



BANKETTDOKUMENTATION DES RESTAURANTS VINO THEK BÜNER

Gültig vom 02. November 2015 bis 02. April 2016.

Herzlich Willkommen im Restaurant BÜNER



Ob eine Geburtstagsfeier, ein Jubiläum, ein Firmenessen oder einfach ein gemütliches Zusammensein mit den Liebsten - im BÜNER bieten wir Ihnen einen schönen und gemütlichen Platz für Klein – und Grossanlässe!

Räumlichkeiten

Der BÜNER besteht aus zwei Räumlichkeiten, dem Restaurant und dem Bistro mit seiner Bar.

Exklusivanlass

Für Grossanlässe ab 50 bis 70 Personen stellen wir den BÜNER exklusiv zur Verfügung. Für diese Exklusivmiete wird eine Mindestumsatzgarantie erhoben. Die Preise richten sich nach Wochentag und Monat. Gerne teilen wir Ihnen die Tarife auf Anfrage mit.

Menus

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir um eine Menu-Vorausbestellung (Einheitsmenu). Eine zusätzliche, vegetarische Alternative bieten wir Ihnen gerne an.

Dekoration

Menukarten, auf Wunsch auch mit Ihrem Logo sind in unseren Preisen inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumen oder Dekorationsartikel arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Ab zwei Werktagen vor dem Anlass verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%

Platzverhältnisse

Maximale Anzahl an Sitzplätzen

Restaurant	40
Bistro	35
Garten	40

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	10.00Uhr – 23.00Uhr (warme Küche 11.30 - 14.00Uhr/ 18.00 – 22.00Uhr)
Samstag	17.30Uhr – 24.00Uhr
Sonntag/ Allgemeine Feiertage	Geschlossen (Für Spezialanlässe auf Anfrage möglich)

Kontakt/ Adresse/ Reservation

Restaurant Büner
Kasernenstrasse 31
3000 Bern
0041 (0)31 333 15 15

info@buener.ch
www.buener.ch

Geschäftsleitung
Herr Julio Da Silva

Wir freuen uns Ihnen unsere kleine, feine und kreative
Herbst-Winter Bankettdokumentation präsentieren zu dürfen.

Stellen Sie Ihr Wunschmenü für Ihren Anlass im BÜNER mit den unten
aufgeführten Komponenten selber zusammen oder fragen Sie bei uns nach und
lassen sich von unserem erfahrenen Team beraten.
Sehr gerne stehen wir Ihnen bei der Anlass – und Menügestaltung zur Seite.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Durchlesen und Aussuchen der
Speisen.



Aperitif

Kalte Häppchen

Gemüse Crudités mit Dip – Saucen 8.00 p/P

Marinierte schwarze und grüne Oliven 4.00 p/P

Pamesanstückchen 8.00 p/P

Chips, Nüssli und Salzmandeln 6.00 p/P

Grissini mit Parmaschinken 9.00 p/P

Melonen – Rohschinkenspiesschen 9.00 p/P



Warme Häppchen

Gemischte Crostini mit Tomaten-, Oliven- und Tunfischpaste 9.00 p/P

Poulet – Satay mit Erdnussauce 10.50 p/P

Mini Quiche mit Käse und Spinat 9.00 p/P

Suppe (auf Anfrage) in der Tasse 6.00 p/P

Schinkengipfeli 3.00 p/P

Gebackene Crevetten mit Süss-Sauer Sauce 10.50 p/P



Süsse Häppchen

Früchtesticks 6.00 p/P

Verschiedene Süsse Verführungen – bitte nachfragen



Vorspeisen

Salate

Bunt gemischter Blattsalat mit saisonalem Gemüse - Juliennes
10.50

Knackiger Nüsslisalat mit geräucherten Speckstreifen und Eierbrösel
12.50

Tintenfischsalat mit Kartoffelwürfeln und roten Zwiebeln,
mariniert mit Zitronenvinaigrette
14.50



Suppen

Tomatencrème - Suppe mit Basilikum,
serviert mit gerösteten Knoblauch - Croutons
8.50

Kürbiscrème - Suppe mit Amarettolikör verfeinert,
serviert mit gerösteten Salbei - Croutons
9.50

Schaumweinsuppe
serviert mit rotem Pepperoni - Kaviar
10.50



Pasta

Pasta an pikantem Auberginen- Tomatensugo
verfeinert mit Ricotta, Pesto und saisonalen Kräutern
19.50

Sardische Pasta
an Riesencrevetten - Ragout und Dattel Tomaten
23.50

Breite Bandnudeln mit Rindsstreifen und sautierten Steinpilzen,
verfeinert mit Schaumwein
25.50

Alle Pastagerichte können auch als Hauptgang gewählt werden: Zuschlag 3.50

Hauptgänge

Vegetarisch

Auberginen - Lasagne gratiniert mit geräuchertem
Halbhartkäse vom Mittelmeer
26.50

Mediterraner Gemüsestrudel
mit Parmesan und frischen Winterkräutern
28.50

Tofuschnitzel im Parmesan - Ei - Mantel,
mit Paprika und Kräutern
29.50



Fleisch

Maispouardenbrust im Parmaschinkenmantel
serviert mit Balsamico -Jus
35.80

Sautierte Kalbsschnitzel
an feiner Zitronenlikör - Sauce
37.80

Niedergegartes Rindsfilet
serviert mit Rotwein Reduktion und verfeinert mit Zimt und Honig
43.80



Fisch

Gebratene Lachstranche mit Safransauce und Lavendelschaum
35.80

Sautierte Wolfsbarschfilets in Karoffel -Pistazienkruste
38.80

Seeteufel aus dem Ofen an Dill - Pestosauce
41.80

Auswahl der Beilagen zu den Hauptgerichten:
Carnaroli Risotto, Vitamin Dampfreis, Polentaecken, Butternudeln,
Bärner Frites, saisonales Marktgemüse

Desserts

Hausgemachtes Baileys Tiramisu
8.50

Vanille - Rahmköpflli mit Mangosauce und Beeren
7.50

Nougat – Parfait
mit Dessertwein verfeinert
10.50

Verschiedene Sorten Eiscreme
mit/ohne Rahm
3.00 pro Kugel



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8% MwSt.

Herkunft unserer Fleisch- und Fleischprodukte:
Riesenscrevetten: Portugal/Argentinien / Lachs: Schottland / Schwein: Schweiz / Rind: Schweiz / Kalb: Schweiz

Menü Beispiele

Menü Fleisch

Nüsslisalat mit Speck und Ei



Kürbiscrème – Suppe



Niedergegartes Rindsfilet
serviert mit Rotwein Reduktion und verfeinert mit Zimt und Honig
dazu Marktgemüse und Risotto



Nougat – Parfait
mit Dessertwein verfeinert

Menü Fisch

Tintenfischsalat mit Kartoffelwürfeln und roten Zwiebeln,
mariniert mit Zitronenvinaigrette



Sardische Pasta
an Riesencrevetten - Ragout und Dattel Tomaten



Seeteufel aus dem Ofen an Dill – Pestosauce
serviert mit Spinat und Reis



Vanille - Rahmköpfl
mit Mangosauce und Beeren