



KOCH-WERKSTATT

AM TISCH



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 TISCH

Einfache Menüs	5-10
Saisonale 3-Gang Menüs	11-12
Tavolata	13-14
Teatime	15

DESSERT IM ÜBERBLICK

Saisonale Desserts	16
Klassiker	16-17
Unsere Dessert Spezialitäten	17
Gebäck	18
Käse	18



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.



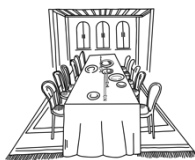
ESSEN

Wir sind spezialisiert auf Food-Trends, spannende Neuinterpretationen von Altbewährtem sowie Klassiker der heimatischen 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

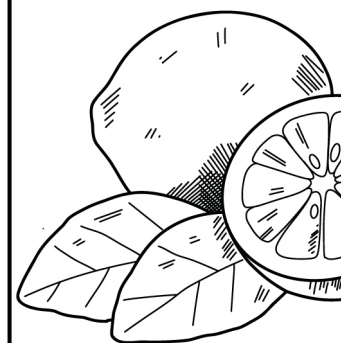
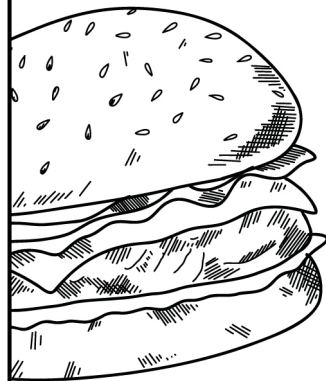
GUT ZU WISSEN

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 TISCH

EINFACHE MENÜS

CHF 18 PRO PERSON

Moitié-Moitié Fondue 🍷

½ Freiburger Vacherin, ½ Greyerzer

dazu servieren wir

Knuspriges Fonduebrot

CHF 19 PRO PERSON

Curry-Kichererbsenragout 🍷

Babyspinat, Süsskartoffel

À part: Ricotta, Koriander,

Frühlingszwiebel, Kräutersalsa

dazu servieren wir

Fürstliches Brot

Shakshuka 🍷

Orientalischer Gemüseintopf,

Petersilie, Koriander

64°C Ei, Tomaten, Paprika,

Knoblauch, Zwiebel

dazu servieren wir

Fladenbrot



EINFACHE MENÜS

CHF 20 PRO PERSON

Quarkpitzokel ✓

Rahm, Schnittlauch, Bergkäse

dazu servieren wir

Bunter Salat, Fürstliches Brot

Falafel Burger oder Randen-Quinoa Burger im Brioche Bun ✓

Himbeer Gin BBQ, Coleslaw, Joghurtsauce

dazu servieren wir

Bratkartoffeln

Tomba-Lasagne ✓

Spinat, Tomaten, Mozzarella, Waldpilze

dazu servieren wir

Grüner Blattsalat, Hausdressing, Fürstliches Brot

Lasagne Verdi al Forno

feine Rindfleischfüllung

dazu servieren wir

Grüner Blattsalat, Hausdressing, Fürstliches Brot

Burger «Black Angus» im Brioche Bun

100% Rindfleisch, Himbeer Gin BBQ, Coleslaw,
Zwiebel-Speck-Chutney

dazu servieren wir

Bratkartoffeln



EINFACHE MENÜS

CHF 22 PRO PERSON

Bio-Ricotta-Spinat-Mezzelune ♡

Konfierte Tomaten, Parmesanhobel, Rucola

dazu servieren wir

Grüner Blattsalat, Hausdressing, Fürstliches Brot

Bio-Kürbis-Nudeln ♡

Burratina, gebackener Kürbis, karamellisierte Kürbiskerne, Hanföl

dazu servieren wir

Fürstliches Brot

Spaghetti al Pesto ♡, alla Bolognese, all'Arrabbiata ♡

geriebener Parmesan

dazu servieren wir

Grüner Blattsalat, Hausdressing, Fürstliches Brot

Die Prinzessin auf der Erbse ♡

Kefen, Gartenerbsen, Kichererbsen, Erbsensprossen,
geröstete Cashewkerne, Grüne Kokos-Curry-Sauce, Reis

dazu servieren wir

warmes Fladenbrot



EINFACHE MENÜS

CHF 24 PRO PERSON

«Heissi Burehamme»

dazu servieren wir

*Senf, Dijon Senf, Kartoffelsalat, grüner Blattsalat,
Hausdressing, Berner Butterzopf*

CHF 25 PRO PERSON

Mais-Poulardenbrust

*Grillierte Zitronen, mini Baked Potatoes
mit Sour Cream, Frühlingslauch*

dazu servieren wir

Gemischter Salat, Rosmarin Focaccia



EINFACHE MENÜS

CHF 28 PRO PERSON

Schweinsfilet

Morchelrahmsauce, buntes Saisongemüse
Butternudeln

dazu servieren wir

Fürstliches Brot

Berner Platte

Speck, Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, Schweinswürstli
Sauerkraut oder Dörrbohnen, Petersilienkartoffeln
Senf, Meerrettich, Preiselbeeren

dazu servieren wir

Fürstliches Brot

CHF 30 PRO PERSON

«Züri» Kalbsgeschnetzeltes

Rösti, gemischter Salat

dazu servieren wir

Fürstliches Brot

Rindshuft Stroganoff

Butterspätzli, gemischter Salat

dazu servieren wir

Fürstliches Brot



EINFACHE MENÜS

CHF 33 PRO PERSON

Roastbeef Holzkohlegrill

Béarnaise, Spinatgratin, Bratkartoffeln «Padatli»

dazu servieren wir

Fürstliches Brot

Zart rosa grilliertes Kalbfleisch

Portweinsauce, buntes Gemüse, Zitronen-Kartoffelstampf

dazu servieren wir

Fürstliches Brot

CHF 39 PRO PERSON

Fondue

Chinoise | Bourguignonne

Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet, Lamm

Saucenauswahl

Trockenreis

Bouillon | Kokosfett

dazu servieren wir

Senffrüchte, assortierte Früchte, Essiggemüse

Grüner Blattsalat, Hausdressing Fürstliches Brot und Butterzopf



SAISONALE 3-GANG MENÜS

«FRÜHLING»

CHF 48 PRO PERSON

Kresse-Schaumsüppchen

Croustons, Crème fraîche

Grillierter Kalbshohrücken

Morchelrahmsauce, Spargelrisotto

Warmes Schoggiküchlein

Rhabarberkompott

dazu servieren wir

Maggiabrot & Röstzwiebelbutter

«SOMMER»

CHF 49 PRO PERSON

Rindscarpaccio

Parmesanchips, Pommery-Mayo, Wachtelei

Eglifilet Meunière

Fischzucht Ringgenberg, Hollandaise, Buntes Gemüse, Patatli

Vanille-Millefeuille

marinierter Erdbeersalat

dazu servieren wir

Maggiabrot & Röstzwiebelbutter



«HERBST»

CHF 46 PRO PERSON

Solothurner Weinsüpli

Räbstöckli

Entrecôte double «Black Angus»

Preiselbeerrahmsauce, Waldpilze,
herbstliches Gemüse, Eier-Spätzli

Mont Blanc

Vermicelles, Cheesecake, Cassis

dazu servieren wir

Maggiabrot & Röstzwiebelbutter

«WINTER»

CHF 48 PRO PERSON

Bio-Kürbis-Rondellen

im Dinkelteig, karamellisierte Kürbiskerne, Kräuterseitlinge, Salbei

Grilliertes Kalbssteak

am Stück bei 800C° «Beef», Portweinsauce, Lauchstroh,
Bundrübli, Kartoffel-Zitronenstampf

Weisses Eiskaffee

Rahm, Brätzeli

dazu servieren wir

Maggiabrot & Röstzwiebelbutter



TAVOLATA

CHF 65 PRO PERSON

«VORSPEISE»

Burratina ♡

Tomatenmousse, Basilikum, Pinienkerne, Rucola

Schottischer Lachs aus dem Buchenrauch

Sauerrahm - Wildkräutersalat

Momos mit Gemüse ♡

Sweet Chili Sauce, Sojasauce

Grillierter Minilattich ♡

Balsamicochampignons, Marroni, frische Feigen, Haselnüsse, Kräuter

Maggiabrot & Röstzwiebelbutter

«HAUPTGANG»

Rindsentrecôte «Black Angus»

Portweinsauce, Maispüree und buntes Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes

Waldpilze, Kräuter, Kartoffelstock

Chardonnay-Risotto ♡

Frühlingszwiebel, Parmesan, Blüemli, Granatapfel



«DESSERT»

Mousse au Chocolat
Sauerkrische

Vanille Mille-Feuille

Irish-Coffee-Glacé

Mini Crème Brûlée
flambiert

Frische Beeren oder Früchte
Crème Gruyère



«TEA TIME»

CHF 33 PRO PERSON

Mini Sandwiches

Gurken, Käse, Schinken

Bagels mit Lachs

Scones

Clotted Cream

Cupcakes

Rosinenkuchen

Crumble

Früchte mit Streuseln

dazu servieren wir

Länggasstee



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-Crem



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

