

BANKETT DOKUMENTATION
HERBST & WINTER 2016 / 2017



INHALT

SEMINARPAUSCHALEN MIT ÜBERNACHTUNG	4	TOKYO*	22
SEMINAR-TAGESPAUSCHALEN	6	BEL ETAGE	22
RAUMMIETEN	9	SCHWEIZERHOF	23
TECHNISCHE AUSSTATTUNG	11	KOCHSTATIONEN	23
DEKORATION	14	SUSHI DELIGHTS SCHWEIZERHOF BY SUSHI CHEF HIRONORI TAKAHASHI*	24
GARDEROBE	14	MENUS	25
FRÜHSTÜCKSBUFFETS	15	ZUKEDON	25
BUSINESSFRÜHSTÜCK	15	SUSHI LUNCH	25
SCHWEIZERHOF FRÜHSTÜCK	15	SUSHI DEGUSTATION	25
RELAX FRÜHSTÜCK	15	JAPANISCHE GETRÄNKE	26
KAFFEEPAUSEN	16	EXECUTIVE CHEF SILVAN DURRER EMPFIEHLT	28
WILLKOMMENSKAFFEE	16	BUSINESS & LUNCH	28
VORMITTAGS KAFFEEPAUSE	16	VORSPEISEN	28
NACHMITTAGS KAFFEEPAUSE	16	SUPPEN	29
VITAMIN BOOST PAUSE	17	VEGETARISCH	29
CUPCAKE PAUSE	17	FISCH	29
VITALPAUSE	17	FLEISCH & GEFLÜGEL	30
ZUSÄTZLICHE DELIKATESSEN	18	DESSERT	31
APERITIF	19	ASIATISCHES BUFFET	32
SNACKS	19	SONSTIGES	33
FLEISCH	19	MENU- UND WEINAUSWAHL	33
FISCH	19	ZAPFENGELD	33
VEGETARISCH	20	GARANTIEZAHL	33
BEL ETAGE CLASSICS	20	ANNULLATIONSBEDINGUNGEN	33
APÉRO – PAUSCHALEN	22		
BERN	22		

**Sushi sind verfügbar von Dienstag-Samstag*



Tagen und Feiern im Herzen von Bern

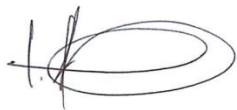
Ob ein festliches Weihnachtsessen oder ein mehrtägiges Seminar in den eleganten Räumlichkeiten unserer Bel Etage - wir freuen uns, Ihnen und Ihren Gästen einmalige Momente im Hotel Schweizerhof Bern zu bereiten. An zentralster Lage direkt im Herzen der Schweiz und im Zentrum von Bern leben wir tagtäglich persönliche Gastfreundschaft und erstklassigen Service.

Nach einem inspirierenden Arbeitstag geniessen Sie einen Cocktail in der Lobby-Lounge-Bar, ein Dinner in der mit 14-Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Jack's Brasserie oder tanken im THE SPA neue Energie. Die edle Sky Terrace steht Ihnen auch in der kälteren Jahreszeit als exklusive Location für Firmen-Apéros zur Verfügung. Entdecken Sie zudem unsere neue Private Cigar Lounge für Meetings der etwas anderen Art.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit einer unerschöpflichen Auswahl an Köstlichkeiten aus der Schweizerhof-Küche - von den Klassikern bis zu Sushi-Kreationen unseres japanischen Spezialitätenkochs. Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren.

Wir freuen uns, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennen zu lernen und Ihnen bei allen Belangen der Eventplanung und Umsetzung zur Seite zu stehen.

Herzlich willkommen im Hotel Schweizerhof Bern.



Iris Flückiger, General Manager
und das Schweizerhof-Team

PS: Teilen Sie Ihre einmaligen Erlebnisse mit uns auf



PLANEN SIE IHR SEMINAR IM HOTEL SCHWEIZERHOF BERN

SEMINARPAUSCHALEN MIT ÜBERNACHTUNG

Buchbar ab 10 Teilnehmer / Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

BUSINESS RELAX-SEMINARPAUSCHALE MIT ÜBERNACHTUNG

- Eine Übernachtung im luxuriösen Einzelzimmer
- Kontinentales Frühstück
- Freie Benutzung vom THE SPA mit Fitnessraum, Verwöhn-Pool, Sauna und Hammam
- Zwei Kaffeepausen
 - Vormittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Buttercroissants, Fruchtkorb
 - Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, ein süßes und ein salziges Gebäck, Fruchtkorb
- 2-Gang Business Lunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (*Menü gemäss Küchenchef*)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure, je 1 x 4dl Flasche pro Person)
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblöcke, Stifte und Schreibunterlagen
- Saalmiete

Pauschalpreis

ab CHF 395. — pro Person pro Nacht

Preise: inklusive MwSt., exklusive City Tax von CHF 5.30 pro Person / Nacht
Buchbar ab 10 Personen / gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit / Raten netto



BUSINESS DELUXE-SEMINARPAUSCHALE MIT ÜBERNACHTUNG

- Eine Übernachtung im luxuriösen Zimmer zur Einzelbelegung (nach Verfügbarkeit)
 - Kontinentales Frühstück
 - Freie Benutzung vom THE SPA mit Fitnessraum, Verwöhn-Pool, Sauna und Hammam
 - 20 % Rabatt auf alle Anwendungen in unserem exklusiven THE SPA
 - Zwei Kaffeepausen
 - Vormittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an Vollkorn-, Butter- und Laugencroissants, Süssgebäck, Früchte
 - Nachmittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an süssem und salzigem Gebäck, Fruchtkorb
 - 3-Gang Business Lunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee oder Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee
(Menü gemäss Küchenchef)
 - Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
 - Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen
 - Saalmiete
-

Pauschalpreis

ab CHF 455. — pro Person pro Nacht

Preise: inklusive MwSt., exklusive City Tax von CHF 5.30 pro Person / Nacht

Buchbar ab 10 Personen / gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit / Raten netto



SEMINAR-TAGESPAUSCHALEN

TAGESPAUSCHALE „BASIC“

- Saalmiete
- Zwei Kaffeepausen
 - Vormittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Buttercroissants, Fruchtkorb
 - Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an süssem und salzigem Gebäck, Fruchtkorb
- 2-Gang Business Lunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee
(Menü gemäss Küchenchef)
- Sitzungsgetränk: 1 x je 4dl Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen

Pauschalpreis inklusive MwSt.

CHF 140. — pro Person	bei 10 - 49 Teilnehmer
CHF 130. — pro Person	ab 50 Teilnehmer

TAGESPAUSCHALE „STANDARD“

- Saalmiete
- Zwei Kaffeepausen
 - Vormittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an Vollkorn-, Butter-, Laugen- und Schokoladencroissants, Fruchtkorb
 - Nachmittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an süssem und salzigem Gebäck, Fruchtkorb
- 3-Gang Business Lunch oder Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee
(Menü gemäss Küchenchef)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen

Pauschalpreis inklusive MwSt.

CHF 160. — pro Person	bei 10 - 49 Teilnehmer
CHF 150. — pro Person	ab 50 Teilnehmer



TAGESPAUSCHALE „DELUXE“

- Saalmiete
- Begrüssungskaffee mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Auswahl an Vollkorn-, Butter- und Laugencroissants, Süssgebäck, Fruchtkorb
- Zwei Kaffeepausen
 - Vormittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Birchermüesli, Joghurt, Mehrkornbrötchen mit Frischkäse
 - Nachmittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an süssem und salzigem Gebäck, saisonale Smoothies und Fruchtkorb
- 3-Gang Business Lunch oder Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (*Menü gemäss Küchenchef*)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen
- Abschluss-Apéro
Weisswein, Rotwein, frisch gepresster Orangensaft, Mineralwasser, Apéro-Snacks

Pauschalpreis inklusive MwSt.

CHF 210. — pro Person	bei 10 - 49 Teilnehmer
CHF 200. — pro Person	ab 50 Teilnehmer

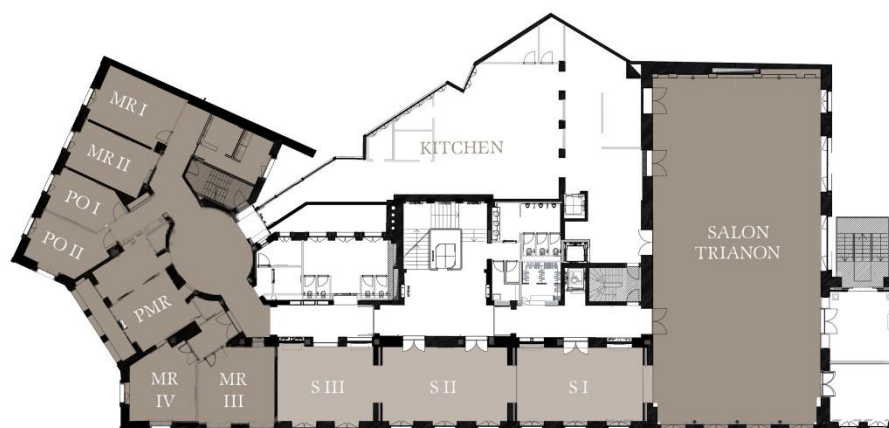
HALBTAGESPAUSCHALEN

- Saalmiete
- Eine Kaffeepause
 - Vormittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an Vollkorn-, Butter- und Laugencroissants, Süssgebäck, Fruchtkorb oder
 - Nachmittag: Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an süssem und salzigem, Fruchtkorb
- 3-Gang Business Lunch oder Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (*Menü gemäss Küchenchef*)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen

Pauschalpreis inklusive MwSt.

CHF 125. — pro Person	bei 10 - 49 Teilnehmer
CHF 115. — pro Person	ab 50 Teilnehmer





SALON TRIANON & SALON I, II, III



Raum	m ²	Konzert	U-Form	Cabaret	Seminar	Block tisch	Bankett ohne Bühne	Bankett mit Bühne	Cocktail mit Steh-Tischen
Salon Trianon	350	300	56	120	123	56	190	160	250
Salon I (S I)	60	45	24	24	24	21	36	24	50
Salon II (S II)	60	45	24	24	24	21	36	24	50
Salon III (S III)	45	30	16	18	19	15	24	16	30

Equipment Salon Trianon & Salon I, II, III Tageslicht, Leinwand, W-LAN (2 Mbit), Pinnwand, Flipchart, Stifte und Notizblöcke, Laserpointer, Präsentationsbox, Whiteboard, Mineralwasser

MEETING ROOMS & PRIVATE OFFICES



Raum	m ²	Konzert	U-Form	Seminar	Block tisch	Bankett ohne Bühne	Cocktail mit Steh-Tischen
Meeting Room I (MR I)	25				10		
Meeting Room II (MR II)	30				10		
Meeting Room III (MR III)	35	20	12	12	12	16	20
Meeting Room IV (MR IV)	30				10		
Private Meeting Room (PMR)	40				8-10		
Private Office (PO I)	20				2-4		
Private Office (PO II)	20				2-4		

Equipment Meeting Room Tageslicht, Flachbildschirm, W-LAN (2 Mbit), Pinnwand, Flipchart, Stifte und Notizblöcke, Präsentationsbox, Whiteboard, Erfrischungsgetränke aus der Minibar, Mineralwasser, Nespresso Kaffee

RAUMMIETEN

RÄUMLICHKEITEN	PERSONEN	M ²	HALBER TAG	GANZER TAG
PRIVATE OFFICE I & II	1-4	20	250.—	400.—
PRIVATE MEETING ROOM	2-10	40	450.—	650.—
MEETING ROOM I	2-10	25	450.—	650.—
MEETING ROOM II	2-10	30	450.—	650.—
MEETING ROOM III	2-14	35	500.—	700.—
MEETING ROOM IV	2-10	25	450.—	650.—

Alle unsere Veranstaltungsräumlichkeiten sind mit modernster Technik ausgestattet und verfügen über Tageslicht. In den oben genannten Räumen sind der eingebaute MediaHub/Flat Screen für Präsentationen, die Tonanlage, Benutzung der Nespresso-Kaffeemaschine sowie Konsumationen der Minibar (Softgetränke) in den Raumkosten inklusive.

SALON I	bis 50	60	800.—	1'200.—
SALON II	bis 50	60	800.—	1'200.—
SALON III	bis 30	45	550.—	750.—
SALON TRIANON	bis 300	350	2'500.—	3'500.—

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt.

Die Einrichtungskosten der Salons I-III entfallen bei einer Mindestkonsumation von CHF 1'500/halbtags und einer Konsumation von CHF 3'000/ganztags.

Die Einrichtungskosten des Salon Trianon entfallen bei einer Mindestkonsumation von CHF 5'000/halbtags und einer Konsumation von CHF 10'000/ganztags.

Die Salons sind mit integriertem Beamer und Leinwand sowie einer Audioanlage ausgestattet. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über unsere vielseitigen Möglichkeiten und beraten Sie betreffend passender Technik für Ihren Anlass.



RAUMMIETEN

RÄUMLICHKEITEN	PERSONEN	M ²	HALBER TAG AB 4-6 STUNDEN	GANZER TAG AB 6 STUNDEN
PRIVATE CIGAR LOUNGE	1-10	12	350.—	550.—
	PERSONEN	M ²	PRO STUNDE	
PRIVATE CIGAR LOUNGE	1-10	12	100.—	

Die Raummiete der Privat Cigar Lounge entfällt bei einer Mindestkonsumation von CHF 750.—
Der Raum befindet sich im Erdgeschoss und ist ein Teil unserer Cigar Lounge und ist durch
Glastüren separat abgetrennt.
Rauchen ist gestattet.



TECHNISCHE AUSSTATTUNG

	SALON TRIANON	SALON I	SALON II	SALON III
Beamer	2x fix installiert	1x fix installiert	1x fix installiert	1x fix installiert
Leinwand	2x fix installiert 400 x 300 cm	1x fix installiert 200 x 270 cm	1x fix installiert 200 x 270 cm	1x fix installiert 200 x 270 cm
Funk-Mikrofon Anlage	4 Headsets 9 Funk-Mikrofone	4 Headsets 9 Funk-Mikrofone	4 Headsets 9 Funk-Mikrofone	4 Headsets 9 Funk-Mikrofone
Maximale Anzahl	13	13	13	13
Wired Internet & Wireless Internet	Ja	Ja	Ja	Ja
Integrierte Beschallung	Beschallungsanlage	BOSE Cubes	BOSE Cubes	BOSE Cubes
TV	verfügbar	verfügbar	verfügbar	verfügbar
Auf Anfrage	(in allen Räumen möglich)			
Mischpult	TV Bildschirme zum Ergänzen der Sichtverhältnisse	Dezidierte Internetverbindung	Multi Media Hub	
	MEETING ROOM I & II	MEETING ROOM III & IV	PRIVAT OFFICE I & II	
Flachbildschirm	46 Zoll	75 Zoll	37 Zoll	
Integrierte Beschallung	Ja	Ja	Ja	
Media Hub	Ja	Ja	Ja	
IP- Videokonferenz- Funktion	Meeting Room I	Nein	Nein	
Minibar	Ja	Ja	Ja	
Nespresso - Kaffeemaschine	Ja	Ja	Ja	
Konferenztelefon	Ja	Ja	Nein	



ZUSÄTZLICHES EQUIPMENT	CHF / halbtags	CHF / ganztags
Beamer Salon I - III	100.—	150.—
Mobiler Beamer	100.—	150.—
Doppelprojektion Salon Trianon		300.—
Vorschau Monitor		300.—
Bühnenelemente (2 x 1 m)		25.— / Stück
Flipchart		50.— / Stück
Konferenztelefon / Spider phone	100.—	150.—
Kopien farbig, 10 - 50 Seiten		1.— / Blatt
Kopien farbig, ab 50 Seiten		0.80 / Blatt
Kopien farbig, bis 10 Seiten		Kostenlos
Kopien schwarz/weiss, 10 - 50 Seiten		0.50 / Blatt
Kopien schwarz/weiss, ab 50 Seiten		0.20 / Blatt
Kopien schwarz/weiss, bis 10 Seiten		Kostenlos
Laptop	150.—	250.—
Laserpointer		Kostenlos
Leinwand		Kostenlos
Mikrofon (Hand/Drahtlos)		150.—
Mikrofon (Klipp/Drahtlos)		150.—
Mikrofon (Kopfbügel/Drahtlos)		150.—
Mikrofon (Tisch/Drahtgebunden)		120.—
Mischpult und Verstärker für 5 - 9 Mikrofone		220.—
Moderatorenkoffer		Kostenlos
Moderatorenkoffer zusätzlich		35.— / Stück
Namensschild Referent		5.— / Stück
Namensschilder/Tischkärtchen		2.— / Stück
Pinnwand		50.— / Stück



Rednerpult mit Mikrofon		150.—
Rednerpult ohne Mikrofon		100.—
Schreibblöcke		Kostenlos
Schreibstifte		Kostenlos
Tanzfläche (1 x 1 m)		10.—/ Stück
Visualizer	100.—	150.—
Whiteboard / Magnetwand		Kostenlos
Wireless Presenter		Kostenlos

ZUSÄTZLICHE MITARBEITER

Techniker		CHF 100.—/ Stunde
-----------	--	-------------------

AUF ANFRAGE

Barelemente		
Barstühle		
Bühnenbeleuchtung		
Clubsessel		
Clubsofa		
Clubtisch		
Kamera		
Mobiles Videokonferenzsystem		
MP3 Aufnahmegerät		
Piano / Flügel		
Raumbeleuchtung		
Scheinwerfer		
Simultanübersetzungsanlage / Kabine		



DEKORATION

DEKORATIONSMÖGLICHKEITEN	CHF
Saisonale Trockendekoration	2.— / Person
Kleine saisonale Blumendekoration, Kerzen, Menukarten (Blumen gemäss unserer Floristik)	8.— / Person
Kleine saisonale Blumendekoration, Kerzen, Menukarten, weisse Stuhlhussen (Blumen gemäss unserer Floristik)	22.— / Person
Saisonales Blumenarrangement für runde Tische	64.— / Stück
Fünfarmige Kerzenständer	15.— / Stück
Einarmige Kerzenständer	3.— / Stück
Weisse elegante Stuhlhussen	15.— / Person
Teelichter	Kostenlos
Menukarten	Kostenlos

BLUMENARRANGEMENTS

Gerne dekoriert unsere hotelinterne Floristin die Tische und Räumlichkeiten nach Ihren Wünschen. Wir unterbereiten Ihnen gerne ein passendes Angebot.

MENUKARTEN

Gerne drucken wir kostenlos Ihre Menukarten. Bitte geben Sie vorgängig die Details bekannt.

GARDEROBE

BEDIENTE GARDEROBE

0 - 4 Stunden	CHF 150.—
4 - 8 Stunden	CHF 300.—
Jede weitere angefangene Stunde	CHF 45.—

GARDEROBENSTÄNDER

Die Garderobenständer stellen wir kostenlos im Flur oder im Seminarraum bereit (das Hotel übernimmt keine Haftung). Ab 60 Personen muss die bediente Garderobe obligatorisch gebucht werden.



FRÜHSTÜCKSBUFFETS

Das gesamte Frühstücks-Angebot ist sowohl als Buffet als auch am Tisch serviert (Turn Table) auf der Bel Etage verfügbar. Gerne gehen wir auf spezifische Wünsche der Gäste ein.

BUSINESS FRÜHSTÜCK _____ **CHF 30.—**

Brötchen, Mini-Croissants und Auswahl an Süssgebäck
Butter, Konfitüre und Honig
Frisch gepresster Fruchtsaft nach Wahl
Joghurt oder Birchermüesli nach Wahl
Kleine Auswahl an Käse- und Fleischspezialitäten
Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk

SCHWEIZERHOF FRÜHSTÜCK _____ **CHF 45.—**

Brötchen, Mini-Croissants und Auswahl an Süssgebäck
Butter, Konfitüre und Honig
Frisch gepresster Fruchtsaft nach Wahl
Joghurt nach Wahl
Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten
Geschnittene Saisonfrüchte
Birchermüesli oder Zerealien
Eierspeise nach Wahl
Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk

RELAX FRÜHSTÜCK _____ **CHF 45.—**

Brötchen, mini-Croissants, Auswahl an Süssgebäck und Baguette
Butter, Konfitüre und Honig
Birchermüesli und Cornflakes
Auswahl an Joghurt und frisch geschnittenen Saisonfrüchten
Schweizer Käse Auswahl
Rauchlachs, Truthahn-Schinken, Bündner Fleisch
Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft



KAFFEIPAUSEN

WILLKOMMENSKAFFEE _____ CHF 15.—

Kaffee und Tee Auswahl
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

VORMITTAGS KAFFEIPAUSE _____ CHF 18.—

Kaffee und Tee Auswahl
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Auswahl an mini-Croissants
Fruchtkorb

NACHMITTAGS KAFFEIPAUSE _____ CHF 18.—

Kaffee und Tee Auswahl
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Auswahl an süssen und salzigen Snacks
Fruchtkorb



VITAMIN BOOST PAUSE _____ CHF 27.—

Kaffee und Tee Auswahl
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Peperoni Gazpacho
Geraffelte Karotten, Olivenöl Pulver
Nussmischung (Pistazien, Baumnüsse, Cashew)
Chia Sandwich Brötchen mit Hüttenkäse und Gurken
Mango Salat mit Curry

Reichhaltig an Vitamin C, Provitamin A, Vitamin B6, Vitamin B, Omega 3 Fettsäuren, Vitamin E und Folsäure. Der richtige Vitaminschub für ein erfolgreiches Meeting.

CUPCAKE PAUSE _____ CHF 27.—

Kaffee und Tee Auswahl
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Schokoladen Cupcake mit Butter Passionsfrucht Crème
Vanille Cupcake mit Butter Erdbeer Crème
Brioche Cupcake mit Frischkäse- Rauchlachscreme
Bresaola Cupcake mit Parmesanfrischkäsetopping
Schinken-Käse Muffin, Avocadotopping

VITALPAUSE _____ CHF 25.—

Kaffee und Tee Auswahl
Saisonale frisch gepresste Fruchtsäfte und hausgemachter Eistee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Trockenfrüchteriegel, mini Vollkorncroissants
Auswahl an Dörrfrüchten und Nüssen
Vollkornbrötli mit Kräuter-Hüttenkäse

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeepausen auf Anfrage auch vegetarisch zu.



ZUSÄTZLICHE DELIKATESSEN

	I CHF	II CHF
SALZIG		
Mehrkornbrötchen mit Frischkäse	4.—	6.—
Laugen Brezel	3.—	5.—
Mini Bagels: geräucherter Lachs, Tomaten & Mozzarella Rohschinken & Rucola (pro Stück)	4.—	5.—
Toast Canapés: Rinds Tatar, Rohschinken, Thunfisch, Rauchlachs, Ei	3.—	5.—
Mini-Gemüse Frühlingsrollen (3 Stück), Sweet Chili Sauce	4.—	6.—
California Rolls von unserem Sushi Chef Hironori Takahashi*	3.—	5.—
Spicy Rolls mit Thunfisch von unserem Sushi Chef Hironori Takahashi*	3.—	5.—
Blätterteiggebäck oder Grissini	2.—	4.—
Mini Croissant: Butter, Vollkorn, Laugen	1.50	2.—
SÜSS		
Mini Schokoladencroissant	2.—	3.—
Mini-Gugelhupf (Schokolade-Haselnuss)	7.—	10.—
Macarons: Zitrone, Himbeer, Schokolade, Pistazien (1 Stück pro Person)	2.—	2.50
Green-Power Smoothie, 10cl	5.—	7.—
Exotic Smoothie , 10cl	5.—	7.—
Saisonaler Fruchtsalat im Glas	3.—	5.—
Birchermüesli im Glas	4.—	6.—
Früchtekorb (pro Person)	2.—	3.—
Fruchtspiesse	2.—	3.—
Zitronen-Kuchen (pro Stück/Person)	5.—	7.—
Kleine Muffins	2.—	3.—
Früchte Tartelette (6 cm)	5.—	7.—

I: Pro Stück in CHF in Verbindung mit einer unserer Kaffee-Pausen

II: Pro Stück in CHF ohne eine Kaffee-Pause

**Sushi sind verfügbar von Dienstag-Samstag*



APERITIF

SNACKS	PRO SCHALE
Kartoffelchips	7.—
Hausgemachte Nussmischung 100gr (Cashew, Wasabi-Erdnüsse, Mandeln)	8.—
Marinierte grüne Oliven mit Stein	8.—
Gemüse Sticks, Sauerrahm Dip mit Schnittlauch	5.—
Blätterteig Gebäck (Oliven und Tomaten-Twister)	7.—
Etagère mit hausgemachter Nussmischung, Oliven, Chips	22.—/Etagère
FLEISCH	PRO STÜCK
Minibrioche mit Entenleber, Feigen-Senf, Fleur de Sel	5.50
Cesar's Salad, Kalbsspeck, Parmesan, Croutons	5.—
Rindfleisch Spiess Teriyaki, Sesam-Sweet-Chili Dip	5.—
Poulet Praline im Panko Mantel, Mango-Chili Chutney	4.50
FISCH	
Mini-Windbeutel mit Rauchlachs Tatar, Sauerrahm, Dill	4.50
Kurzgebratener Thunfisch am Spiess, Wasabi Mayonnaise, Soja Perlen	5.—
Nigiri von unserem Sushi-Chef Hironori Takahashi - Lachs, Thuna, Brasse	6.—
Krevette in Panko Panade, Curry Dip	6.—
Gebratene Jakobsmuschel, Kürbis Püree, Pumpernickel Crumble	5.—
Gebratenes Zanderfilet „Müllerin Art“, Kartoffel-Gemüse Cassoulet	5.—



VEGETARISCH

Mini Windbeutel, Spicy Avocado Crème, Koreander	4. —
Geräucherter Frischkäse, mariniertes Champignon, Balsamico Perlen	5. —
California Rolls vegetarisch	6. —
Kichererbsen Falafel, Limetten-Joghurt Dip	5. —
Weisswein Risotto, Trauben, Baumnüssen	6. —
Kürbis-Cremesuppe in der Espressotasse serviert geröstete Kürbiskerne, Kernöl	5. —
Tagessuppe mit Gemüse Würfel in der Espressotasse serviert	4.50

BEL ETAGE CLASSICS

Simmentaler Mini-Burger, Cheddar Käse	5.50
Jack's Mini Wienerschnitzel, Kartoffel-Gurken Salat	5.50
Schinkencroissant	4. —
Kräuter Risotto, Belper Knolle	6. —



MÄRCHENHOCHZEIT IM HOTEL SCHWEIZERHOF BERN



SCHWEIZERHOF
BERN

APÉRO-PAUSCHALEN

Getränke pro Stunde und Person

Häppchen pro Person und Sorte 1 Stück

BERN 30. —

Bier vom Fass

Weisswein: Johanniter Sélection, Ligerz, Bern

Rotwein: Johanniter Pinot Noir, Ligerz, Bern

Mineralwasser

Orangensaft

Grüne Oliven

Parmesan Möckli

Chips

TOKYO* 45. —

Sapporo Bier

Weisswein: Trittenheimer Apotheke Kabinett F. J. Eifel

Mineralwasser

Orangensaft

Maguro Zukedon, mariniertes Thunfischragout, Sushi Reis

Sashimi von Lachs und Thunfisch

Avocado Nigiri

California Rolls

BEL ETAGE 45.—

Bier vom Fass

Orangensaft

Crémant d'Alsace

Weisswein: "Jakobi", Sauvignon Blanc, Alois Gross

Rotwein: Barbera d'Alba, Matteo Correggia

Hausgemachte Nussmischung

(Cashew, Wasabi-Erdnüsse, Mandeln)

Tagessuppe in der Espressotasse serviert

Mini-Windbeutel mit Bio Rinds Tatar

Kurzgebratener Thunfisch am Spiess, Wasabi Mayonnaise, Sesampulver und Soja Perlen

Poulet Praline im Panko Mantel, Mango-Chili Chutney

Macarons

**Sushi sind verfügbar von Dienstag-Samstag*



SCHWEIZERHOF _____ 55.—

Bier vom Fass
 Champagner Louis Roederer Brut Premier
 Weisswein: Pinot Grigio, Kellerei Tramin
 Rotwein: "Terrasses", Grenache und Syrah, Château Pesquié
 Frisch gepresster Orangensaft, hausgemachter Eistee
 Hausgemachte Nussmischung
 (Cashew, Wasabi-Erdnüsse, Mandeln)
 Brioche mit Entenleber, Feigen Senf, Fleur de Sel
 Krevette im Pankomehl, Curry Dip
 Simmentaler Mini Burger, Cheddar
 Mini Wienerschnitzel, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren
 Madeleines

KOCHSTATIONEN

Kochstationen ab 20 Personen betreut durch einen Koch

Preise verstehen sich pro Person und Stunde

Schweizer Trockenfleisch und Trockenwürste Eingelegtes Gemüse, Brot _____	24.—
Schweizer Käse Auswahl, Dörrfrüchte, Früchtebrot, Chutney _____	24.—
Saisonaler Carnaroli Risotto, Belper Knolle _____	15.—
Frische Pasta, Saucen-Auswahl, Reggiano Parmesan _____	15.—
Austern Live Station, Chesterbrot, Schalotten Vinaigrette _____	36.—
Crêpes Suzettes _____	21.—



SUSHI DELIGHTS SCHWEIZERHOF BY SUSHI CHEF HIRONORI TAKAHASHI*

NIGIRI SUSHI	PRO STÜCK
Lachs _____	5.—
Thunfisch _____	5.50
Krevette _____	6.50
Brasse _____	6.—
Königskrabbe _____	7.—
MAKI SUSHI	PRO PORTION
7 California Rolls, Uramaki, Surimi, Tobiko, Sesam _____	24.—
7 Spicy Rolls, Maki, Thunfisch, Chili, Radieschen _____	24.—
7 Asian Rolls, Uramaki, Krevette Tempura, Tom Yam Sauce _____	28.—
Vegetarische Platte _____	28.—
6 Stück Karotten, 3 Stück Avocado, 2 Stück Tomate	
GEMISCHTE SASHIMI & SUSHI PLATTE	
Sashimi: Krevette, Thunfisch, Lachs, Brasse _____	38.—/51.—
Nigiri: Thunfisch, Lachs	
Maki: Lachs	

*Sushi sind verfügbar von Dienstag-Samstag



MENUS

ZUKEDON 38.—

Japanischer Salat

Miso Suppe

Wakame, Tofu, Schnittlauch

Maguro Zukedon

Reis, Thunfisch, Lachs, Avocado, Ei

SUSHI LUNCH 48.—

Japanischer Salat

Miso Suppe

Wakame, Tofu, Schnittlauch

Sushi Morikomi

6 Maki: Lachs, Thunfisch

6 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Brasse, Krevette

SUSHI DEGUSTATION 55.—

Japanischer Salat

Miso Suppe

Wakame, Tofu, Schnittlauch

Sushi Morikomi

3 California Rolls

3 Maki: Lachs

Nigiri:

3Lachs, 2 Thunfisch, 1 Brasse, 1 Krevette

**Sushi sind verfügbar von Dienstag-Samstag*



JAPANISCHE GETRÄNKE

Japanischer Sake

Blüte des Nordens, 10cl
Dewazakura, Junmai Ginjo 18.—

Turtle Red, 10cl
No Izumi Junmai 22.—

Japanisches Bier

Sapporo, 33cl 9.—

Japanischer Grüntee

Sencha Fuji, geeist oder heiss, Kanne 30.—



THE SPA

365 TAGE IM JAHR



Für unsere Meeting Besucher:

- Teilkörpermassage à 30 Minuten CHF 90.—
- City Maniküre à 30 Minuten CHF 60.—
- Saison Flash Gesichtsbehandlung à 30 Minuten CHF 90.—



**LEADING
SPAS**

EXECUTIVE CHEF SILVAN DURRER EMPFIEHLT

BUSINESS & LUNCH

Tagesgericht gemäss unserem Küchenchef _____	38.—
2-Gang Business Lunch gemäss unserem Küchenchef _____	55.—
3-Gang Business Lunch gemäss unserem Küchenchef _____	70.—
2-Gang Stehbuffet gemäss unserem Küchenchef _____	60.—
3-Gang Stehbuffet gemäss unserem Küchenchef _____	75.—

WÄHLEN SIE IHR BANKETTMENU À LA CARTE

VORSPEISEN

KALT UND WARM

Saisonale Blattsalate, Gemüse Vinaigrette, Bresaola, Honig-Feigen _____	18.—
Saisonale Blattsalate, Meerrettich Dressing, Rauchlachs, Kräuter Croûtons _____	24.—
Dreierlei Kürbis, knusprige Austernpilze, Kräuter Salat _____	25.—
Zweierlei von der Entenleber auf dunklem Brot, Portweingelee _____	28.—
Dreierlei vom Thunfisch, Mungobohnen Sprossen, Wasabi Crème _____	27.—
Tatar vom Bündlerfleisch, Sellerie, Parmesan Kräuter Salat _____	26.—
Gebratenes Saiblingsfilet, zweierlei Petersilie, Zitrone _____	23.—
Krevette im Pankomehl gebacken	
Orientalischer Couscous, Granatapfel, Kumquat-Limetten-Chutney _____	27.—



SUPPEN

Rindskraftbrühe, Gemüse Perlen	16.—	
Marroni-Cremesuppe, Haselnussöl, Mandel Flûte	15.—	VEGETARISCH
Schwarzwurzel-Cremesuppe, Trüffelschaum	18.—	VEGETARISCH
Kürbis-Cremesuppe, Kernölschaum, Amaretti Crumble	16.—	VEGETARISCH

VEGETARISCH

Cremige Tessiner Polenta, Tomaten Sugo, Grillgemüse, Parmesan	27.—	
Weisswein Risotto, pochiertes Ei, schwarzer Trüffel	36.—	
Quinoataler, Pilzragout, Blattspinat, Gemüse Jus	31.—	VEGAN
Schwarzwurzel Ragout im Sesam-Blätterteigkissen, sautierte Austernpilze	28.—	
Spinat Ricotta Ravioli, Champagnerschaum Belper Knolle	31.—	

FISCH

Konfiertes Kabeljaufilet, Champagnerschaum		
Kräuter Pilaw Reis, Safran Fenchel	43.—	
Gebratenes Saiblings Filet "Luzerner Art"		
Salzkartoffeln, Blattspinat	39.—	
Goldbrassen Filet vom Grill, Salbeibutter		
Stampfkartoffeln, Belugalinsen Gemüse	44.—	
Grillierte Lachstranche, Dillrahmsauce		
Wildreis, geräuchertes Pastinaken Gemüse	41.—	



FLEISCH & GEFLÜGEL

KALB

Saltimbocca, Kräuterjus	
Bramata Polenta, Peperonata Gemüse	44.—
Rosa gebratener Kalbsrücken, Portwein Jus	
Getrüffelte Griesschnitte, Marktgemüse	49.—
Gebratenes Kalbsfilet, Pfeffer Jus	
Kartoffel-Topinambur Püree, geschmorter Lauch	58.—

RIND

Gebratenes Rindsfilet, Rotweinsauce, Schalottenkonfit	
Kartoffelgratin, Gemüse Cassoulet	54.—
Am Stück gebratener Rindshohrücken, Sauce Béarnaise	
Duchesse-Kartoffeln, Gemüse	45.—
Gebratenes Rinds Entrecôte, Portwein Jus	
Lyoner Kartoffeln, Gemüse Cassoulet	49.—
Duett vom Rind (Rindsfilet und Schmorbraten)	
Kartoffel-Sellerieschnitte, Gemüsebouquet	58.—

LAMM

Gebratene Lammkoteletts, Bitterschokoladen Jus	
Kartoffeln in der Salzkruste, Ratatouille	48.—
Gebratenes Lammnierstück, Pfeffer Jus	
Orientalischer Gewürz-Couscous, gebackene Aubergine	45.—

SCHWEIN

Niedergegarter Schweinebauch, Pommery-Senf Jus	
Salzkartoffeln, Champagner-Sauerkraut	38.—
Gefüllter Schweinebraten mit Dörripflaumen, Kräuter Jus	
Lyoner Kartoffeln, Wurzel-Gemüse	36.—



GEFLÜGEL

Gefüllte Maispouardenbrust mit Ricotta und Trüffel	
Weisswein Risotto, Zucchini-Tomaten Ragoût	39.—
Truthan Blanket, Kräuter Tagliatelle, Vichy Karotten	32.—

WILD

Mit Portwein glasierte Fasanenbrust, Thymian Jus	
Laugen-Serviettenknödel, zweierlei Sellerie	39.—
Gebrautes Rehmedaillon, Preiselbeer Rahmsauce	
Püree von Kartoffel und Kürbis, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Rotkraut	55.—

DESSERT

Crème Brûlée, saisonale Früchte	16.—
Apfel Tarte Tatin, Kompott, Karamel Eis	17.—
Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, Vanille Eis	19.—
Mini Cheesecake, karamellisierte Ananas, Pistazien Krokant	17.—
Birnen Charlotte, weisses Kaffee Mousse, Nuss Crumble	18.—
Karamelköppli, saisonale Früchte, Schlagrahm	16.—
Nougat Schnitte, Zweierlei Mango, Passionsfrucht-Honig	19.—
Haselnuss Panna Cotta, marinierte Orangen, Zartbitterschokoladen Eis	17.—
Frischer, saisonaler Fruchtsalat	16.—
Käseauswahl	
3 Sorten	12.—
5 Sorten	18.—

Deklaration

<i>Rindfleisch</i>	<i>Südamerika, Schweiz</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Lammfleisch</i>	<i>Neuseeland</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Geflügel</i>	<i>Frankreich, Schweiz</i>
<i>Wild</i>	<i>Österreich</i>



ASIATISCHES BUFFET

Ab 10 Personen

Sushi Delights – Buffet by Tokyo Chef Hironori Takahashi*

70.—

Asiatische Salate

Sashimi von Lachs und Thunfisch

Miso Suppe

California Rolls / *Uramaki, Surimi, Tobiko, Sesam*

Vegetarische Rolls / *Uramaki, Krevette Tempura, Tom Yam Sauce*

Asiatische Rolls / *Karotten, Avocado, Tomate*

Nigiri / *Lachs, Krabbe, Krevette*

Grüntee Eis, Cookies

Frisch geschnittene Früchte

Mango Crème



SONSTIGES

MENU- UND WEINAUSWAHL

Das Hotel muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass die endgültige Menü- und Weinauswahl erhalten.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Getränke werden pro 75 cl Flasche folgende Preise verrechnet:

Wein: CHF 40.— / Champagner: CHF 50.—

GARANTIEZAHL

Die uns 3 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Absagen einer Reservation von Veranstaltungsräumlichkeiten, müssen dem Hotel Schweizerhof Bern frühzeitig und schriftlich durch den Veranstalter mitgeteilt werden.

Bis 30 Teilnehmer: Erfolgt der Eingang der schriftlichen Absage bei einem Bankett mit weniger als 30 Personen bis spätestens 31 Arbeitstage vor der Reservation, ist die Annullierung kostenlos.

Absage 21-30 Arbeitstage im Voraus: 50% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 11-20 Arbeitstage im Voraus: 75% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 0-10 Arbeitstage im Voraus: 100% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Ab 30 Teilnehmer: Erfolgt der Eingang der schriftlichen Absage bei einem Bankett mit mehr als 30 Personen bis spätestens 42 Arbeitstage vor der Reservation, ist die Annullierung kostenlos.

Absage 21-41 Arbeitstage im Voraus: 50% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 11-20 Arbeitstage im Voraus: 75% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 0-10 Arbeitstage im Voraus: 100% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Im Voraus erbrachte Leistungen des Hotel Schweizerhof Bern sind in jedem Fall zu bezahlen.

Das Hotel behält sich vor, vertraglich individuelle Annullierungsbedingungen festzulegen.

RAUMZUWEISUNG

Das Hotel behält sich vor, Zimmer und Räume für Sitzungen und Anlässe kurzfristig abzutauschen, insofern dies den Anforderungen und Interessen des Kunden entspricht und für diesen vertretbar ist; besonders aber auch dann, wenn die ursprüngliche Anzahl der Teilnehmer sich bis zum Anlass ändert.

TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Soweit das Hotel dem Veranstalter technische Hilfsmittel oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung stellt oder diese von Dritten beschafft, handelt es im Namen des Kunden. Der Kunde haftet für die gute Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter frei. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden soweit möglich sofort beseitigt. Eine Zurückhaltung oder Minderung von Zahlungen kann aus diesem Grunde nicht vorgenommen werden.

