

# BANKETTANGEBOT

# OFFRE DE

# BANQUETS

Saison

2023

# BANKETTANGEBOT

## OFFRE DE BANQUETS

Für Firmenanlässe, Familienfeiern, Hochzeiten und viele weitere Anlässe bieten wir auf Extrafahrten den geeigneten Rahmen und das entsprechende Gastronomieangebot. Von Apéros über mehrgängige Menüs bis hin zu reichhaltigen Buffets gibt es eine vielfältige Auswahl an Speisen und Getränken. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses.

Les croisières spéciales proposent un cadre et une offre culinaire particulièrement adaptés aux événements d'entreprise, fêtes de famille, mariages et bien d'autres instants festifs. De l'apéritif aux menus composés de plusieurs plats, en passant par les buffets variés, la gastronomie se décline chez nous en de nombreuses variations. C'est avec plaisir que nous vous soutenons dans l'organisation personnelle de votre événement.

Seite  
Page

03

**Getränke**  
**Boissons**

Seite  
Page

05

**Frühstücke**  
**Petits-déjeuners**

Seite  
Page

06

**Apéro**  
**Apéritif**

Seite  
Page

10

**Menüs**  
**Menus**

Seite  
Page

13

**Buffets**  
**Buffets**

Seite  
Page

15

**Fondue und Raclette**  
**Fondue et raclette**

Seite  
Page

16

**Allgemeine**  
**Geschäftsbedingungen**  
**Conditions générales**

Bitte beachten Sie, dass die folgenden Angebote für Gruppen ab 10 Personen gelten. Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten, sind wir darauf angewiesen, dass Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste auswählen. Selbstverständlich bieten wir für Vegetarier/Veganer einen alternativen Hauptgang an.

Veuillez noter que les offres suivantes ne sont valables que pour des groupes à partir de 10 personnes. Afin de vous garantir un service de qualité, nous vous remercions de choisir une variante de menu pour vos invités. Pour les personnes végétariennes/véganes, nous offrons tout naturellement une alternative pour le plat principal.

# GETRÄNKE BOISSONS

## WEISSWEIN VIN BLANC

Chasselas, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 36.—
Chasselas, Schafis, Les Planches, Andreyweine Ligerz	75 cl	CHF 47.—
Chasselas, Ligerzer, Clos de Rive, Andreyweine Ligerz	75 cl	CHF 59.—
	150 cl	CHF 127.—
Pinot gris, Andreyweine Ligerz	50 cl	CHF 54.—
Chardonnay Bielersee AOC, Andreyweine Ligerz	75 cl	CHF 52.—
Sauvignon blanc Bielersee AOC, Andreyweine Ligerz	75 cl	CHF 54.—

## ROSÉWEIN VIN ROSÉ

Œil de Perdrix Bielersee AOC, Andreyweine Ligerz	75 cl	CHF 48.—
--	-------	----------

## ROTWEIN VIN ROUGE

Pinot noir / Malbec, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 38.—
Pinot noir Réflexion, AOC Bielersee, Weingut Andreyweine Ligerz	75 cl	CHF 56.—
Pinot noir Vieille Vigne, AOC Bielersee, Andreyweine Ligerz Magnum: CHF 159.- / 3-Liter-Flasche CHF 320.-	75 cl	CHF 75.—
Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 54.—
Arvalus Barrique Bielersee AOC, Andreyweine Ligerz Magnum: CHF 180.- / 3-Liter-Flasche CHF 360.-	75 cl	CHF 86.—

## SÜSSWEIN VIN DOUCE

Solaris, AOC Bielersee, Andreyweine Ligerz	50 cl	CHF 51.—
--	-------	----------

## SCHAUMWEIN VIN MOUSSEUX

Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	75 cl	CHF 56.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	150 cl	CHF 115.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	300 cl	CHF 225.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	600 cl	CHF 450.—
Mauler, Cuvée Tradition Rosé brut «Méthode traditionnelle»	75 cl	CHF 60.—
Mauler alkoholfrei   sans alcool	75 cl	CHF 40.—

## BIER (FLASCHEN) BIÈRE (BOUTEILLES)

Feldschlösschen Hopfenperle   spéciale 5,2%	33 cl	CHF <b>5.50</b>
Feldschlösschen alkoholfrei   sans alcool	33 cl	CHF <b>5.50</b>
Feldschlösschen Panaché 0.0 alkoholfrei   sans alcool	33 cl	CHF <b>5.50</b>
La Marmotte, helles, unfiltriertes Bieler Bier 5,2% Bière blonde biennoise non filtrée	33 cl	CHF <b>6.80</b>
Offenbier Lager   originale 4,8%	25 cl	CHF <b>4.90</b>
	50 cl	CHF <b>5.90</b>

## SPIRITUOSEN SPIRITUEUX

Martini weiss   blanc 15%	4 cl	CHF <b>6.—</b>
Campari 23%	4 cl	CHF <b>6.—</b>
Cynar 16,5%	4 cl	CHF <b>6.—</b>
Ricard 45%	2 cl	CHF <b>5.—</b>
Kirsch 40%	2 cl	CHF <b>5.50</b>

## REGIONALE SPIRITUOSEN SPIRITUEUX RÉGIONAUX

Aus der Destillerie Verdan aus Biel haben wir das Gesamt-Sortiment an ihren Spirituosen:

Du Chêne Poire 43%	2 cl	CHF <b>6.—</b>
Du Chêne Pomme 43%	2 cl	CHF <b>6.—</b>
Du Chêne Prune 43%	2 cl	CHF <b>6.—</b>
Du Chêne Kernobstbrand 43%	2 cl	CHF <b>6.—</b>
Du Chêne Williams 43%	2 cl	CHF <b>6.—</b>
Du Chêne Limoncello 30%	2 cl	CHF <b>5.—</b>
Du Chêne Douce de Framboise 25%	2 cl	CHF <b>5.—</b>

Von der Spezialitätenbrennerei Zürcher haben wir:

Kirsch / Cerise 42%	2 cl	CHF <b>5.—</b>
Vieille Cerise 40%	2 cl	CHF <b>6.—</b>
Vieille Prune 40%	2 cl	CHF <b>5.—</b>
Vieille Williams 38%	2 cl	CHF <b>6.—</b>
Grappino 40%	2 cl	CHF <b>6.—</b>
Marc Barrique Pinot Noir 40%	2 cl	CHF <b>6.—</b>

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS RÉGIONAUX

Aus der Destillerie Verdan aus Biel:

Gin Du Chêne Ginfluencer 40%	4 cl	CHF 11.—
mit Schweppes Tonic aufgefüllt / avec Schweppes Tonic		
Gin Du Chêne Ginfrarot 40%	4 cl	CHF 11.—
mit Schweppes Tonic aufgefüllt / avec Schweppes Tonic		
Whisky Du Chêne	4 cl	CHF 12.—
Rum Du Chêne	4 cl	CHF 12.—

## BOWLEN PUNCHS

Früchtebowle mit Alkohol   Punch aux fruits, alcoolisé	1l	CHF 35.—
Früchtebowle ohne Alkohol   Punch aux fruits, sans alcool	1l	CHF 29.—

## KAFFEE, TEE, MILCH CAFÉ, THÉ/INFUSION, LAIT

Kaffee, Espresso, Schale   Café, espresso, café au lait		CHF 4.70
Doppelter Espresso   Espresso double		CHF 6.—
Ovomaltine warm oder kalt   Ovomaltine chaude ou froide		CHF 4.80
Schokolade warm oder kalt   Chocolat chaud ou froid		CHF 4.80
Tee (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten und Eisenkraut) Thé/infusion (thé noir, menthe, cynorrhodon et verveine)		CHF 4.50

## MINERALWASSER, SÜSSGETRÄNKE UND SÄFTE EAU MINÉRALE, LIMONADES ET JUS

Bielerseewasser mit Kohlensäure   Eau gazeuse	1l	CHF 9.—
Bielerseewasser ohne Kohlensäure   Eau non gazeuse	1l	CHF 9.—
Coca-Cola	50 cl	CHF 5.90
Coca-Cola Zero	50 cl	CHF 5.90
Rivella rot   rouge	50 cl	CHF 5.90
Schorle	50 cl	CHF 5.90
Hausgemachter Eistee   Thé froid maison	50 cl	CHF 5.90
Orangensaft   Jus d'orange Michel	20 cl	CHF 4.90
Tonic Water	20 cl	CHF 4.90
Bitter Lemon	20 cl	CHF 4.90

# FRÜHSTÜCK

## PETIT-DÉJEUNER

### GIPFELI UND MÜTSCHLI

#### CROISSANT ET PETIT PAIN

Buttergipfeli | Croissant au beurre **CHF 1.80**

Körner-Mütschli | Petit pain aux céréales **CHF 1.80**

### MATROSEN-ZMORGE

#### PETIT-DÉJEUNER MATELOT

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot, 3 regionale Käsesorten,  
2 Portionen Butter und Konfitüre, 1 Glas Orangensaft,  
2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade **CHF 18.—**

1 croissant, 1 petit pain aux céréales, pain, 3 sortes de fromage  
de la région, 2 portions de beurre et de confitures, 1 verre  
de jus d'orange, 2 tasses de café, thé, Ovomaltine ou chocolat

### KAPITÄNS-ZMORGE

#### PETIT-DÉJEUNER CAPITAINE

Matrosen-Zmorge plus 1 Zöpfli, 1 Joghurt,  
1 gekochtes Ei, 40 g Schinken **CHF 25.—**

Petit-déjeuner Matelot plus 1 petite tresse, 1 yogourt,  
1 œuf dur, 40 g de jambon

### VEGANES ZMORGE

#### PETIT-DÉJEUNER VÉGAN

½ Baguette, Brot, 1 Pancake, 1 Portion Früchte-Müesli,  
3 dl Mandeldrink, 3 Portionen Margarine, 2 Portionen Konfitüre,  
1 Glas Orangensaft, 2 Tassen Kaffee oder Tee **CHF 27.—**

½ baguette, pain, 1 pancake, 1 portion de muesli aux fruits,  
3 dl de boisson aux amandes, 3 portions de margarine, 2 portions de confiture,  
1 verre de jus d'orange, 2 tasses de café ou de thé

# APÉRO

## APÉRITIF

### APERITIF-TELLER

#### ASSIETTES APÉRITIVES

### BIELERSEE-TELLER

#### ASSIETTE LAC DE BIENNE

Schinken, Salami und vier verschiedene Käsesorten  
aus der Region

pro Person | par personne **CHF 24.50**

Jambon, salami et quatre sortes de fromage de la région

### APÉRO-PLATTE

#### PLAT DE APÉRO

#### Kalt

Geräucherte Forelle auf Körnerbrot  
Tranche Oliven-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella  
Crostini mit Seeländergemüse  
Curry-Poulet-Salat  
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel  
Sbrinzmöckli mit Brot  
Kalte Tomatensuppe  
Verschiedene Oliven

pro Person | par personne **CHF 54.-**

#### Warm

Mini Schinkengipfeli  
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche  
Mini Wraps mit Hummus  
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

#### Froid

Truite fumée sur pain aux céréales  
Tranche de ciabatta aux olives avec tomate et mozzarella  
Crostini avec légumes du Seeland  
Salade de poulet au curry  
Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère  
Sbrinz en cubes avec pain  
Soupe froide à la tomate  
Assortiment d'olives

#### Chaud

Mini croissants au jambon  
Quiche maison Tête-de-Moine/poireaux  
Mini wraps avec houmous  
Mini rouleaux de printemps avec dip au piment doux

**APERITIF-HÄPPCHEN ZUM SELBERZUSAMMENSTELLEN**  
**AMUSE-BOUCHES À COMPOSER SOI-MÊME**

**WARM**  
**CHAUD**

Kleines Schinkengipfeli   Petit croissant au jambon	pro Stück   par pièce	<b>CHF 3.90 *</b>
Chäschüechli   Petit ramequin	pro Stück   par pièce	<b>CHF 3.90 *</b>
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche Quiche faite maison à la Tête de Moine et aux poireaux	pro Stück   par pièce	<b>CHF 3.90 *</b>
Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip (vegan) Mini rouleaux de printemps avec dip au piment doux (vegan)	3 Stück   3 pièces	<b>CHF 6.50 *</b>
Mini Wraps mit Humus   Mini wraps avec houmous (vegan)	2 Stück   2 pièces	<b>CHF 6.50 *</b>

**SHOT'S**  
**SHOT'S**

Curry-Poulet-Salat mit Früchten   Salade de poulet au curry et aux fruits	pro Stück   par pièce	<b>CHF 6.50 *</b>
Gemüsecurry   Curry de légumes (vegan)	pro Stück   par pièce	<b>CHF 4.50 *</b>
Kalte Tomatensuppe   Soupe froide à la tomate (vegan)	pro Stück   par pièce	<b>CHF 4.50 *</b>
Mozzarellaperlen mit Basilikum-Tomate Perles de mozzarella et tomate au basilic	pro Stück   par pièce	<b>CHF 4.50 *</b>

**KALT**  
**FROID**

Crostini mit Seeländer-Gemüse im Olivenöl (vegan) Crostini aux légumes du Seeland à l'huile d'olive (vegan)	pro Stück   par pièce	<b>CHF 2.90 *</b>
Geräucherte Forelle auf Körnerbrot Truite fumée sur pain aux céréales	pro Stück   par pièce	<b>CHF 5.50 *</b>
Tranche Oliven-Ciabatta mit Rauchlachs Tranche de ciabatta aux olives avec saumon fumé	pro Stück   par pièce	<b>CHF 6.50 *</b>
Tranche Oliven-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella Tranche de ciabatta aux olives avec tomate et mozzarella	pro Stück   par pièce	<b>CHF 4.50 *</b>

\* Mindestbestellbare Menge pro Artikel 10-mal    \*\* Mindestbestellbare Menge pro Artikel 5-mal



Körner-Baguette gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse Baguette aux graines garnie de jambon, de salami ou de fromage	12 Stück   12 pièces	CHF <b>38.-</b>
Körner-Baguette gefüllt mit Trockenfleisch oder Rohschinken Baguette aux graines garnie de viande séchée ou de jambon cru	12 Stück   12 pièces	CHF <b>48.-</b>
Baguette (Weissbrot) gefüllt mit Lachs und Meerrettichschaum Baguette (pain blanc) garnie de saumon et de mousse de raifort	12 Stück   12 pièces	CHF <b>52.-</b>
Melone-Rohschinken-Spiessli Brochette melon / jambon cru	3 Stück   3 pièces	CHF <b>8.50 *</b>
Spiessli mit 2 Sorten Melone (vegan) Brochette avec deux sortes de melons (vegan)	3 Stück   3 pièces	CHF <b>8.50 *</b>
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère	pro Stück   par pièce	CHF <b>5.- *</b>
Käsespiessli «Jura» (drei regionale Käsesorten) Brochette au fromage «Jura» (trois sortes de fromages de la région)	pro Stück   par pièce	CHF <b>4.50 *</b>
Sbrinzmöckli mit Brot (100 g) Sbrinz en cubes avec pain (100 g)	pro Portion   par portion	CHF <b>8.50 **</b>
Tête de Moine auf Körner-Baguette Tête de Moine sur baguette aux graines	pro Portion   par portion	CHF <b>3.90 *</b>
Verschiedene Oliven (100 g) (vegan) Assortiment d'olives (100 g) (vegan)	pro Portion   par portion	CHF <b>8.50 **</b>
Radisli mit Schnittlauch-Sauce (100 g) (vegan) Radis avec sauce à la ciboulette (100 g) (vegan)	pro Portion   par portion	CHF <b>5.50 **</b>
Pommes Chips, Salznüssli und Sticks Chips, sticks et cacahuètes salées	pro Person   par personne	CHF <b>4.50 **</b>

\* Mindestbestellbare Menge pro Artikel 10-mal    \*\* Mindestbestellbare Menge pro Artikel 5-mal

# MENÜS

## MENUS

### 1 MENÜ MENU

Salat Maison an unserem Hausdressing  
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 43.—

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln  
Filets de truite sautés aux amandes et pommes vapeur

Dessertgläsli  
Dessert en verrine

### 2 MENÜ MENU

Salat Maison an unserem Hausdressing  
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 32.50

Pouletgeschnetztes Stroganoff mit Spätzli  
Emincé de poulet Stroganoff et spätzlis faits maison

Schokoladenmousse  
Mousse au chocolat

### 3 MENÜ MENU

Salat Maison an unserem Hausdressing  
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 38.—

Schulterbraten vom Napfschwein mit Bratensauce und Nudeln  
Rôti d'épaule de porc de la région du Napf et nouilles

Dessertgläsli  
Dessert en verrine

### 4 MENÜ MENU

Salat Maison an unserem Hausdressing  
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 46.—

Kalbsgeschnetztes mit Champignon-Rahm-Sauce und Röstipastetli  
Emincé de veau avec sauce à la crème et aux champignons, vol-au-vent de rösti

Hausgemachtes Früchte-Glace-Parfait  
Parfait glacé fait maison aux fruits

5

**MENÜ**  
**MENU**

 Vegan | Végan

Salat Maison an unserem Hausdressing  
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 36.—

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Wildreis  
Curry de légumes au lait de coco et riz sauvage

Frischer Fruchtsalat  
Salade de fruits frais

6

**MENÜ**  
**MENU**

Melone mit Rohschinken  
Melon et jambon cru

CHF 53.—

Schweinsfilets mignons mit einer Estragon-Morchel-Sauce und Butternudeln  
Filets mignons de porc, sauce à l'estragon et aux morilles, nouilles fines au beurre

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Strudel aux pommes et sauce vanille

7

**MENÜ**  
**MENU**

 Vegetarisch | Végétarien

Tomaten und Mozzarella auf Salatbett mit Basilikumdressing  
Tomates et mozzarella sur mesclun avec sauce au basilic

CHF 39.—

Penne mit Champignons an Käsesauce  
Penne aux champignons à la sauce au fromage

Dessertgläsli  
Dessert en verrine

8

**MENÜ**  
**MENU**

Fisch-Trilogie  
(geräucherte Forelle, Saiblingstatar und Zanderterrine mit Absinth)  
Trilogie de poissons  
(truite fumée, tartare d'omble chevalier et terrine de sandre à l'absinthe)

CHF 73.—

Rindsfilet an Drei-Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet vom Seeland  
Filet de bœuf à la sauce aux trois poivres, gratin dauphinois et bouquet de légumes du Seeland

Weisse Toblerone-Mousse  
Mousse au Toblerone blanc

Salat Maison ist ein Blattsalat mit Gemüse-Julienne an unserer veganen Haussauce.  
Salade maison est une salade verte avec julienne de légumes à notre sauce maison végétane.

## MENÜ-VORSPEISEN MIT AUFPREIS ENTRÉES DE MENU AVEC SUPPLÉMENT DE PRIX

Anstelle des Salat Maison wählen Sie:

Vous souhaitez une autre entrée à la place de la salade maison:

Solothurner Wysüpli   Petite soupe au vin soleuroise	+ CHF 5.—
Tomaten und Mozzarella auf Salatbett mit Basilikumdressing Tomates et mozzarella sur mesclun avec sauce au basilic	+ CHF 9.—
Rindscarpaccio auf Salatbett   Carpaccio de bœuf sur mesclun	+ CHF 12.—
Melone mit Rohschinken   Melon et jambon cru	+ CHF 12.—

Zusätzlich zum Salat Maison wünschen Sie eine weitere Vorspeise:

Vous souhaitez une entrée supplémentaire en sus de la salade maison:

Solothurner Wysüpli   Petite soupe au vin soleuroise	+ CHF 8.50
Tomaten und Mozzarella auf Salatbett mit Basilikumdressing Tomates et mozzarella sur mesclun avec sauce au basilic	+ CHF 12.50
Rindscarpaccio auf Salatbett   Carpaccio de bœuf sur mesclun	+ CHF 15.50
Melone mit Rohschinken   Melon et jambon cru	+ CHF 15.50

## SÜSSES LES DOUCEURS

Dessertgläsli   Dessert en verrine	CHF 5.—
Mini-Donuts mit Füllung (4 Stück)   Petits donuts avec farce (4 pièces)	CHF 8.50
Schokoladen-Muffins (4 Stück)   Muffins au chocolat (4 pièces)	CHF 8.50
Hausgemachte Früchte-Glace-Parfait   Parfait glacé fait maison aux fruits	CHF 8.—
Apfelstrudel mit Vanillesauce   Strudel aux pommes et sauce vanille	CHF 8.50
Gebrannte Crème   Crème brûlée	CHF 7.50
Schokoladenkuchen   Gâteau au chocolat	CHF 7.50
Früchtekuchen   Tarte aux fruits	CHF 7.50
Tiramisu	CHF 8.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm   Salade aux fruits frais et chantilly	CHF 8.50
Meringues mit Rahm   Meringues et chantilly	CHF 9.50
Kleiner Käseteller mit einem Mütschli (vier verschiedene Käsesorten aus der Region) Petite assiette de fromages avec petit pain (quatre sortes de fromage de la région)	CHF 14.50

# BUFFETS

# BUFFETS

## APÉRO-BUFFET

### Kalt

CHF 54.—

Geräucherte Forelle auf Körnerbrot  
Tranche Oliven-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella  
Crostini mit Seeländergemüse  
Curry-Poulet-Salat  
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel  
Sbrinzmöckli mit Brot  
Kalte Tomatensuppe  
Verschiedene Oliven

### Warm

Mini Schinkengipfeli  
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche  
Mini Wraps mit Hummus  
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

## HAMME-BUFFET

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet

CHF 36.—

Sechs verschiedene Gemüsesalate,  
drei Sorten Blattsalat und zwei Dressings  
Verschiedene Garnituren, Brot

Warme Hamme mit Kartoffelgratin

Gebrannte Crème  
Meringues mit Rahm  
Schokoladenkuchen  
Frischer Fruchtsalat

## BRUNCH-BUFFET

Hausgemachte Rösti, Speck und Spiegelei  
Heisser Fleischkäse, Cipollata, Hackbällchen  
Verschiedene Brote, Gipfeli, Mütschli, Zopf  
Regionale Käseplatte  
Fleisch- und Rauchfischplatte  
Birchermüesli und Joghurt  
Mehrere Konfitüren, Honig, Nutella  
Butter und Margarine  
Cerealien und Dörrfrüchte  
Saisonale Früchteplatte  
3 verschiedene Säfte  
Kaffee, Tee, Ovomaltine und Schokolade

CHF 38.—

## BUFFET APÉRITIF

### Froid

CHF 54.—

Truite fumée sur pain aux céréales  
Tranche de ciabatta aux olives avec tomate et mozzarella  
Crostini avec légumes du Seeland  
Salade de poulet au curry  
Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère  
Sbrinz en cubes avec pain  
Soupe froide à la tomate  
Assortiment d'olives

### Chaud

Mini croissants au jambon  
Quiche maison Tête-de-Moine/poireaux  
Mini wraps avec houmous  
Mini rouleaux de printemps avec dip au piment doux

## BUFFET DE JAMBON

Buffet de salades de saison

CHF 36.—

Six sortes de salades aux légumes,  
trois sortes de salades vertes, deux sauces,  
diverses garnitures, pain

Jambon chaud et gratin dauphinois

Crème brûlée  
Meringues et chantilly  
Gâteau au chocolat  
Salade de fruits frais

## BUFFET BRUNCH

Röstis faits maison, lard et œuf au plat  
Fromage d'Italie chaud, chipolata,  
boulettes de viande  
Diverses sortes de pain, croissants,  
petits pains, tresse  
Plat de fromages régionaux  
Plat de viandes et de poissons fumés  
Birchermuesli et yogourt  
Plusieurs sortes de confitures, miel, Nutella  
Beurre et margarine  
Céréales et fruits secs  
Plat de fruits de saison  
3 jus de fruits différents  
Café, thé, Ovomaltine et chocolat

CHF 38.—

## BBQ BUFFET AUS DEM SMOKER

Gerollte Kalbsbrust  
 marinierte Pouletschenkel  
 Grillbratwurst 140 gr  
 Currybratwurst 150 gr  
 Halloumi Käse

CHF 59.—

### Saucen

Kräuterbutter  
 BBQ-Dip

### Heisse Beilagen

Zucchini, Auberginen, Tomaten, Peperoni sautiert,  
 Baked potato mit Sauerrahm

### Kalte Beilagen

Kartoffelsalat,  
 Reissalat  
 5 Sorten Gemüsesalat  
 3 Sorten Blattsalat  
 2 Dressing  
 Brot

### Dessert

Schoggikuchen  
 Gebrannte Creme im Shot  
 Exotischer Fruchtspiess

## BBQ BUFFET DU SMOKER

Poitrine de veau roulée  
 Cuisse de poulet marinée  
 Saucisse à rôtir du Grill  
 Saucisse à rôtir au Curry  
 Fromage Halloumi

CHF 59.—

### Sauces

Beurre aux fines herbes  
 BBQ-Dip

### Accompagnements chauds

Aubergines, Tomates, Courgettes, poivrons sautées,  
 Baked potato avec crème aigre

### Accompagnements froids

Salade de pommes de terre,  
 Salade de riz  
 5 sortes de salades de légumes  
 3 sortes de feuilles de salades  
 2 Sauces  
 Pain

### Dessert

Tarte de chocolat  
 Shot de Creme Brulée  
 Brochette de fruits exotique

## GRILLBUFFET

Rinds Picanha (Rindshuftdeckel)  
 Schweineribs mit Honigmarinade  
 Pouletschenkelspiess 100 gr  
 Crevettenspiess 100 gr  
 Schweinsbratwurst 80gr  
 Merguez 50 gr  
 Halloumi Käse  
 Gemüsespiess

CHF 87.—

### Saucen

Kräuterbutter  
 BBQ-Dip

### Heisse Beilagen

Zucchini, Auberginen, Tomaten, Peperoni sautiert,  
 Baked potato mit Sauerrahm

### Kalte Beilagen

Kartoffelsalat  
 Reissalat  
 5 Sorten Gemüsesalat  
 3 Sorten Blattsalat  
 2 Dressing  
 Brot

### Dessert

Schoggikuchen halbiert  
 Creme Brulée im Shot  
 Exotischer Fruchtspiess

## GRILLBUFFET

Aiguillette de rumsteck brésilienne  
 Spare Ribs mariné à la miel  
 Brochette de cuisse de poulet  
 Brochette de crevettes  
 Saucisse à rôtir de porc  
 Merguez  
 Fromage Halloumi  
 Brochette de légumes

CHF 87.—

### Sauces

Beurre aux fines herbes  
 BBQ-Dip

### Accompagnements chauds

Aubergines, Tomates, Courgettes, et poivrons sautées  
 Baked potato avec crème aigre

### Accompagnements froids

Salade de pommes de terre,  
 Salade de riz  
 5 sortes de salades de légumes  
 3 sortes de feuilles de salades  
 2 Sauces  
 Pain

### Dessert

Tarte de chocolat  
 Shot de Creme Brulée  
 Brochette de fruits exotique

# FONDUE UND RACLETTE

## FONDUE ET RACLETTE

### FONDUE CHINOISE

Salat Maison an unserem Hausdressing **CHF 49.—**

Rind, Pferd, Trutenbrust (240 g)  
Trockenreis  
Drei saure und drei süsse Beilagen  
Drei verschiedene Saucen

### FONDUE CHINOISE

Salade maison avec notre vinaigrette spéciale **CHF 49.—**

Bœuf, cheval, poitrine de dinde (240 g)  
Riz créole  
Trois accompagnements acidulés et trois doux  
Trois sauces différentes

### VEGETARISCHES FONDUE

Salat Maison an unserem Hausdressing **CHF 35.—**

Seeländer Gemüse (Gemüsebouillon)  
Trockenreis  
Drei saure und drei süsse Beilagen  
Drei verschiedene Saucen

### FONDUE VÉGÉTARIENNE

Salade maison avec notre vinaigrette spéciale **CHF 35.—**

Légumes du Seeland (bouillon aux légumes)  
Riz créole  
Trois accompagnements acidulés et trois doux  
Trois sauces différentes

### KÄSEFONDUE

Tête de Moine (250 g) **CHF 29.—**  
Kartoffeln und Brot  
Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

### FONDUE AU FROMAGE

Tête de Moine (250 g) **CHF 29.—**  
Pommes de terre et pain  
Cornichons, oignons perlés et poires

### RACLETTE

Mit dem eigenen Tisch-Racletteofen das Raclette zubereiten **CHF 29.—**

Raclettekäse (250 g)  
Kartoffeln  
Essiggurken, Silberzwiebeln und verschiedene Früchte

Gemischter Fleischteller als Ergänzung zum Raclette **CHF 24.50**  
(Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck sowie Rauchwurst)

### RACLETTE

Préparée par vos soins avec un petit réchaud sur la table **CHF 29.—**

Fromage à raclette (250 g)  
Pommes de terre  
Cornichons, oignons perlés et fruits divers

Assiette assortie de viande en supplément (viande séchée, jambon cru, rebibes de lard et saucisson fumé) **CHF 24.50**

 Vegetarisch | végétariens

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN CONDITIONS GÉNÉRALES

## MENÜVORSCHLÄGE PROPOSITIONS DE MENUS

Die Menüs dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen konzipiert und nur auf Vorbestellung erhältlich (Mindestbestellmenge: 10 Portionen / 25 bei Buffets).

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu wählen (vegetarische/vegane Alternative möglich). Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein gluten- oder laktosefreies Menü zusammen. Die Apérovorschläge entsprechen nicht der Grösse und Menge einer vollständigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Menüs oder Buffets.

Les menus sont conçus pour des événements à partir de 10 personnes et uniquement sur commande préalable (commande minimale: 10 portions / 25 pour les buffets).

Nous vous prions de choisir un même menu pour l'ensemble des participants (variante végétarienne/végane possible). Sur demande, nous vous composons également volontiers un menu sans gluten ni lactose. Les suggestions d'apéritifs n'équivalent pas à un repas complet. Pour une offre correspondant à un repas complet, nous vous conseillons de choisir parmi nos menus, nos buffets de midi ou nos buffets.

## FLEISCH VIANDE

Rind, Kalb, Schwein und Poulet – Schweiz  
Bœuf, veau, porc et poulet – Suisse

Fleischerzeugnisse und Wurstwaren – Schweiz  
Dérivés de viande et saucisses – Suisse

Ente – Frankreich  
Canard – France

Truthahn – Deutschland  
Dinde – Allemagne

Pferd – Spanien  
Cheval – Espagne



## FISCH POISSON

Forelle und Saibling – Schweiz (Zucht)  
Truite et omble chevalier – Suisse (élevage)

Felchen – Schweiz (Wildfang)  
Féra – Suisse (sauvage)

Zander – Estland  
Sandre – Estonie

Egli – Estland  
Perche – Estonie

Rauchlachs – Norwegen oder Schottland  
Saumon fumé – Norvège ou Écosse

Pfeffermakrele – Atlantik  
Maquereau au poivre – Atlantique

## ALLERGENE ALLERGÈNES

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.  
Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.

## GETRÄNKEVORSCHLÄGE PROPOSITIONS DE BOISSONS

Das Getränkeangebot an Bord der Schiffe und jenes an Land sind unterschiedlich. Bitte teilen Sie uns bereits im Voraus mit, welche Getränke Sie zum Essen wünschen, sodass wir diese in entsprechender Menge bereitstellen können. Wenn Sie Ihren Wein/Schaumwein selber mitbringen, berechnen wir ein Zapfgeld von CHF 35.– pro Flasche (7,5 dl).

L'offre en boissons diffère que l'événement soit sur un bateau ou à terre. Veuillez nous indiquer à l'avance les boissons désirées pour votre repas afin que nous puissions préparer les quantités correspondantes. Si vous amenez votre propre vin/mousseux, nous vous facturons un droit de bouchon de CHF 35.– par bouteille (7,5 dl).

## ALLGEMEINE BEDINGUNGEN CONDITIONS GÉNÉRALES

Die Bestellung der gewünschten Konsumation muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass bei uns eingehen, kurzfristige Reservationen auf Anfrage. Die definitive Teilnehmerzahl ist bis spätestens 5 Arbeitstage im Voraus, bis 16.00 Uhr, mitzuteilen. Erfolgt die Annullation einzelner Teilnehmer oder Nachmeldungen (bis maximal 5 Personen) bis spätestens 2 Arbeitstage im Voraus bis 16.00 Uhr, ist die Änderung kostenlos. Für Reisen am Montag oder am Dienstag hat die Meldung bis Freitag um 16.00 Uhr zu erfolgen. Später eintreffende Meldungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

La commande de repas et de boissons doit nous être communiquée au plus tard 7 jours avant l'événement. Réservez à la dernière minute sur demande. Le nombre définitif de participants doit nous parvenir au minimum 5 jours ouvrés à l'avance. En cas d'annulation ou d'augmentation du nombre de participants (maximum 5 personnes), les modifications n'engendrent aucuns frais supplémentaires si elles sont communiquées avant 16 heures, au minimum 2 jours ouvrables avant l'événement. Pour les voyages ayant lieu le lundi ou le mardi, elles doivent nous parvenir jusqu'au vendredi précédent jusqu'à 16 heures. Des modifications ultérieures ne peuvent pas être prises en considération.

## ZUSCHLÄGE COMPLÉMENTS

Ab Mitternacht wird ein Nachtzuschlag von CHF 150.– pro Stunde verrechnet. Allfällige Verlängerungen werden mit CHF 75.– pro Stunde und Mitarbeiter berechnet.

Tischwäsche: Weisse Stoffservietten, weisse Tischtücher (Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen): Pro Person CHF 5.–.

Kaffeemaschine bei Seminaren zur Selbstbedienung: Pauschal pro Tag CHF 50.– / Kaffeemaschine, Zucker und Rahm durch uns. Pro Tasse Kaffee (inkl. Kaffeebohnen und 3-teiligem Geschirr) CHF 3.–

150.– CHF de l'heure sont facturés au tarif de nuit pour des événements se poursuivant après minuit. D'éventuelles prolongations seront facturées au tarif de 75.– CHF de l'heure par collaborateur/-trice.

Linge de table: Serviettes en tissu blanc, nappes blanches (le nettoyage est compris dans le prix de location): Par personne 5.– CHF.

Machine à café en libre-service lors des séminaires: Forfait par jour 50.– CHF / machine à café, sucre et crème par nos soins. Par tasse de café (y compris les grains de café et la vaisselle en 3 parties) 3.– CHF.

## INKASSO/ZAHLUNGSBEDINGUNGEN ENCAISSEMENT / CONDITIONS DE PAIEMENT

Unsere Preise gelten pro Person und sind in CHF inkl. MWSt. Änderungen betreffend Angebot und Preise bleiben vorbehalten. Die Menüs werden gemäss vorbestellter Menge und die Getränke gemäss Konsumation berechnet. Falls Sie Ihren Anlass per Rechnung begleichen möchten, gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen. Bitte beachten Sie, dass unter CHF 300.– eine Bearbeitungsgebühr von CHF 20.– erhoben wird.

Nos prix sont par personne et en CHF, TVA incluse. Modifications de l'offre et de prix sous réserve. Les menus sont facturés selon la commande préalable et les boissons selon la consommation. Si vous souhaitez payer votre événement sur facture, le délai de paiement est fixé à 10 jours. Veuillez noter que des frais de traitement de 20 CHF sont prélevés jusqu'à 300 CHF.

## PREISÄNDERUNGEN CHANGEMENTS DE PRIX

Die Bielersee-Gastro AG behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Sie berücksichtigt dabei die Interessen und die Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

La société Bielersee-Gastro AG se réserve le droit de modifier légèrement ses prestations en cas de changements à court terme dans l'offre du marché, en raison d'un manque de marchandises ou d'une augmentation massive des prix. Elle tient alors compte des intérêts et des souhaits du client et propose une exécution de la commande équivalente.

*Joran*

**RESTAURANT JORAN**

Badhausstrasse 1a, 2503 Biel/Bienne

Tel. 032 329 88 29  
joran@bielersee.ch

**OEFFNUNGSZEITEN**

Montag und Dienstag Ruhetag  
Mittwoch bis Sonntag von 8.30h bis 22.30h

[restaurant-joran.ch](http://restaurant-joran.ch)