ei, Schinken, Salami, Käse, Thon, Lachs, Crevetten, etc.)	CHF	4.00
Schinkengipfeli klein (42 g)	CHF	1.90
Käseküchlein klein (24 g)	CHF	1.90
Miniküchlein assortiert (22 g)	CHF	1.70
Gemüsedip mit verschiedenen Saucen (100 g)	CHF	6.00
Minisandwich (verschiedene Füllungen) (80 g)	CHF	4.00
Sandwich am Meter (verschiedene Füllungen)	CHF	55.00
Käseplatte (100 g) oder Fleischplatte (100 g)	CHF	9.00
Fleisch / Käseplatte gemischt (100g)	CHF	9.00

Züpfen hausgemacht

300 g	CHF	5.00
500 g	CHF	6.50
700 g	CHF	8.40
1000 g (auf Vorbestellung)	CHF	11.00
1000 g Speckzüpfe (auf Vorbestellung)	CHF	14.00

weitere Grössen auf Anfrage

Suppen

Suppen nach Wahl und Saison (2 dl pro Person)	CHF	4.00

Salate

Hausgemachte Salatsauce 1 Liter (french / italienne) (5 dl – CHF 6.00)	CHF	11.00
Salatbuffet pro Person / 250 g (Gemüse- und Blattsalate)	CHF	6.00
Salatbuffet pro Person / 350 g (Stärkesalate Kartoffel / Reis / Teigwaren)	CHF	7.00
Sortenreine Salate pro kg	CHF	16.00

Die Salate werden in Schüsseln angerichtet oder vakuumiert und können frei nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden, die Saucen nach Wahl.

Fleisch, Vegetarisch, Fisch

Fleischgerichte

Schweinskarreebraten (150 g) / Schweinsrahmschnitzel (150 g)	CHF	24.00
Burehamme (150 g) und Kartoffelsalat	CHF	22.00
Bernerplatte (200 g) (Siedfleisch, Speck, Zunge, Wurst, Rippli, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen)	CHF	34.00
Rindsgulasch Stroganoff (150 g)	CHF	29.00
Roastbeef – englische Art (150 g)	CHF	38.00
Suure Mocke - Grossmutter Art (150 g)	CHF	28.00
„Barbecue“ (250 g) Feines vom Grill Salatbuffet inkl. Stärkesalate (350 g)	CHF	41.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (150 g)	CHF	30.00
Kalbskarreebraten (150 g)	CHF	40.00
Saltimbocca (150 g)	CHF	35.00
Pouletbrust (120 g)	CHF	25.00
Lammnierstück (NZL)	CHF	33.00
Emmentaler Lammvoressen (150 g)	CHF	27.00

Bei den Hauptgerichten bieten wir folgende Beilagen an: Reis, Risotto, Teigwaren, Spätzli, Polenta, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites, Kroketten, Rösti oder Kartoffelstock & saisonales Marktgemüse.

Vegetarische Gerichte

Auberginen-Piccata (150 g), Tomatensauce, Safranrisotto, Gemüse	CHF	23.00
Waldpilzgulasch im Blätterteigpastetli, Marktgemüse	CHF	21.00

weitere vegetarische und / oder auch vegane Gerichte auf Anfrage

Fischgerichte

Gebratene Lachsschnitte (150 g) mit Buttersauce, Wildreis, Saisongemüse	CHF	31.00
Eglifilet im Backteig (200 g), Tartaresauce, Salzkartoffeln	CHF	31.00

Dessert & Torten

Dessertvariationen

Fruchtsalat / Meringues / Vermicelles	CHF	7.00
Cremen und Mousse nach Wahl (portioniert)	CHF	6.00
Dessertbuffet nach Wunsch (100 g)	CHF	6.00
Glacekübeli Kalte Lust (Portion 70 ml)	CHF	2.80
Hausgemachte Cremeschnitte am Meter	CHF	55.00
Hausgemachte Cremeschnitte am Meter (geschnitten)	CHF	65.00

Torten

	22cm (6-8 P.)		26cm (10-12 P.)	
Vacheringlace-Torte nach Wahl Erdbeeren und Vanille, Schokolade und Mokka	CHF	35.00	CHF	47.00
Kirschtorte / Schwarzwäldertorte	CHF	31.00	CHF	41.00
Schoggiwilliams-Torte / diverse Fruchttorten	CHF	31.00	CHF	41.00
Quarktorte (Aromen nach Wahl: Zitrone, Himbeer, Joghurt)	CHF	31.00	CHF	41.00

Eine einfache Beschriftung wie «Happy Birthday» o. Ä. ist im Preis inbegriffen.
Spezielle oder besonders aufwändige Tortendekorationen sind nach Absprache möglich und werden gegen einen entsprechenden Aufpreis verrechnet.

Getränke

Getränke

Orangensaft / Apfelsaft / Säfte	1 lt	CHF	6.00
Diverse Aromen / Mineralwasser	1.5 lt	CHF	6.00
Früchtebowle (mit / ohne Alkohol)	1 lt	CHF	12.00
Schaumwein / Prosecco	7.5 dl	CHF	32.50

Süssgetränke (PET)

diverse Aromen (Süssgetränke etc.)	5 dl	CHF	3.20

Weisswein

Hauswein, Epesses blanc AOC, Lavaux	5 dl	CHF	18.00
Johannisberg du Valais AOC, Sion	5 dl	CHF	19.00
Mon Blanc, Niklaus Wittwer, Sion	7.5 dl	CHF	32.50

Rotwein

Hauswein, Dôle du Valais, AOC	5 dl	CHF	17.00
Mon Rouge AOC, Sion	7.5 dl	CHF	41.00

Bier

Hopfenperle / Burgdorfer hell / alkoholfrei	3.3 dl	CHF	3.50

Kaffee/Tee

Kaffee/Tee		CHF	3.80

Weitere Weine, Getränke und Spirituosen sind auf Anfrage jederzeit möglich.

Mobiliar & Lieferanten

Miete Mobiliar / Tisch- & Geschirrservice

Menüteller	CHF	0.50
Dessertteller / Suppentasse	CHF	0.50
Kaffeetasse / Untertasse	CHF	0.50
Besteck (Messer, Löffel, Gabel, Löffeli)	CHF	0.20
Wasserglas / Weinglas	CHF	0.50
Champagnerglas	CHF	0.50
Papierservietten	CHF	0.50
Stofftischtuch	CHF	6.00
Stoffservietten	CHF	2.00
Stehtisch	CHF	30.00
Gasgrill (inkl. Gas)	CHF	50.00
Chaving Dish / Wärmeboxen	CHF	10.00
Tischtuchrolle 25 Meter (bunt)	CHF	100.00

Weiteres Material auf Anfrage
Das Geschirr vermieten wir ausschliesslich in Verbindung mit einer Konsumation.

Lieferanten

Blaser Kaffee, Bern	Kaffeebohnen
Kummer Getränke AG, Burgdorf	Mineralwasser, Bier und Säfte
Salgescher Weinkeller, Diego Mathier	Spezialweine, Schaumweine, Walliserweine
Vennerhus AG, Grosshöchstetten	Dôle, Epesses, Johannisberg, Cornalin
Milchland AG, Rüegsau	Milch, Rahm, Butter, Quark und Joghurt
Metzgerei Gygax, Lützelflüh Metzgerei Stauffer, Kernenried	Fleisch und Geflügel aus der Region, ansonsten entsprechend deklariert
Bäckerei Felber, Langenthal	Mehl, Brot, Brötli Gipfeli
Pistor AG, Rothenburg	Konditorei- und Kolonialwaren, Kioskartikel
Familie Strahm, Ersigen	Schweizer Eier und Eierprodukte
Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf	Züpfe, Patisserie, Dessert, Kleingebäck
Dörig & Brandl, Zürich	WWF Seafood Group, Schweizer Fische & Produkte aus nachhaltiger Zucht

Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf
Einschlagweg 38
3400 Burgdorf
034 421 91 11
info@zsburgdorf.ch
www.zsburgdorf.ch