

# ANGEBOT FÜR BANKETTE SEMINARE & MEETINGS

## SNACKS & HÄPPCHEN



**SCHWEIZERHOF**  
HOTEL & SPA  
BERN

## SNACKS

Kartoffelchips

Salziges Randen-Popcorn

Hausgemachte Nussmischung

Grüne griechische Mammot-Oliven in Kräutermarinade

Parmesan Möckli

Hausgemachte Schinkengipfeli

Emmentaler Rohschinken

Kleine Brötchen-Sandwiches

Geräucherter Lachs, Rohschinken, Tomaten-Mozzarella, Ei

Toast Fingersandwiches

Geräucherter Lachs, Rohschinken, Tomate-Mozzarella, Ei

## CANAPES

Roastbeef

Thunfisch mit Kapernbeere

Gehacktes Ei, Schnittlauch-Senferème<sup>V</sup>

Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum<sup>V</sup>

Geräuchertes Lachsfilet

## APERIO PLÄTTLI

Schweizer Käseauswahl, Brot, Butter, Nüsse, Trockenfrüchte<sup>V</sup>

Schweizer Trockenfleisch, Brot, Butter, Sauergemüse

# HÄPPCHEN

## VEGETARISCHE/ VEGANE HÄPPCHEN

Belugalinsen, Balsamico, gratinierter Ziegenkäse<sup>V</sup>  
Crudités-Tartelette, Schnittlauch-Sauerrahm<sup>V</sup>  
Tagessuppe in der Espressotasse<sup>V/VE</sup>  
Saisonale Gazpacho<sup>V</sup>  
Zitronen-Ravioli, Peperonata<sup>V</sup>  
Mini-Frühlingsrollen, süsse Chili Sauce (2 Stück pro Person)<sup>V</sup>  
Randentatar, Crème fraîche<sup>V/VE</sup>

## FLEISCH HÄPPCHEN

Kalbfleischbällchen, würzige Tomatensauce  
Mini-Burger, Käse  
Pouletfilet im Pankomantel, Mango-Chutney  
Vitello Tonnato  
Rindstatar, Crostini  
Rindscarpaccio, Parmesan, Rucola  
Quiche Lorraine, Speck, Senferème  
Rindsentrecôte, Rotwein Jus, Wurzelgemüse  
Mini Wiener Schnitzel, lauwarmer Kartoffelsalat, kalt gerührte Preiselbeeren

## FISCH HÄPPCHEN

Mini-Brioche, Rauchlachs, Dillgurke  
Gebratenes Zanderfilet, Weissweinsrisotto  
Kurz gebratene Thunfischwürfel, eingelegter Ingwer, Wasabi, Sojasauce  
Garnele im Pankomantel, Asia-Dip  
Crevetten Cocktail

## SAISONALE HÄPPCHEN

FRÜHLING (März, April, Mai)

Weisses Spargel Gazpacho<sup>V</sup>

Blacktiger Crevetten, Avocado-creme, Tobiko Kaviar

Gemüsegarten, Hummus mit Oliven<sup>V</sup>

Kalbsrelish, Artischocken Püree

Bärlauch Velouté<sup>V</sup>

SOMMER (Juni, Juli, August)

Caprese, Olivenöl, Balsamico, Basilikum<sup>V/VE</sup>

Jackobsmuschel, geräuchte Karotte

Lachsrilette, Gurke, Lachskaviar

Ziegenkäse, Feigen<sup>V</sup>

Tomaten Bruschetta, Basilikum<sup>V</sup>

HERBST (September, Oktober, November)

Kürbissuppe, Kürbiskerne, Kürbiskernöl<sup>V/VE</sup>

Gebackener Blumenkohl, Speck-Zwiebel Espuma

Hirschentrecôte, Pastinake, Preiselbeeren

Kalbspraline, Schwarzwurzelsalat, Kräuteröl

WINTER (Dezember, Januar, Februar)

Kabeljau, Cassis, Federkohl

Geräuchte Entenbrust, Vanille Karotte, Erbsensprossen

Arancini, Taleggio Käse, Trüffel<sup>V</sup>

Blumenkohlsuppe, Speck Chips

Roastbeef, Waldorfsalat, Nüsse

## SÜSSE MINI HÄPPCHEN

Macarons: Zitrone, Himbeere, Schokolade, Pistazien (1 Stück pro Person)

Brownie

Opera Schnitte

Saisonale Früchte-Tartelette

Cheesecake

Crème Brûlée

Crèmeschnitte

Schokoladenmousse

Tiramisu

Schokoladen Tarte

Zitronen Tarte

Trifle mit saisonalen Früchten

## DEKLARATION

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schottland
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Frankreich/Schweiz
Thunfisch	Philippinen
Saibling	Schweiz
Zander	Deutschland
Jakobmuscheln	USA
Lachs / Rauchlachs	Norwegen
Seezunge	Frankreich
Forelle geräuchert	Dänemark
Krabbenfleisch	Canada
Austern	Frankreich
Krevetten	Vietnam
Hummer	USA
Trüffel	Europa