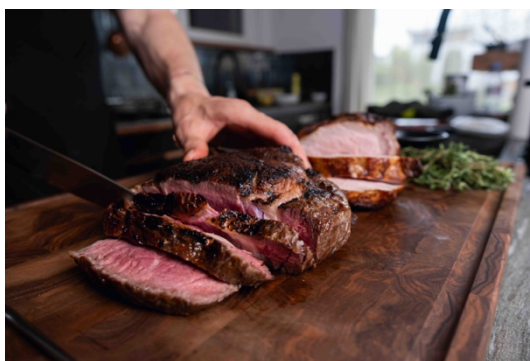
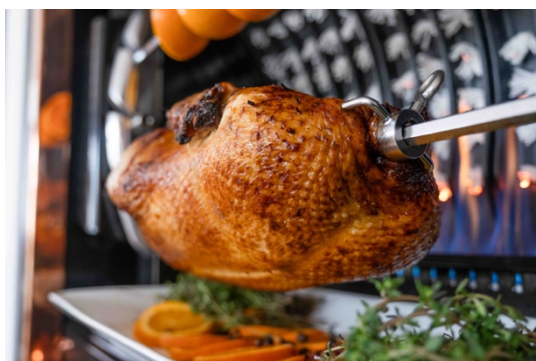




KOCH -WERKSTATT

AM BUFFET



KOCH-WERKSTATT
Begert Catering GmbH
Murtenstrasse 143a
3008 Bern

ATELIER
Begert Catering GmbH
Birkenweg 9
3286 Muntelier

TEL +41 31 991 19 60 | info@begertcatering.ch | www.begertcatering.ch

INHALTSVERZEICHNIS

INTRO

So funktioniert es	3
Wie gehst du vor?	4
Gut zu wissen	4

AM BUFFET

«Venus-Bufferet»	5
«BBQ-Bufferet»	6
«Szenen-Bufferet»	7
«Chabis & Rüebli-Bufferet» ♡	8

DESSERT IM ÜBERBLICK

Saisonale Desserts	10
Klassiker	10
Unsere Dessert Spezialitäten	11
Gebäck	12
Käse	12



SO FUNKTIONIERT ES

Für deinen Anlass bieten wir Gesamtlösungen an, kümmern uns um alle Details und setzen deine Ideen professionell um.

Unser Baukastensystem bietet dir die Möglichkeit, individuell zu entscheiden, welche Dienstleistungen wir für dich übernehmen sollen und was du gerne selbst in die Hand nehmen möchtest.



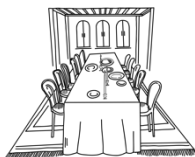
ESSEN

Wir sind spezialisiert auf Food-Trends, spannende Neuinterpretationen von Altbewährtem sowie Klassiker der heimatlichen Küche. Die Wahl der Zutaten sowie die frische Zubereitung sorgen für maximalen Genuss.



EQUIPMENT

Wir wissen Bescheid über Tischkultur und Veranstaltungs-Technik. Egal ob das einfache Gedeck, der Kronleuchter an der Decke oder die Seminarausstattung - wir organisieren alles, was für den Anlass nötig ist.



LOCATION

Grosszügige Grün- und Freiflächen prägen neben stattlichen Bauten und bernischer Gemütlichkeit das Bild unserer Heimat. Wir halten für dich eine Auswahl an geeigneten und bezaubernden Locations bereit.



GETRÄNKE

Wir servieren vom prickelnden Aperitif über den passenden Menübegleiter bis zum Signature Cocktail, stets den richtigen Tropfen.



DEKO

Wir kümmern uns darum, dass dein Event das passende Outfit erhält und du die Lust verspürst, darin zu wohnen. Wir zeigen, dass bereits kleine Deko-Elemente wirken können.



PERSONAL UND TRANSPORT

Unser Team freut sich darauf, dich und deine Gäste herzlich und aufmerksam zu bedienen. Wir sind besorgt, dass sämtliches Material rechtzeitig an deinen Veranstaltungsort geliefert werden.



WIE GEHST DU VOR?

Sende deine Anfrage online mit unserem Anmeldeformular oder du rufst uns an 031 991 19 60.



Du schilderst uns kurz, was für einen Event du planst und welche Dienstleistungen du von uns wünschst. So einfach oder komplex deine Anforderungen an uns auch sind, wir hören dir zu - trau dich!



Danach erstellen wir dir ein massgeschneidertes unverbindliches Angebot

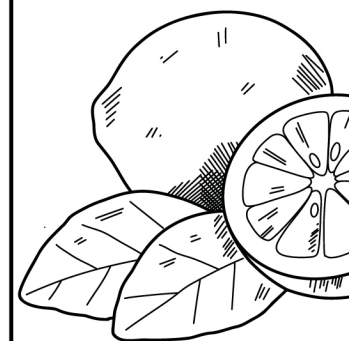
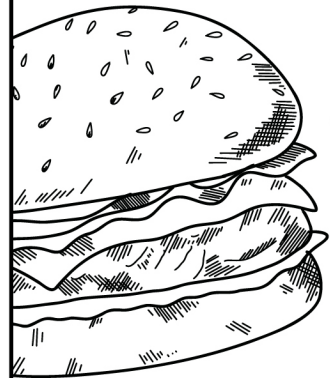
GUT ZU WISSEN

Alle aufgeführten Menü-Zusammenstellungen dienen lediglich als Inspiration. Wir passen unsere Wahl der Gerichte gerne deinen Wünschen und deinen Budgetvorgaben an.

Deine ausgewählten Gerichte oder Menüs werden frisch zubereitet - wir legen grossen Wert auf erstklassige Qualität bei der Auswahl und Zubereitung von Speisen. Die Mengen werden entsprechend der Anzahl deiner Gäste, Dauer und Zweck des Events angepasst.

Basierend auf der vorhandenen Infrastruktur vor Ort, stellen wir die benötigte Ausstattung zusammen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Egal, ob du eine kleine Feier oder ein grosses Event planst, wir freuen uns über jede Art und Grösse von Anlässen.



AM BUFFET

«VENUS-BUFFET»

CHF 56 PRO PERSON

KALT

Gebackener Hokkaido Kürbis ♡

Frischkäse, Kürbiskerne, Wildkräutersalat, Salbei, Honig

Vitello Tonnato

Kalbfleisch, Kapern, Thonsauce, Zitronen, Brioche
Sauerrahm - Wildkräutersalat

Grillierter Minilattich ♡

Balsamicochampignons, Marroni, frische Feigen,
Haselnüsse, Kräuter

Blumenkohl Panna cotta ♡

Crumble, karamellisierte Baumnüsse,
Gänseblümchen

Fürstliches Brot

WARM

Poulet-Saltimbocca

Madeira-Honigsauce, Safranrisotto

Lammrack im Kräutermantel

Buntes Gemüse, Süssmaispüree

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta ♡

Babyspinat, Tomaten concassées, Parmesan

SÜSS

Vacheringlacé

diverse Aromen – Hausspezialität



«BBQ-BUFFET»

CHF 63 PRO PERSON

«SALAT-BUFFET»

Burratina ✓

Berner-Rosen-Tomaten, Basilikumsalsa

Bunter Sommersalat ✓

Jungblattsalat, Gemüsestreifen, Parmesanhobel, Kernen, Croûtons, Hausdressing

Rüebli-salat ✓

Orangen-Apfeldressing, getrocknete Cranberries, Petersilie

Griechischer Salat ✓

Feta, Peperoni, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Petersilie

Fürstliches Brot, Butterzopf

«VOM GRILL»

Rindsentrecôte «Black Angus» Spare Ribs,
Maispouardenbrust Lammnierstück, Grillwürstli, Grillschnäggli

Bio Tomme, Birnen, Pfeffer, Baumnuss ✓

marinierter Rauchtöfu ✓

Avocado mit Fleur de Sel + Limetten ✓

BBQ Saucen

Chimichurri, Kräuterbutter, Himbeer Gin BBQ

Baked Potatoes

Crème fraîche, Frühlingslauch, Cheddar Cheese

«DESSERT-BUFFET»

Frische Beeren

Vanilleis, Doppelrahm, Brätzeli



«SZENEN-BUFFET»

CHF 68 PRO PERSON



«VORSPEISE-BUFFET»

Randen aus der Glut 🍷

Honig, Frischkäse, Baumnuss, Granatapfel, Orangenfilet

Bunter Salat 🍷

Jungblattsalat - Parmesanhobel, Ei, Speck, Croûtons, Hausdressing

Lachs aus dem Buchenrauch

Crème fraîche – Brioche

Rindstatar auf heisser Rösti

Berner Küssli, Crème fraîche, Zitronen, Kräuter

Fürstliches Brot, Röstzwiebelbutter

«GANZ HEISS»

Kalbshohrücken vom Beefer 800°C

Hollandaise, Kräuterbutter

Buntes Gemüse, Bratkartoffeln, Crème fraîche

Bio Pomodori Rondellen 🍷

Tomaten, Pinienkerne, Babyspinat, Crème fraîche, Parmesan

Eglifilet «Walliser Bergwasser Fischzucht»

Butterreis, Zitronen, Tartarsauce

«DESSERT-BUFFET»

Vanille Mille-Feuille

am Meter

Tiramisu

Hausgemachte Glacé mit Toppings



«CHABIS & RÜEBLI-BUFFET»

CHF 57 PRO PERSON

«VORSPEISE-BUFFET»

Rüebllilachs

Honig-Senf-Dillsauce, Brioche

Burratina

Tomaten, Basilikumsalsa

Kürbistatar

Fürstliches Brot, Röstzwiebelbutter

Belugalinsensalat

Datteln, Kernen, Cranberrys, Koriander

Mini Lattich

Balsamico-Champignons, Feigen, Maroni, geröstete Haselnüsse, Berner Küssli

Tatar «Melanzani»

Okara, Auberginen, Essiggurken, Petersilie, Tomaten, Fladenbrot

«HAUPTGANG-BUFFET»

Kartoffelstampf mit Ofengemüse +

Randen, Bundrüebli, Zwiebeln, Roquefort

Quarkpitzokel

Rahm, Schnittlauch, Bergkäse

Momos mit Gemüse

Sweet Chili Sauce

Selleriepiccata

Rassige Tomatensauce



«DESSERT-BUFFET»

Lauwarmes Schoggiküchlein

Lemon Tartelettes mit Baiser

Crème brûlée
flambiert

Hot Berry
Vanilleeis, heisse Waldbeeren, Rahm



ALLE DESSERTS IM ÜBERBLICK

SAISON

Frische Beeren

Vanilleeis, Doppelrahm, Brätzeli

Rhabarber-Tiramisu

Mont Blanc

Vermicelles, Cheesecake, Cassis

Marillenknödel mit Topfenteig

Vanillesauce

Zwetschgenknödel mit Topfenteig

Vanillesauce

Beeren-Tartelettes

Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere, Brombeere

Erdbeerkuchen

Rahm

Coupe Romanoff

Rahm

KLASSIKER

Mousse au chocolat

Hot Berry

Vanilleeis, heisse Waldbeeren, Rahm

Lauwarmes Schoggiküchlein

Lemon Tartelettes mit Baiser

Crème brûlée flambiert

Tiramisu

Hausgemachte Glacé, diverse Aromen

Toppings: Guetzli, Schoggi, Smarties, Donuts, Beeren, Caramelsauce



Kaiserschmarren

Vanilleeis

Profiteroles à la crème pâtissière

Cheesecake

Caramelköpfl

Frische Früchte, Rahm

Panna Cotta mit Beerensauce

UNSERE DESSERT SPEZIALITÄTEN

Vacherin Glacé Torten

diverse Aromen

Vanille Mille-Feuille

Weisses Eiskaffee

Rahm, Brätzeli

Irish-Coffee-Glacé

Rahm

Mousse au Chocolat

Sauerkrische

Vully «Nidlechueche»

Pablo Tarte

Schokolade, Birne

Vermicelles by Peggy C

hausgemachtes Vermicelles, schwarze eingelegte Kirschen,
Meringue, Vanilleeis, Mascarpone-Creme



GEBÄCK

Friandises (Konfekt)

«Brätzeli»

Nussgipfel

Früchteküchlein

Aprikose, Zwetschge, Johannisbeere,
Kirsche, Rhabarber, Apfel

Cakes

Rüebli, Schoggi, Marmor, Financier

Brownies

Cupcakes mit Buttercreme

Aprikosen- und Zwetschgenstreusel

Vully «Nidlechueche»

KÄSE

Affinierter Käse vom Berner Märit

Panforte, Feigensenf, Trauben, Nüsse

