

Bankett-Angebot



Gültig ab 1.1.2024

Inhaltsverzeichnis

Apero	3 - 4
Kalte Platten	5
Vorspeisen, Salate	6
Buffets	7 - 8
Tellergerichte	9
Desserts, Brote	10
Getränke & Weine	11
Allgemeine Geschäftsbedingungen	12 - 13

Diese Dokumentation versteht sich als Anregung für Ihren Anlass. Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen ein individuelles Angebot zusammen. Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte.

Apero

Mind. 10 Stück/Sorte

Warm:

Poulet-Satay Spiessli mit Erdnusssauce	CHF 3.80 / Stk.
Krevetten Dim Sum mit Sojasauce	CHF 3.80 / Stk.
Mini Schinkengipfeli	CHF 2.00 / Stk.

Vegetarisch:

Mini Käseküchlein	CHF 2.00 / Stk.
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse an Süss-Sauer Sauce	CHF 3.80 / Stk.
Samosas mit Gemüsefüllung an Sweet Chili Sauce	CHF 3.80 / Stk.
Ratatouille überbacken mit Parmesan auf hausgemachtem Brot	CHF 3.80 / Stk.
Gemüse Tortilla mit Kräuterdip	CHF 3.00 / Stk.

Kalt:

Kaltes Roastbeef auf getoastetem Kürbiskernbrot	CHF 3.80 / Stk.
Rauchlachstatar mit Sauerrahm	CHF 3.80 / Stk.
Crêpe-Roulade mit Rauchlachs	CHF 3.80 / Stk.
American Poulet-Salat (Cocktail)	CHF 3.80 / Stk.
Glasnudelsalat (Asia) mit Krevetten, Cashewnüssen und Gemüse	CHF 3.80 / Stk.
Amuse-Bouche (diverse Sorten, ¼ Toastbrot)	CHF 2.00 / Stk.
Gefüllte Baguettes (diverse Füllungen)	CHF 4.00 / Pers.

Vegetarisch:

Gemüsedip mit Quark-Sauce	CHF 3.00 / Stk.
Choux mit Frischkäsefüllung	CHF 3.00 / Stk.
Bruschetta – Tomaten, Oliven auf hausgemachtem Brot	CHF 3.00 / Stk.
Roher Randen Salat mit Äpfeln und Baumnüssen	CHF 3.00 / Stk.

Apero

Mind. 10 Stück/Sorte

Süss:

Mini-Schoggi Mousse im Glas	CHF 3.00 / Stk.
Mini-Marronimousse (Saison) im Glas	CHF 3.00 / Stk.
Mini-Panna Cotta im Glas	CHF 3.00 / Stk.
Mini-Gebrannte Creme im Glas	CHF 3.00 / Stk.
Mini-Fruchtsalat im Glas	CHF 3.00 / Stk.
Mini-Crèmeschnitte	CHF 3.00 / Stk.
Mini-Quark Früchtemousse	CHF 3.00 / Stk.
Mini-Schwedenschnitte	CHF 3.00 / Stk.
Mini-Carac	CHF 3.00 / Stk.
Mini-Zitronentörtli	CHF 3.00 / Stk.

Kalte Platten

Ab 10 Personen

Battenberg-Platte (160 g / Person)	CHF 18.00 / Pers.
Schinken, Aufschnitt, Salami, Rohessspeck, Bündnerfleisch, Garnituren	
Rohfleisch-Platte (120 g / Person)	CHF 19.00 / Pers.
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salami, Rohessspeck, Garnituren	
Gemischte-Platte (200 g / Person)	CHF 20.00 / Pers.
Schinken, Bündnerfleisch, Salami, Greyerzer, gehobelter Sbrinz, Garnituren	
Gourmet-Platte (220 g / Person)	CHF 22.00 / Pers.
Pastete, Rauchlachs, geräucherte Forelle, Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken, Garnituren	
Käse-Platte (250 g / Person)	CHF 21.00 / Pers.
Greyerzer, Emmentaler, gehobelter Sbrinz, Camembert, Tomme, Garnituren	

Vorspeisen

Ab 10 Personen

Tagessuppe	CHF 8.00 / Pers.
Kürbis Cremesuppe mit Kürbiskernen (Saison)	CHF 9.50 / Pers.
Tomatencremesuppe mit Gin	CHF 9.50 / Pers.
Grüner Salat	CHF 7.00 / Pers.
Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF 8.00 / Pers.
Kleiner gemischter Salat	CHF 8.50 / Pers.
Nüsslisalat mit Speck (CH) und Ei (Saison)	CHF 11.50 / Pers.
Gemüseterrine auf Tomatensalsa	CHF 13.50 / Pers.
Hauspastete mit Selleriesalat und Cumberlandsauce	CHF 15.00 / Pers.

Salate

Ab 10 Personen

Salatbuffet (400 g / Person, mind. 6 Sorten)	CHF 13.00 / Pers.
Blattsalate nach Saison	
Bohnensalat	
Champignonsalat	
Fenchelsalat	
Gurkensalat	
Kartoffelsalat	
Kabissalat	
Linsensalat	
Maissalat	
Reissalat	
Rüebli-salat	
Selleriesalat	
Teigwarensalat	
Tomatensalat mit Mozzarella	
Hausgemachte Salatsauce (French und Italian)	

Buffets

Ab 20 Personen

Battenbergbuffet

CHF 47.00 / Pers.

Vorspeise:

Verschiedene Blattsalate
Rüebli Salat, Weisskabissalat mit Speck,
Gurkensalat, Kartoffelsalat, 2 Saucen
Husnbrot und Butterzopf

Hauptgänge:

Bauernschinken an Honig-Senfsauce
Hackbraten an Kräuterjus
Kartoffelgratin, Spätzli
Saisongemüse

Desserts:

Tobleronemousse
Gebrannte Crème nach Emmentaler Art
Meringues mit Doppelrahm
Apfelkuche

Grillbuffet

CHF 50.00 / Pers.

Salate:

Verschiedene Blattsalate
Teigwarensalat, Tomatensalat mit Mozzarella,
Rüebli Salat, Bohnensalat, 2 Saucen

Fleisch:

Lammnierstück in Kräuter-Marinade
Rindshuftplätzli in Pfeffer-Marinade
Schweinshalssteak in Honig-Marinade
Kalbbratwurst

Saucen:

Kräutermousse, BBQ-Sauce
Senf, Ketchup

Beilagen:

Folien-Kartoffeln
Grillierte Maiskolben
Partybrot

Desserts:

Frischer Fruchtsalat
Zitronen-Joghurt-Mousse
Baby-Bananen-Schokoladeschiffchen vom Grill

Tellergerichte

Ab 10 Personen

Heisser Beinschinken (CH) CHF 22.00 / Pers.
mit Kartoffelsalat und hausgemachtem Brot

Schweinsrahmschnitzel (CH) CHF 24.00 / Pers.
Champignonrahmsauce
Butternüdeli, Saisongemüse

Riz-Casimir CHF 25.00 / Pers.
mit Poulet-Geschnetzeltem (CH)
Reis und Früchtegarnitur

Suure Mocke (Rind, CH) CHF 27.00 / Pers.
Kartoffelstock, Gemüse

Rindsgeschnetzeltes (CH) CHF 33.00 / Pers.
an Balsamicosauce
Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse

Schweinefilet-Medaillons (CH) CHF 37.00 / Pers.
Pilzrahmsauce
Nudeln, Saisongemüse

Rinds Entrecôte (am Stück gebraten, CH) CHF 44.00 / Pers.
Hausgemachte Café de Paris Butter
Kartoffelgratin, Saisongemüse

Vegetarische Gerichte

Nasi Goreng (indonesisches Reisgericht) CHF 22.00 / Pers.
mit Quorn, Gemüsestreifen und Curry

Tofu-Spiessli CHF 22.00 / Pers.
mit Tomatensauce und Couscous mit Gemüsewürfeln

Äplermagronen CHF 22.00 / Pers.
mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse
dazu Apfelmus

Desserts

Aus unserer Haus-Konditorei

Ab 10 Personen

Erdbeertörtchen (Saison)	CHF 5.00 / Stk.
Saisonale Früchtetörtchen	CHF 5.00 / Stk.
Erdbeertorte (Biscuit mit Vanillecrème) mit Schlagrahm (Saison)	CHF 6.50 / Stk.
Früchtetorten (Biscuit mit Vanillecrème) mit Schlagrahm	CHF 6.50 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	CHF 6.50 / Port.
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	CHF 7.00 / Port.
Gebrannte Crème	CHF 7.00 / Port.
Früchtemousse	CHF 7.00 / Port.
Tiramisu	CHF 7.50 / Port.

Getränke & Weine

Mineralwasser Liter (mit und ohne Kohlensäure)	100 cl	CHF 5.00
Orangensaft Liter	100 cl	CHF 8.00
Bier	33 cl	CHF 5.00
Süssgetränke	33 cl	CHF 4.50
Kaffee		CHF 4.20
Tee		CHF 4.40

Weisswein

Frauenkopf, Chasselas, AOC Nick Bösiger, Twann, Bielersee	50cl	CHF 25.00
Frauenkopf, Sauvignon Blanc, AOC Nick Bösiger, Twann, Bielersee	75 cl	CHF 45.00

Rotwein

Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, AOC Nick Bösiger, Twann, Bielersee	50 cl	CHF 27.50
Honoro Vera, Garnacha Negra, DO Gil Family Estates, Calatayud, Spanien	75 cl	CHF 42.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und von der Stiftung Battenberg. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Leistung

Die Stiftung Battenberg verpflichtet sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die Stiftung Battenberg behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Vereinbarung

Die Menüwünsche sind spätestens eine Woche im Voraus bekannt zu geben.

Die Auftragsbestätigung muss vom Auftraggeber rechtsgültig unterzeichnet und im Original an den Auftragnehmer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner.

Mindestkonsumation

Damit eine Veranstaltung im Restaurant Battenberg durchgeführt werden kann, muss der Anlass einen voraussichtlichen Minimalumsatz von CHF 1'000.00 erzielen. Bei Unterschreiten dieses Betrages, wird die Differenz verrechnet.

Spezielle Aufwände

Technische Hilfsmittel werden von uns für Sie auf Verlangen hinzu gemietet. Wir verrechnen Ihnen den Aufwand.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine und Spirituosen, die durch Mitarbeitende vom Restaurant Battenberg ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl-Weinflasche verrechnet und CHF 50.00 bei Spirituosen-Flaschen.

Änderung der Teilnehmerzahlen

Abweichungen der Teilnehmerzahl von mehr als 20 % müssen mindestens 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

Annullierung von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

- Bis 31 Tage vor dem Anlass: keine Kosten
- 30 bis 14 Tage vor dem Anlass: 50 % der offerierten Dienstleistung
- 13 bis 2 Tage vor dem Anlass: 80 % der offerierten Dienstleistung
- Am Vortag oder am Tag des Anlasses: 100 % der offerierten Dienstleistung

Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden) auch dann, wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die Stiftung Battenberg haftet nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der Stiftung Battenberg verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliesst die Stiftung Battenberg jede Haftung aus.

Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Rechnungen sind innerhalb von 15 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig.