



KOCH -WERKSTATT

AUF DIE HAND



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

INHALTSVERZECHNIS

INTRO

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

AUF DIE HAND

Fashion Cocktail	5
«Büetzer» Apéro	6
«Murtensee» Apéro	7
«Bäre» Apéro	8
«Nord-Süd» Apéro	9
Sandwiches XS-XXL	10
Apéro Komponenten im Überblick	11-15



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.



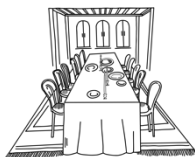
ESSEN

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

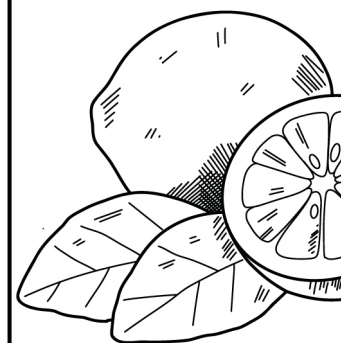
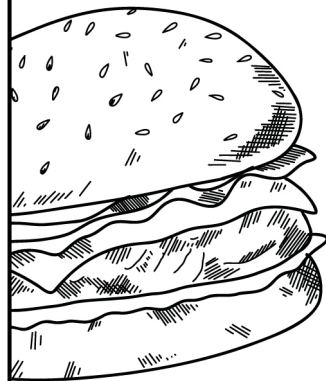
GUT ZU WISSEN

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.



AUF DIE HAND

FASHION COCKTAIL

CHF 38 PRO PERSON

KALT

Amuse Bouches, Thon, Poulet, Ei ✓

Laugenbrötli gefüllt mit Kräuterquark ✓

Fois Gras D'oie

Fleur de Sel, karamellisierte Orangenstreifen, glasierte
Selleriespitzen, Johannisbeersauce, Brioche

Rindscarpaccio «Dünn geschnittene Rindshuft»

Olivenöl, Zitronen, Maggia Pfeffer, Fleur de Sel,
Parmesan, Toastbrot

Blätterteigröllchen, Bergkäse ✓

Serranoschinken, Frischkäse, Rucola, warmes Fladenbrot

Mozzarella Panna cotta ✓

Grillierte Black Tiger, Currysauce

WARM

Momos mit Gemüse ✓

Sweet Chili Sauce

SÜSS

Lemonentarte

Beeren-Tartelettes

Brownie



«BÜETZER» APÉRO

CHF 22 PRO PERSON

Tapas ✓

Bundrüebli, Ricotta-Tomaten-Humus, Oliven mit Mandeln,
Kirschtomaten mit Frischkäse

Affinierter Käse vom Berner Märli ✓

Panforte, Feigensenf, Trauben, Nüsse, Trockenfrüchte,

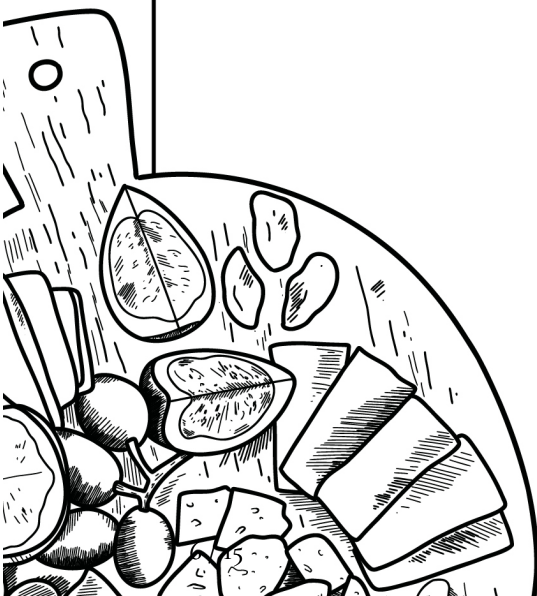
Roastbeef,

Tartarsauce

Fleischplatte

Beinschinken, Citterio Salami, Fleischkäse, Trockenfleisch

Butterzopf, Urdinkel hell und dunkel



«MURTENSEE» APÉRO

CHF 24 PRO PERSON

KALT

Tatar «aus zarter Rindshuft pikant gewürzt»

Briochettoast

Seeländer-Bundrübli ✓

Gurkendip, Tomatendip

Greyerzer Moléson & Mont Vully Käse ✓

Feigensenf, Trauben, Nüsse, Panforte, Fürstliches Brot

Trockenwurst im Heu «Rindfleisch»

Tomaten, Cornichons, Silberzwiebeln, Ruchbrot

Freiburger Burrata Crostini ✓

Balsamico Kaviar

WARM

Gemüseküchlein ✓

Vullykuchen

Speck, Kümmel



«BÄRE» APÉRO

CHF 24 PRO PERSON

KALT

Amuse-Bouches

Poulet, Salami, Ei ✓

Rohes Gemüse aus dem Kratten ✓

Dipsaucen

Affinierter Käse Vom Berner Märkt ✓

Panforte, Trauben, Nüsse, Trockenfrüchte,
Feigensenf, Gurtenbrot

Laugenbrötli gefüllt mit Kräuterquark ✓

WARM

«Buurehamme»

Bärner Zopf, Senf



«NORD-SÜD» APÉRO

CHF 25 PRO PERSON

KALT

Bruschetta 🍴

Tomaten, Basilikum

Bio Vegi-Board 🍴

Ajvar, Hummus, Tzatziki, Avocado Mousse,
Gemüse, Nussmischung

Empanadas mit Gemüse 🍴

Dipsauce

Serranoschinken

Frischkäse, Rucola, warmes Fladenbrot

Lachs aus dem Buchenrauch

Crème fraîche, Frühlingslauch, Brioche

Rindscarpaccio

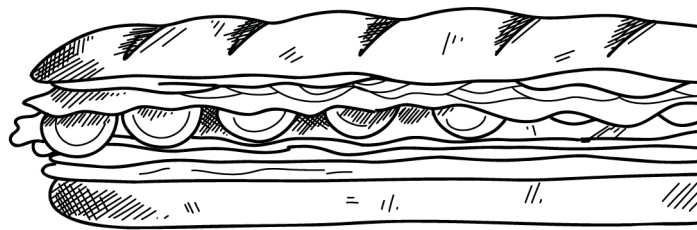
Parmesan Reggiano, Maggiapfeffer, Zitronen,
Olivenöl, Maggiabrot

WARM

Pulled Pork Hot Dog oder Planted Chicken Hot Dog 🍴

Laugenbrötli, BBQ Sauce, Creme fraîche,
eingelegte rote Zwiebeln





SANDWICHES XS - XXL

XS CHF 5 / S CHF 6 / M CHF 7

L CHF 9 / XL CHF 12 / XXL CHF 15

Ciabatta ♡

Tomaten, Mozzarella, Salat, Basilikumpesto

Urdinkel-Sonnenblumenkerne ♡

Camembert, Baumnuss, Feigensenf, Trauben

Maggiabrot ♡

Frischkäse, Kräuter, Radieschen, Sprossen, Cashewkerne

Brioche

Rauchlachs, Jungblattsalat, Avocado

Ciabatta

Thonmousse, Essiggurken, Wildkräuter, Tomaten

Baguette

Crispy Chicken, Crispy Speck, Salat, Spiegelei, Cocktailsauce

Silserli

Citterio Salami, Rucola, Oliven, Essiggurken

Butterzöpfli

Beinschinken, Ei, Datterini, Essiggurken, Salat

Ciroletta Rustico

Roastbeef, Ei, Salat, Tartarsauce

XS + S Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte

M + L Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte



APÉRO KOMPONENTEN

*ZUM ERGÄNZEN, AUSTAUSCHEN ODER
SELBST ZUSAMMENSTELLEN*

KALT

Amuse-Bouches

Thon, Poulet, Ei ✓, Salami, Schinken, Lachs, Rindstatar

Bruschetta

Rohschinken & Spargel

Tomaten & Basilikum ✓

Kürbistartar & gebratene Pilze ✓

Konfierte Tomaten & Ziegenfrischkäse ✓

Freiburger Burrata Crostini ✓

Balsamico Kaviar

Mini Schinken- und Vegigipfeli ✓

Graved Lachs

Honig-Senf-Dillsauce, Brioche

Schottischer Lachs aus dem Buchenrauch

Crème fraîche, Rucola, Ciroletta

Pikant marinierte grillierte Black Tiger

Knoblauch, Chili, Basilikum

Mini Bagels

Hummus ✓, Frischkäse ✓, Roastbeef, Lachs

Tramezzini «italienische Spezialität»

Schinken-Gurken, Tomaten-Mozzarella ✓



KALT

Bio Vegi-Board ✓

Fladenbrot, Ajvar, Hummus, Tzatziki, Avocado Mousse,
Gemüse, Nussmischung

Empanadas mit Gemüse ✓ **oder Fleisch Füllung**

pikante Tomatensalsa oder griechischer Joghurt

Tapas «MIC»

Oliven mit Mandeln, Kirschtomaten mit Frischkäse,
Serranoschinken, Fladenbrot

Tapas «PAT»

Gruyère Moléson, Feigensenf, gebratene Pimientos de Padrón,
Chorizo, Nussmischung

Mozzarella Panna cotta ✓

angetrocknete Tomaten

Serranoschinken

Fladenbrot, Frischkäse, Rucola

Affinierter Käse Vom Berner Märli ✓

Panforte, Trauben, Nüsse, Trockenfrüchte, Feigensenf

Tatar «aus zarter Rindshuft pikant gewürzt»

Berner Küssli, Kapern, Zwiebeln, hausgemachte Butter, Toastbrot

Traiteur

Beinschinken, Fleischkäse, Bresaola, Citterio Salami, Walliser
Trockenfleisch, Baumnusswurst

Rindscarpaccio «Dünn geschnittene Rindshuft»

feinstes Olivenöl, frische Zitronen, Maggia Pfeffer,
Fleur de Sel, Parmesanhobel, Toastbrot

Roastbeef

Rucola, Tartarsauce, Rosmarinfocaccia



KALT

Hobelkäse ♡ & Walliser Trockenfleisch im Heu

Walliser Roggenbrot, Butter

Vullykuchen

Speck, Kümmel

Fois Gras D'oie

Fleur de Sel, karamellisierte Orangenstreifen,
glasierte Sellerespitzen, Johannisbeersauce

Crêpes Lollis «im Kräutertopf» ♡

mit Frischkäse, Oliven, getrockneten Tomaten

Rüebliachs ♡

Zitrone, Honig-Senf-Dillsauce, Maggiabrot oder Brioche

Frischkäse Pops

Parmaschinken, Pistazien, Rucola

Basilikum, Tomaten ♡

Petersilie, Schnittlauch, Chili ♡

Wrap ♡

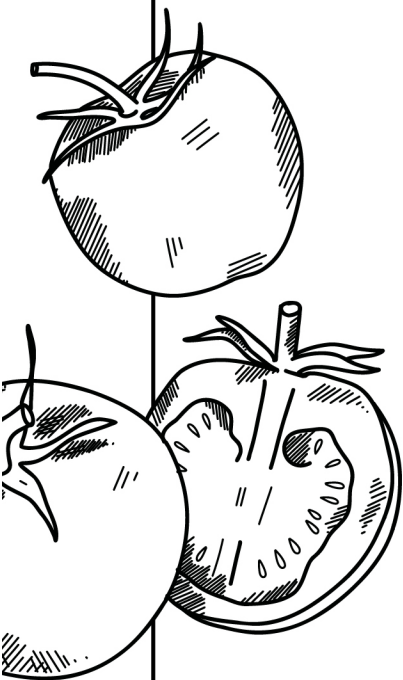
Grilliertes Gemüse, Mozzarella, Avocado,
Eisberg, pikante Creme

Vechiger Spargel ♡

Dipsauce

Gemüse aus dem Kratten ♡

Dipsauce



WARM

Quiche Lorraine Törtchen

Käse, Speck, Schnittlauch

Käseküchlein ✓

Gemüseküchlein ✓

Pizza Quiches ✓

Snack-Wrap

Crispy Pouletbrust, Tartarsauce, Salat, Tomaten

Momos mit Gemüse ✓

Sweet Chili Sauce

Pulled Pork Hot Dog oder Planted Chicken Hot Dog ✓

Laugenbrötli, BBQ Sauce, Crème fraîche, eingelegte rote Zwiebeln

Mini Rindshamburgerli «Black Angus» im Brioche Bun

Zwiebel-Speck-Chutney, Himbeer-Gin-BBQ, Coleslaw

Randen-Quinoa-Burger im Brioche Bun ✓

Ricotta, Himbeer-Gin-BBQ, Coleslaw, Salat

Falafelbällchen ✓

Joghurt-Dip, Gurken

Arancini ✓

Gemüse, Käse

Roastbeef-Sandwiches

Panini, Speck, Rucola, Caesar Mayonnaise

Tomaten-Mozzarella-Sandwiches ✓

Ciabatta, Basilikum-Pesto, Babysalat

Weinsüppchen im Shot ✓

Kürbiscremesüppchen im Shot ✓

«Chäsbrätel» Das Original ✓

feinster Raclettekäse, knuspriges Ruchbrot, Gewürze + Pfeffer

Toppings: Speckcrumble, Röstzwiebeln, Cornichons, Silberzwiebeln



BROTAUSWAHL

Fladenbrot, Toastbrot, Maggiabrot, Butterzopf, Focaccia, Ciabatta,
Laugenbrötli, Sauerteigbrot, Ruchbrot, Brioche, Urdinkelbrot

Butter, Röstzwiebelbutter

SÜSS ALS MINI-PIC

Beeren-Tartelettes

Brownie

Profiteroles à la crème pâtissière

Mousse au chocolat

Vanille Mille-Feuille

Aprikosen- und Zwetschgenstreusel

Lauwarmes Schoggiküchlein

Cupcakes mit Buttercreme

Panna Cotta mit Beerensauce

Vully «Nidlechueche»

Friandises (Konfekt)

«Brätzeli»

Lemon Tartelettes mit Baiser

Früchteküchlein

Aprikose, Kirsche, Apfel, Rhabarber,
Johannisbeere, Zwetschgen

