

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

APÉRO

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



Preis pro Person

KNUSPRIG UND WÜRZIG

12.-

Grissini mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten 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 vom 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-Bruschetta mit Senf, Kapern und Schnittlauch

Blini mit Gurke, Lachs und Meerrettich

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Kürbismousse mit Kichererbsen-Maissalat, Zucchetti und geräucherte Mandeln (vg)

...

Karotten-Kokossuppe mit Orange (vg)

Casino Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Gebackene Krevette mit Limonencreme und Kefensalat mit Eschalotten

APÉRO RICHE GROSS

48.-

Kürbistatar-Bruschetta mit Orange, Senf und Schnittlauch

Blini mit Gurke, Lachs und Meerrettich

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

Gefüllte Mini Brioche mit Frischkäse, Lachs und Zucchetti

...

Kartoffelcrèmesuppe mit Crème fraîche und Kerbel (v)

Casino Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Blätterteig-Schinkenkissen mit Senfcreme

Gemüse-Pakora mit Jogurt-Minzdip und Granatapfel (v)

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.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

BANKETT MENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen 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 (ab 20 Personen).



MENÜ 1

58.-

Bunter Herbstsalat mit Kürbis, Trauben, Hausdressing und Kernengranola
Gebratene Pouletbrust mit Calvadosjus, Kartoffelgratin und cremiger Lauch mit Apfel
Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgensorbet

MENÜ 2

68.-*

Karotten-Kokossuppe mit Orange, Honig und Petersilie
Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Kartoffelknödel und cremiger Wirsing mit Cassisbeeren
Schokolade Oswaldo 71% mit Sauerkirschenkompott und Sauerkirschensorbet

MENÜ 3

70.-

Geräucherte Rande mit Feige, Mini Lattich und Pekannusscrumble
Niedergegartes Kalbsnierstück mit Calvadosjus, Tessiner Maiscreation und Lauch mit Kürbis
Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgensorbet

MENÜ 4

83.-*

Geräucherte Rande mit Feige, Mini Lattich und Pekannusscrumble
Karotten-Kokossuppe mit Orange, Honig und Petersilie
Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Kartoffelknödel und cremiger Wirsing mit Cassisbeeren
Schokolade Oswaldo 71% mit Sauerkirschenkompott und Sauerkirschensorbet

MENÜ 5

99.-

Geräucherte Rande mit gebeizter Lachsforelle, Feige, Mini Lattich und Pekannusscrumble
Kartoffelcrèmesuppe mit Ciabatta, Tomme vaudoise und Kerbel
Gebratener Zander mit Champagner-Beurre Blanc, Fregola Sarda und Spinatsalat mit Eschalotten
Niedergegartes Kalbsnierstück mit Calvadosjus, Tessiner Maiscreation und Lauch mit Kürbis
Baumnussmousse mit Apfelkompott, Apfelsorbet und Vanillesauce

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.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

BUFFET

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



VORSPEISEN

24.-

Rindstatar-Bruschetta mit Senf, Kapern und Schnittlauch

Blini mit Gurke, Lachs und Meerrettich

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

Kürbismousse mit Kichererbsen-Maissalat, Zucchetti und geräucherte Mandeln (vg)

Karotten-Kokossuppe mit Orange (vg)

HAUPTGANG

35.-

Coq au vin mit Champignons und Lauch, Gemüsereis und Kürbis-Bohngemüse mit Pekannüssen

Pochiertes Lachsfilet mit Verjus-Velouté, Fregola Sarda und cremiger Spinat mit Eschalotten

Süsskartoffelgnocchi mit Brokkoli, Mais, Rucola und gebackenem Ricotta

KÄSE

18.-

Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)

mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERT

20.-

Baumnuss-Brownie mit Schokolade und Apfel

Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgen

Tartelette mit Pistazien und Sauerkirschen

Schokoladenmousse mit Kakaocrumble

Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)

v= vegetarisch | vg= vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

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 Senf, Kapern und Schnittlauch

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Kürbismousse mit Kichererbsen-Maissalat, Zucchetti und geräucherte Mandeln (vg)

...

Karotten-Kokossuppe mit Orange (vg)

Coq au Vin mit Champignons und Lauch, Kräuter-Salzkartoffeln und Weiskabis-Apfelsalat

Pochierter Lachs mit Verjus-Velouté, Fregola Sarda und cremiger Spinat mit Eschalotten

Süßkartoffelgnocchi mit Brokkoli, Mais, Rucola und gebackenem Ricotta

...

Schokoladenbrownie mit Sauerkirschen

Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgen

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Kürbistatar-Bruschetta mit Senf, Kapern und Schnittlauch (v)

Blini mit Gurke, Lachs und Meerrettich Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

Rosmarin-Focaccia mit Brie, Zucchetti, Dörrtomaten und Rucola (v)

...

Karotten-Kokossuppe mit Orange (vg)

Coq au Vin mit Champignons und Lauch, Kräuter-Salzkartoffeln und Weisskabis-Apfelsalat

Pochierter Lachs mit Verjus-Velouté, Fregola Sarda und cremiger Spinat mit Eschalotten

Süßkartoffelgnocchi mit Brokkoli, Mais, Rucola und gebackenem Ricotta

...

Schokoladenbrownie mit Sauerkirschen

Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgen

Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78.-

Rindstatar-Bruschetta mit Senf, Kapern und Schnittlauch

Blini mit Gurke, Lachs und Meerrettich

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Thymian (v)

Randen-Hummus mit Randen-Relish, Feigen und Cassis (vg)

Kürbismousse mit Kichererbsen-Maissalat, Zucchetti und geräucherte Mandeln (vg)

...

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosnuss (vg)

Coq au Vin mit Champignons und Lauch, Kräuter-Salzkartoffeln und Weisskabis-Apfelsalat

Pochierter Lachs mit Verjus-Velouté, Fregola Sarda und cremiger Spinat mit Eschalotten

Gemüse-Gyoza mit Ponzusauce, Sojasprossen-Kefensalat und Mangorelish (vg)

Zanderknusperli mit Limonencrème, gepickelter Kürbis und Gartenkresse

Süsskartoffelgnocchi mit Brokkoli, Mais, Rucola und gebackenem Ricotta (v)

...

Schokoladenbrownie mit Sauerkirschen

Tonkabohnen Panna Cotta mit Marroni und Zwetschgen

Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)

Tartelette mit Baumnussmousse und Karamell

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.