

Ihr Anlass im Eventkeller

3294 Büren an der Aare

Apero- und Menüvorschläge für Gruppen



Büren an der Aare, im Mai 2016

Allgemeine Informationen

Räumlichkeiten / Platzangebot

Keller gross (links)	max 30 Sitzplätze	ca 30 -50 Plätze stehend
Keller klein (rechts) Fumoir	10 Sitzplätze	ca 10-20 Plätze stehend

Infrastruktur

Im Keller ist die entsprechende Infrastruktur vorhanden.

Teilnehmerzahl

Melden Sie uns bitte 48 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Teilnehmerzahl. Die gemeldete Teilnehmerzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

Menuauswahl

- Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Banketts garantieren zu können, bitten wir Sie, uns das Menu Ihrer Wahl mindestens 2 Woche vor dem Anlass bekanntzugeben.
- Wir bitten Sie, für Ihren Anlass 1 Menu auszuwählen. Allenfalls, und sofern gewünscht, kommt noch eine vegetarische Variante hinzu.
- Menuänderungen können selbstverständlich, in Absprache mit uns, vorgenommen werden.
- Kinder konsumieren meist kein ganzes Menu. Bestellen Sie deshalb für 2 Kinder ein Menu oder für Kleinkinder ein zusätzliches Gedeck.

Tischdekoration

Gerne dekorieren wir die Tische nach Ihrem Wunsch, dem Anlass und Budget entsprechend.
Wir verrechnen Ihnen die Selbstkosten.

Unterhaltung

Für musikalische und künstlerische Unterhaltung in den verschiedensten Stilrichtungen können wir Ihnen gerne Hand bieten.
Fragen Sie uns einfach .

Glaskust

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir spezielle Führungen. Gewinnen Sie einen spannenden Einblick in die Kunst der Glasbläserei. Unser Partner Hagen Glas berät Sie gerne telefonisch oder vor Ort.
Hagen Glas, Hauptgasse 31 3294 Büren an der Aare Tel: 032 351 60 16



Sound & Light

In Sachen Sound & Light arbeiten wir mit der Firma AVA Sound & Light aus Bettlach zusammen.
Kontaktperson: Herr André von Arb, Telefon 079 251 16 49.

Blumendekoration

Für Blumen- und Pflanzendekorationen empfehlen wir Ackermann Therese
Blumengeschäft Spittelgasse 34, 3294 Büren an der Aare Telefon 032 351 11 30

Annulation

Nach erfolgter Auftragsbestätigung stellen wir Ihnen im Falle einer Annulation, folgende Leistungen in Rechnung:

- Planungsarbeiten ab Offertstellung
- Vorbereitungsarbeiten und bereits erbrachte Leistungen.

Bei einer Verschiebung des Anlasses, zusätzlich alle weiteren Aufwände.

Mehrwertsteuer

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Bezahlung

Bitte machen Sie sich im Vorfeld Gedanken, wie Sie bezahlen möchten. Gerne stellen wir Ihnen nach dem Anlass eine Gesamtrechnung zu oder Sie können direkt vor Ort bar oder mit den gängigen Kredit-/Debitkarten bezahlen.



Angebot für Gruppen ab 10 Personen

Apero (ab Buffet)

Salziges (Kartoffelchips, Erdnüsse)	pro Person	CHF 3.00
Tortilla-Chips mit pikanter Salsa	pro Person	CHF 4.50
Hausmarinierte Oliven	pro Portion	CHF 6.00

Gefülltes Metersandwich mit verschiedenen Füllungen	pro Person	CHF 8.00
Partybrot gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Lachs & Thon	pro Person	CHF 8.50

Antipasti-Auswahl (Gemüse)	pro Person	CHF 8.00
Tomaten-Mozzarellapiessli	pro Stück	CHF 3.00
Meatballs mit 2 versch. Dipsaucen	pro Stück	CHF 1.50
Satay- und Terijaki-Pouletspiessli	pro Stück	CHF 2.00
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse oder Fleisch mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF 1.50

Apero 1	pro Person	CHF 28.50
Burehamme (kalt aufgeschnitten) mit Senf		
Käseplatte		
Butter- und Speckzopf		

Apero 3	pro Person	CHF 36.50
Partybrot gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Rauchlachs und Thunfisch		
Käseplatte, schön garniert		
Ghacket's und Hörnli aus dem Einmachglas		
Solothurner Wysesüpli aus der Espressotasse		

Apero 4	pro Person	CHF 33.00
Fleischplatte mit regionalen und überregionalen Fleischspezialitäten		
Käseplatte, schön garniert		
Gemüwestäbchen mit 3 verschiedenen Dipsaucen		

Apero 5	pro Person	CHF 36.50
Meat Balls mit Dipsauce		
Satay- und Terijaki-Pouletspiessli		
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse oder Fleisch		
Panierte Black-Tiger-Shrimps mit Sweet-Chili-Sauce		
Gemüwestäbchen mit 3 verschiedenen Dipsaucen		
Frischer Fruchtsalat		

Menüvorschläge ab 10 Personen

<p>Buffet 1</p> <p>Grüner Salat Französisches und Italienisches Dressing Brotkorb * * *</p> <p>Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln und Rahmpfirsich * * *</p> <p>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</p>	<p>CHF 34.50</p>
<p>Buffet 2</p> <p>Grüner Salat 3-4 angemachte Salate Französisches und Italienisches Dressing Brotkorb * * *</p> <p>Suure Mocke vom Rind serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse * * *</p> <p>Gebrannte Crème mit Rahm</p>	<p>CHF 41.50</p>
<p>Buffet 3</p> <p>Grüner Salat Französisches und Italienisches Dressing Brotkorb * * *</p> <p>Pouletbrustfilet gebraten an Curryrahmsauce serviert im Reising * * *</p> <p>Panna Cotta mit Fruchtcoulis</p>	<p>CHF 28.50</p>

Buffet ab 10 Personen

Pastabuffet

CHF 36.50

Vorspeise:

Verschiedene Blattsalate
Antipasti (Gemüse)

Hauptgang:

Spaghetti
Bolognese-Sauce (Rindshackfleisch)
Napoli-Sauce (Tomatensauce)
Arrabiata-Sauce (scharfe Tomatensauce)
Carbonara-Sauce (Rahmsauce mit Speck)

Dessert:

Frischer Fruchtsalat

Buffet Bauleuten

CHF 65.00

Vorspeise:

Salate	Auswahl vom Salatbuffet
Traiteur	Fleischplatte mit regionalen und überregionalen Fleischspezialitäten

Hauptgang:

Fleisch	Kalbsschulter am Stück gebraten Schweinshals vom Grill
Saucen	Pilzrahmsauce, Bratenjus
Beilagen	Kartoffelgratin, Nudeln
Gemüsebeilagen	Bunte Gemüse Mischung

Dessert:

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Weisses und dunkles Schokoladenmousse
Gebrannte Crème

Rotweine

<u>Flasche 5dl</u>		<u>CHF</u>	<u>CHF</u>
Pinot Noir Suisse VdP	5 dl	21.50.-	
Dole du Valais AOC	5 dl	19.50.-	
Merlot IGP	.- 5 dl	20.00.-	
Montepuliano dAbruzzo DoC	5 dl	23.50.-	
Primitivo del Salento Amabile IGT	5 dl	26.50.-	

<u>Flaschen 7.5dl</u>		<u>CHF</u>
Humagene Rouge DOC 2012	7.5 dl	69.50.-
Primitivo del Salento IGT	7.5 dl	48.50.-
Salice Salentino DOC	7.5 dl	44.00.-
Ripasso della Valpolicello DOC 2012	7.5 dl	67.00.-
Amarone della Valpolicello Classico DOCG 2011	7.5 dl	98.00.-
Chateau de l'Amarine AOC 2010	7.5 dl	73.00.-
Syrah AOC	7.5 dl	65.00.-
Malbec 2011	7.5 dl	63.00.-
Tempranillo Navarra Crianza DOP 2009	7.5 dl	59.00.-

Weissweine

<u>Offen</u>		<u>CHF</u>	<u>CHF</u>
Rissling Silvaner VdP	5 dl	22.50.-	
Mont-Sur-Rolle AOC	.- 5 dl	19.50.-	
Yvorne AOC	5 dl	26.00.-	
Féchy AOC	5 dl	19.50.-	
Fandat Valais AOC	5 dl	20.00.-	

<u>Rosé</u>		<u>CHF</u>	<u>CHF</u>
Oeil-de-Petrix	5 dl	23.50.-	

<u>Flaschen 7.5dl</u>		<u>CHF</u>
Sauvignon Blanc IGP 2012	7.5 dl	57.00.-
Sancerre AOC 2012	7.5 dl	68.00.-
St. Saphorin AOC 2014	7.5 dl	41.00.-
Petite Arvine AOC2014	7.5 dl	48.00.-
Johannisberg AOC 2013/14	7.5 dl	45.00.-
Winkler Hasensprung Riesling Spätlese VdP 2012	7.5 dl	63.00.-

<u>Rosé</u>		<u>CHF</u>
Oeil-de-Petrix 2014	7.5 dl	42.00.-