

SOMMER JUNI-AUGUST

APÉRO

Als Einstieg zu einem gelungenen Abend oder als krönender Abschluss eines Events!
Entdecken Sie unsere kulinarischen Kleinigkeiten in verschiedenen Variationen.



KNUSPRIG UND WÜRZIG

12.-

Grissini, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte Oliven und Hummus

CASINOMIX KLEIN

16.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern

Variation von 3 Snacks

CASINOMIX GROSS

26.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern

Variation von 6 Snacks

CASINO SNACK

22.-

Casino Rauchfleisch, Hobelkäse, Butterzopf, Schinkengipfeli und Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade

Alle Speisen werden ab Buffet angeboten.

Diese Apéros sind ideal als Start für ein Abendessen oder auch als kleiner Abschluss von Events.

Die Angebote werden für eine Verweildauer von maximal 60 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 60 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

APÉRO RICHE KLEIN

38.-

Rindstatar mit Kaperncrème, Belper Knolle und Schnittlauch
Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill
Tartelette mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum (v)
Bruschetta mit Erbsen-Hummus, Zucchettisalsa, Minze und Feta (v)
Melonenkaltschale mit Weissem Portwein und Maggia Pfeffer (vg)
Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade (v)
Gebackene Krevette mit Rettichsalat, Sesamcrème und Mango

APÉRO RICHE GROSS

48.-

Rüebliatar mit Kaperncrème, Radiesli und Schnittlauch (vg)
Thunfisch-Tataki mit Rettichsalat, Sesamcrème und Mango
Tartelette mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum (v)
Gefüllte Mini Brioche mit Frischkäse, Lachs und Zucchini
Roastbeef mit Coleslaw, Senfcrème und knusprigen Zwiebeln
Gurken-Buttermilch Lassi mit Limette und Akazienhonig (v)
...
Mediterrane Mini Pocket Pie mit Kräutercrème
Gemüse-Gyoza mit Edamame und Ponzusauce

vg=vegan | v=vegetarisch

Die warmen Speisen werden serviert, die kalten Speisen werden auf einem Buffet bereitgestellt.

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 90 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 90 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SOMMER JUNI-AUGUST

BANKETT MENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen ab 20 Personen in unseren Sälen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen.

Selbstverständlich nehmen wir auf Allergien Rücksicht und passen das gewählte Menü entsprechend an.

Wir legen viel Wert auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Ausserdem ist es uns wichtig, frische Grundprodukte weitgehend im Haus vorzubereiten, um Ihnen und Ihren Gästen ein möglichst authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Unsere Menüs variieren deshalb je nach Jahreszeit.



MENÜ 1

58.-

Mini Lattichsalat mit Avocadodressing, Gurke, Radiesli und Croûtons
Gebratene Pouletbrust mit Thymianjus, Kartoffelgnocchi und Ratatouille
Joghurtmousse mit Hafer-Knusper, Heidelbeeren und Heidelbeersorbet

MENÜ 2

68.-*

Gurken-Buttermilch Lassi mit Limette, Feta und Akazienhonig
Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Mandelkartoffel-Kreation und Ratatouille
Oswaldo Schokolade 71% mit Aprikose, Thymian und Sable Bréton

MENÜ 3

72.-

Berner Rosen Tomatensalat mit Burrata, Rucola und Basilikum
Niedergegartes Kalbsnierstück mit Jus, Gnocchi Romaine, Rüeblü und Erbsen
Joghurtmousse mit Hafer-Knusper, Heidelbeeren und Heidelbeersorbet

MENÜ 4

83.-*

Berner Rosen Tomatensalat mit Burrata, Rucola und Basilikum
Gurken-Buttermilch Lassi mit Limette, Feta und Akazienhonig
Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Mandelkartoffel-Kreation und Ratatouille
Oswaldo Schokolade 71% mit Aprikose, Thymian und Sable Bréton

MENÜ 5

98.-

Mini Lattichsalat mit Avocadodressing, Gurke, Radiesli und Croûtons
Melonenkaltchale mit weissem Portwein, Maggia Pfeffer und Feta
Pochierte Forelle mit Champagner-Beurre Blanc, gerösteter Couscous und gefüllte Zucchettiblüte
Niedergegartes Kalbsnierstück mit Jus, Gnocchi Romaine, Rüeblü und Erbsen
Sauerrahmmousse mit Himbeeren, Pistazien-Financier und Himbeersorbet

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstationen** ergänzt oder ersetzt werden.

*Aufpreis für knochengereiftes Rindsentrecôte (21 Tage gereift) 14.-

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SOMMER JUNI-AUGUST

BUFFET

Mit unseren Buffets ab 40 Personen können Sie einen Gang des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten.



VORSPEISEN

24.-

Rindstatar mit Kaperncrème, Belper Knolle und Schnittlauch

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum (v)

Bruschetta mit Erbsen-Hummus, Zucchettisalsa, Minze und Feta (v)

Thunfisch-Tataki mit Rettichsalat, Sesamcrème und Mango

Melonenkaltschale mit weissem Portwein und Maggia Pfeffer (vg)

HAUPTGANG

35.-

Pouletschenkelragout mit Thymiansauce, gefüllte Röstikartoffel-Kreation und Ratatouille

Gebratener Zander mit Zitronenbasilikumschaum, Fregola Sarda und Artischocken-Spinatgemüse

Süsskartoffel-Curry mit Planted Geschnetzeltem, Brokkoli, Mais und Koriander-Naanbrot (vg)

KÄSE

18.-

Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)

mit Chutney, Früchtebrot, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERT

20.-

Jogurtmousse mit Sablé Breton und Heidelbeeren

Früchte-Streuselkuchen mit Quark

Schokoladenmousse mit Aprikosen

Mango-Kokos Tartelette mit Passionsfrucht (vg)

Casino Crème brûlée

vg= vegan | v= vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SOMMER JUNI-AUGUST

FLYING LUNCH- UND DINNER

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht in kleinen Geschirren angerichtet (ab 20 Personen).

Die Auswahl wird teilweise auf Buffets und teilweise fliegend serviert.

Die Angebote werden für eine maximale Verweildauer von zwei Stunden empfohlen.



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Rindstatar-Bruschetta mit Kaperncrème, Belper Knolle und Schnittlauch

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum (v)

Gurken-Buttermilch Lassi mit Limette und Akazienhonig (v)

...

Pouletschenkelragout mit Champignons, Röstikartoffelkreation, Rüeblis und Gartenerbsen

Gebratener Zander mit Zitronenbasilikumschaum, Fregola Sarda mit Spinat und Artischocken

Gnocchi Cinque Pi mit Datterini Tomaten, Auberginen, Zucchetti und Rucola (v)

...

Joghurtmousse mit Heidelbeeren und Sablé Breton

Schokoladenkuchen mit Karamellcrème

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.–

Rüebli-tatar-Bruschetta mit Kaperncrème, Radiesli und Schnittlauch (vg)

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Thunfisch-Tataki mit Rettichsalat, Sesamcrème und Mango

Roastbeef mit Coleslaw, Senfcrème und knusprigen Zwiebeln

Gurken-Buttermilch Lassi mit Limette und Akazienhonig (v)

...

Pouletschenkelragout mit Champignons, Röstikartoffelkreation, Rüebli und Gartenerbsen

Gebratener Zander mit Zitronenbasilikumschaum, Fregola Sarda mit Spinat und Artischocken

Gnocchi Cinque Pi mit Datterini Tomaten, Auberginen, Zucchini und Rucola (v)

...

Joghurtmousse mit Heidelbeeren und Sablé Breton

Schokoladenkuchen mit Karamellcrème

Erdbeer-Tartelette mit Mandelcrème (vg)

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78,-

Rindstatar-Bruschetta mit Kaperncrème, Belper Knolle und Schnittlauch

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum (v)

Thunfisch-Tataki mit Rettichsalat, Sesamcrème und Mango

Gefüllte Mini Brioche mit Frischkäse, Lachs und Zucchetti

Melonenkaltschale mit weissem Portwein und Maggia Pfeffer (vg)

...

Pouletschenkelragout mit Champignons, Röstikartoffelkreation, Rüebli und Gartenerbsen

Gebratener Zander mit Zitronenbasilikumschaum, Fregola Sarda mit Spinat und Artischocken

Gnocchi Cinque Pi mit Datterini Tomaten, Auberginen, Zucchetti und Ruccola (v)

Eglifiletknusperli auf lauwarmem Kartoffelsalat, Gurken-Joghurtdip und Gartenkresse

Süßkartoffelcurry mit Planted Geschnetzeltem, Brokkoli, Mais und Kräuter-Naanbrot (vg)

...

Joghurtmousse mit Heidelbeeren und Sablé Breton

Schokoladenkuchen mit Karamellcrème

Erdbeer-Tartelette mit Mandelcrème (vg)

Kokosnussmousse mit Mango und Passionsfrucht (vg)

vg=vegan | v=vegetarisch

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 120 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 120 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.