

Bankett- dokumentation 2025

BERNEXPO

24
TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events



Genussmomente, die begeistern – Kulinarik für Ihr Event!

Die Gastronomie spielt eine zentrale Rolle bei jeder Veranstaltung – sie schafft Atmosphäre, begeistert Ihre Gäste und sorgt für ein gelungenes Gesamterlebnis. Gemeinsam mit unserer Gastronomiepartnerin, der 24/7 Catering & Events, setzen wir auf Regionalität, Nachhaltigkeit und höchste Qualität.

Regional, raffiniert, unvergesslich

Wir legen grossen Wert auf frische, regionale Zutaten. Unsere Backwaren stammen von der Bäckerei Ängelibeck in Köniz und der Bäckerei Bohnenblust im Breitenrainquartier, während wir Forellen aus der Fischzucht Rubigen beziehen. Hochwertiges Schweizer Rindfleisch kommt von lokalen Metzgereien, die eine nachhaltige und ganzheitliche Verwertung des Tieres garantieren. Auch Obst und Gemüse beziehen wir direkt von regionalen Bauern, sodass wir stets frische, saisonale Produkte verarbeiten können. Durch die Kombination dieser hochwertigen Zutaten mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen und kreativen Rezepturen entstehen kulinarische Erlebnisse, die Ihre Gäste begeistern.

So individuell wie Ihr Event – unsere Gastronomiekonzepte

Unser Angebot reicht von Kaffeepausen über Apéro-Platten und Apéro-Packages bis hin zu Menus, Buffet-Packages und Stehlunches. Je nach Art und Umfang Ihres Events stellen wir Ihnen ein passendes gastronomisches Konzept zusammen. Ob lockerer Empfang, ausgedehnte Mahlzeit oder unkompliziertes Stehlunch-Format – wir passen unser Catering flexibel an Ihre Bedürfnisse an.

Standcatering – Genuss direkt an Ihrem Eventstand

Auch während Messen und Veranstaltungen müssen Sie und Ihre Gäste nicht auf kulinarische Highlights verzichten. Unser Standcatering bietet eine breite Auswahl an Speisen und Getränken – vom ersten Kaffee am Morgen über herzhaftes Snacks und ein unkompliziertes Mittagessen bis hin zu einem gemütlichen Feierabendbier mit Häppchen.

Lassen Sie sich von unserer Kulinarik inspirieren – für ein rundum gelungenes Event!

Begrüßungskaffee

Getränke* (nach Verbrauch)

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	8 dl	9.00
Kaffee Espresso	Tasse	4.50
Milchkaffee	Tasse	5.50
Cappuccino	Tasse	6.00
Tee	Tasse	5.50

Snacks (nach bestellter Ware)

Buttergipfeli	Stück	2.00
Laugengipfeli	Stück	2.50
Vollkornkipfeli	Stück	2.50
Saisonale Frucht	Stück	1.50

*Die Milchgetränke sind auch mit Hafen- und Reismilch erhältlich.



Kaffeepausen

Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Kaffeepause Vormittag «Light»

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Salzige Leckereien, Trockenobst, Schokolade

pro Person	14.00
------------	-------

Kaffeepause Vormittag «Deluxe»

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Hausgemachter Eistee, Salzige Leckereien, Saisonales Obst, Trockenobst, Nüsse Schokolade

pro Person	19.00
------------	-------

Kaffeepause Nachmittag «Light»

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Süßes Stückchen, Trockenobst, Schokolade

pro Person	14.00
------------	-------

Kaffeepause Nachmittag «Deluxe»

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Hausgemachter Eistee, Süßes Stückchen, Saisonales Obst, Trockenobst, Nüsse, Schokolade

pro Person	19.00
------------	-------

Energy Break

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Frischer saisonaler Fruchtsaft, Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Schokolade, Tee, Birchermüesli, Fruchtsalat, Riegel, Hausgemachter Eistee, Süßes Stückchen, Saisonales Obst, Trockenobst, Nüsse, Schokolade

pro Person	17.00
------------	-------

Red Bull (nach Verbrauch)

Red Bull,	2.5 dl Dose	5.00
Red Bull Sugarfree,	2.5 dl Dose	5.00
Red Bull Organics Viva Mate	2.5 dl Dose	5.00

Die Red Bull Dosen werden in Red Bull Kühlschrank präsentiert

*Die Milchgetränke sind auch mit Hafer- und Reismilch erhältlich.



Apéro-Packages

Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Kornhaus-Knusper

Blätterteiggebäck mit Pesto 🍷🍴
Geröstete Nussmischung 🍷
Gemüse-Sticks mit Quark und Schnittlauch 🍷🍴
Mini-Quiche

pro Person 13.00

«Botanischer Garten»

Marinierte Mozzarella-Kugel mit Rucola und Olivenstaub 🍷🍴
Mit Paprika gewürzter Tête de Moine auf Pumpernickel 🍷
Tartelette mit mariniertem Hüttenkäse und frischem Schnittlauch 🍷
Marinierter Tofu mit sonnengetrockneten Tomaten und Kirschtomaten 🍷🍴

pro Person 18.50

«Bärner Märli»

Gemüse-Sticks mit Quark und Schnittlauch 🍷🍴
Saisonales Gemüse mariniert mit Rosmarin und Honig auf Pumpernickel 🍷🍴
Broccoli-Crèmesüppchen mit Kresse 🍷🍴
Bärezipfu im Rotweinsud mit Chili 🍷🍴
Pikanter Mini-Käsekuchen 🍷

pro Person 21.50

«Aaarschloufe»

Pikantes Rindertartar mit Gewürzgürkchen 🍷🍴
Garnelen-Couscous mit Chili, Zitronengras und Koriander 🍷
Tatar vom Räucherlachs mit Sauerrahm auf Roggenbrot
Hummus mit Gurken und Paprikapulver 🍷🍴
Marinierter Tofu mit sonnengetrockneten Tomaten und Kirschtomaten 🍷🍴

pro Person 28.00

Marzili Hammam

Geräucherte Entenbrust mit Mango-Chutney und Rucola 🍷
Feiner Lammspiess mit frischen Kräutern und Knoblauch 🍷
Garnelen-Couscous mit Chili, Zitronengras und Koriander 🍷
Mit Frischkäse und Pistazien geschichtete Datteln 🍷🍴

pro Person 31.00

Bundesplättli

Rohschinken mit Melonensalat 🍷🍴
Roastbeef mit Tartarsauce und Gewürzgurken 🍷
Tartelette mit Tartar vom Räucherlachs und Meerrettich
Geräuchertes Forellenfilet auf Sahnemeerrettich mit Äpfeln 🍷
Klares Tomatensüppchen verfeinert mit Gin 🍷🍴
Tartelette mit Gemüse-Curry und Reissalat nach kreolischer Art 🍷
Camembert mit Aprikosen-Chutney 🍷

pro Person 41.00

Flying Apéro / Stehlunch

Marktfrischer Blattsalat 🍷
Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkresse
Kerne, Croûtons
in der Bowl serviert

pro Person 43.00

Broccoli-Crèmesüppchen mit Kresse 🍷🍴
in der Cappuccino-Tasse serviert

Mini-Hotdog mit Gewürzgurken und Senf
Mini-Plant based Hotdog mit Gewürzgurken und Senf 🍷

Roastbeef mit Cognac und Pfeffersauce, gratinierten Kartoffeln und Gemüse
in der Bowl serviert

Grünes Thai-Curry mit Gemüse und gedämpftem Jasminreis 🍷🍴
in der Bowl serviert

Cappuccino-Mousse mit Tonkabohnen 🍷
Schokoladenbrownie mit Nüssen und Fruchtgelee

Apéro-Platten

Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Fleischplatte

Fünf verschiedenen Fleischsorten mit regionalen Produkten garniert
dazu frisches Ruchbrot von der Hausbäckerei

4 Platten* 55.00

Käseplatte

Fünf verschiedenen Käsesorten mit regionalen Produkten garniert
dazu frisches Ruchbrot von der Hausbäckerei

4 Platten* 55.00

Vegi-Platte

Gemüse-Sticks mit Quark und Schnittlauch  
Saisonales Gemüse mariniert mit Rosmarin und Honig auf Pumpernickel  
Broccoli-Crèmesüppchen mit Kresse  
Bärezipfu im Rotweinsud mit Chili  
Pikanter Mini-Käsekuchen 

4 Platten* 65.50

Mini-Sandwich-Platte

24 Mini-Sandwiches
Käse, Schinken, Salami, Rohschinken, Thon, Lachs

4 Platten* 65.50

* 1 Platte für circa 6 Personen





Menu serviert

Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bundeshaus-Bistro

pro Person 35.00

Vorspeise

Gemischter Blattsalat 🍴
Gemüsestreifen, Hausdressing 🍴

Hauptgang

Weissweinnisotto
Pouletbruststreifen, Pommery Senf

Weissweinnisotto 🍴
Gebackene Gemüsestreifen

Dessert

Panna cotta mit Waldbeeren

Zytglogge-Kreation I (ohne Dessert)

pro Person 33.00

Vorspeise

Kräuterseitling-Essenz 🍴
Flädle, Gemüsejulienne

Hauptgang

Gefüllte Zucchini Blüten 🍴
Pommes rissolées, Artischocke, Quinoa
Tomatensugo, Mandeljoghurt

Zytglogge-Kreation II

pro Person 44.00

Vorspeise

Kräuterseitling-Essenz 🍴
Flädle, Gemüsejulienne

Hauptgang

Gefüllte Zucchini Blüten 🍴
Pommes rissolées, Artischocke, Quinoa
Tomatensugo, Mandeljoghurt

Dessert

Leche Frita
Milch, Erdbeere, Vanille, Schokolade, Zimt

Gurten-Genuss I (ohne Dessert)

pro Person 37.00

Vorspeise

Marktfrischer Blattsalat 🍃
Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkresse
Kerne, Croûtons,
Hausdressing 🍃

Hauptgang

Poulet Paillard 🍷
Camargue Reis, Getrocknete Tomaten,
Pimientos, Zuckerschoten, Traubenmost-Jus

Ziegenkäse Risotto 🍷
Dörrtomaten, Rucola, Parmesan, Honig, Portwein

Gurten-Genuss II

pro Person 49.00

Vorspeise

Marktfrischer Blattsalat 🍃
Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkresse
Kerne, Croûtons,
Hausdressing 🍃

Hauptgang

Poulet Paillard 🍷
Camargue Reis, Getrocknete Tomaten,
Pimientos, Zuckerschoten, Traubenmost-Jus

Ziegenkäse Risotto 🍷
Dörrtomaten, Rucola, Parmesan, Honig, Portwein

Dessert

Lemon Curd Tarte
Baiser | Limette | Yuzu | Havana Club Rum

Rendezvous Rathaus

pro Person 53.00

Vorspeise

Ziegenkäse-Bällchen 🍷 🍷
Honig, Beeren-Thymian-Confit, Bärlauch
Spitzpaprika

Hauptgang

Zweierlei vom Rind 🍷
Karotten, Avocado, Kichererbsen, Koriander, Joghurt

Plant based Geschnetzelted-Filetstücke ♡
Bulgur, Tomaten, Karotten, Bohnen, Koriander, Kokos, Garam-Masala

Dessert

Flan de Huevo 🍷
Karamell, Heidelbeere, Orange, Zitrone, Minze

Altstadt-Élégance

pro Person 57.00

Vorspeise

Marktfrischer Blattsalat 🍃
Kirschtomaten, Radieschen, Gartenkresse
Kerne, Croûtons,
Hausdressing 🍃

Hauptgang

Schweinsfilet 🍷
Kartoffelkrone, Ratatouille, Perlzwiebeln, Kokos, Ajvar, Zitronenmelisse

Rigatoni 🍷
Tomaten, Karotten, Lauch, Frischkäse, Zitrone, Sambal Oelek

Dessert

Schokoladenmousse 🍷
Joghurt, Sorbet, Guave
Marinierte Cantaloupe-Melone

Mango & Münster

pro Person 60.00

Vorspeise

Weisses Tomatenmousse
Mango-Thymian-Chutney, Mandel-Crumble, Crevetten

Hauptgang

Kalbsbäckchen 🍷
Pastinake, Chicorée-Chutney, Kokospüree
Koriander, Mungobohnensprossen

Risotto mit Jackfruit 🍷 🍷
Avocado, Koriander, Harissa, Apfelessig
Parmesan

Dessert

White Dragon 🍷
Tequila-Sorbet, Cointreau-Panna cotta
Zitronen-Baiser

Zitrus & Zähringer

pro Person 66.00

Vorspeise

Limetten-Zitronengras-Schaumsuppe 🍷
Praline vom Saibling, Miso Hollandaise

Hauptgang

Rindshuft Steak 🍷
Baby-Artischocke, Bratkartoffelschaum
Zwiebelpüree, Korianderbutter, Olivenstaub

Rotes Gemüse-Curry ♡ 🍷
Reis | Blumenkohl, Kefen, Frühlingslauch
Mini-Mais, Erdnüsse,
Pikant-fruchtige Currysauce Kokosmilch

Dessert

Kaktusfeige
Panna cotta, Sorbet, Muscovado, Kokos



Eidgenuss

pro Person 67.00

Vorspeise

Gemischter Salatteller 🍴
Blattsalate, Marinierte Salate, Kirschtomaten
Radieschen, Gartenkresse, Kerne, Croûtons
Hausdressing 🍴

Mais-Chili-Suppe 🍴
Zwiebeln, Mini-Corndog, Chili-Popcorn

Hauptgang

Kalbshohrücken 🍴
Violette Kartoffeln, Artischocke, Baby-Aubergine
Wiesenkräuter, Thymian, Eisenkraut

Springbreak

Buchweizen, Spitzpaprik, Schwarze Bohnen
Avocado, Petersilie, Minze, Limette

Dessert

Schokoladenmousse 🍴
Joghurt, Sorbet, Guave
Marinierte Cantaloupe-Melone

Goldene Matte

pro Person 73.00

Vorspeise

Erbse & Speck
Erbsen-Flan, Speck, Crème fraîche, Minze, Limette

Parmesan-Schaumsuppe 🍴
Rindsfiletstreifen, Zitrone

Hauptgang

Loup de mer
Cannelloni, Paprika, Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Oliven, Basilikum

Trüffelrisotto 🍴
Datterini Tomaten, Lauch, Pilze, Estragon, Parmesan

Dessert

Holunderblüten-Parfait 🍴
Apfel-Chutney, Orange, Karamell, Pistazie, Calvados

Helvetica Royal

pro Person 75.00

Vorspeise

Limetten-Zitronengras-Schaumsuppe 🍴
Praline vom Saibling, Miso Hollandaise

Hauptgang

Rindsentrecôte gegrillt 🍴
Tomatenreis, Sellerie, Rote Zwiebeln, Chili, Zitronengras

Gefüllte Zucchini Blüten 🍴
Pommes rissolées, Artischocke, Quinoa, Tomatensugo, Mandeljoghurt

Dessert

Toblerone
Eis, Nougat, Mandeln, Krokant



Buffet-Packages

Buffet Packages sind ab 20 Personen.
Ist kein passender Vorschlag für Sie dabei?
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Dällebach-Dîner

pro Person 38.00

Vorspeise

Blattsalat, Karottenstifte, Croûtons
Hausdressing 🌱 | Italien 🍷 🍷
Brotkorb

Hauptgang

Schmorbraten vom regionalen Rind
Bratkartoffeln Mischgemüse

Marinierte plant based Geschnnetztes 🍷
Bratkartoffeln Mischgemüse

Dessert

Panna cotta mit Waldbeeren

Lorraine-Lunch I (ohne Dessert)

pro Person 39.00

Vorspeise

Chiconée, Eisberg, Lattich
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing 🌱, Italien 🍷 🍷, Balsamico 🍷
Brotkorb

Hauptgang

«Albóndigas andaluz»
Hackfleischbällchen mit Chili-Flakes
Konfierte Pommes rissolées an Zwiebelconfit 🍷
Gebackene Kidneybohnen mit Mais und Paprika 🍷
Grillierte Zucchini und Aubergine mit Paprika 🍷
Gemüse Pakora mit Mandeln 🍷

Lorraine-Lunch II

pro Person 50.50

Vorspeise

Chiconée, Eisberg, Lattich
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing 🌱, Italien 🍷 🍷, Balsamico 🍷
Brotkorb

Hauptgang

«Albóndigas andaluz»
Hackfleischbällchen mit Chili-Flakes
Konfierte Pommes rissolées an Zwiebelconfit 🍷
Gebackene Kidneybohnen mit Mais und Paprika 🍷
Grillierte Zucchini und Aubergine mit Paprika 🍷
Gemüse Pakora mit Mandeln 🍷

Dessert

Fruchtmousse-Variation

Bubenbergr-Buffer

pro Person 55.50

Vorspeise

Chiconée, Eisberg, Lattich
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing 🌱, Italien 🍷 🍷, Balsamico 🍷
Brotkorb

Hauptgang

Rindsgeschnnetztes mit Traubenmost und Frühlingslauch 🍷
Gegrillte Brätler mit Thymian und Knoblauch 🍷
Dreifarbige Quinoa mit Gemüsejulienne 🍷
Sautierte Pfälzer und Karotten mit Prosecco 🍷
Kichererbsen-Ragout mit roten Zwiebeln und Tahina 🍷
Plant based Geschnnetztes 🍷
Tartelettes-Variation



Felsenau-Fusion

pro Person

59.50

Vorspeise

Chiconée, Eisberg, Lattich
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing 🌱, Italien 🇮🇹, Balsamico 🍷
Brotkorb

Hauptgang

Pulled Pork mit Whisky und Honig 🍷
Gegrillter Zander an Frischkäsesauce 🍷
Backkartoffel mit Sauerrahm und Koriander 🌱
Glasnudeln mit Edamame und Judasohren 🌱
Grillierte Zucchini und Aubergine mit Paprika 🌱
Gebackene Kidneybohnen mit Mais und Paprika 🌱

Plant based Geschnetzeltes 🍷

Dessert

Panna cotta mit Heidelbeere und Himbeere
Glasierte Rahmwindbeutel
Weisse Schokolade auf Melone und Minze

Bellevue-Bouchée

pro Person

59.50

Salate

Chiconée, Eisberg, Endivie
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing 🌱, Italien 🇮🇹, Caesar 🍷
Brotkorb

Hauptgang

Smoked Brisket mit Koreanischer BBQ-Sauce 🍷
Gegrillter Zander an Frischkäsesauce 🍷
Gegrillte Brätler mit Thymian und Knoblauch 🌱
Basmatireis mit geröstetem Sesam 🌱
Grüne Bohnen mit granuliertem Pfeffer 🌱
Sautierte Pfälzer und Karotten mit Prosecco 🍷
Filet Bites mit Sojasauce 🍷

Dessert

Hibiskus und Johannisbeere an Limoncello
Mini-Donuts
Kokos-Chia-Pudding

Schwellenmätteli-Sélection

pro Person 77.50

Vorspeise

Chicorée, Eisberg, Endivie
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing 🍷, Italien 🍷🍷, Caesar
Brotkorb

Hauptgang

Gefülltes Schweinsnierstück mit roten Zwiebeln und Mais 🍷
Poulet Tikka Masala 🍷
Gebratener Knurrhahn
mit Thymian und Zitronengras 🍷
Risoni mit getrockneten Tomaten und Baby-Mais 🍷
Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln und Speck
Basmatireis mit geröstetem Sesam 🍷
Grüne Bohnen mit granuliertem Pfeffer 🍷
Artischocke mit Pernod und Anis 🍷

Dessert

Hibiskus und Johannisbeere an Limoncello
Weisse Schokolade auf Melone und Minze
Glasierete Rahmwindbeutel

Nydegg-Noblesse

pro Person 84.50

Vorspeise

Chicorée, Eisberg, Lollo Rosso
Bohnen, Karottenstifte, Ei, Mais, Nüsse / Kerne
Hausdressing 🍷, Italien 🍷🍷, Joghurt 🍷🍷

Saucen, Dips, Aufstriche

Frischkäse-Bärlauch, Sour Cream, Hummus
Brotstation
Karottensalat mit Apfel und Balsamico 🍷🍷
Salat aus dreierlei Linsen mit Balsamico 🍷🍷
Parmesan-Crèmesuppe mit Zitrone 🍷

Brotkorb

Hauptgang

Pulled Beef mit Kreuzkümmel und Rauchpaprika 🍷
Butter Chicken mit Naan-Brot
Konfiertes Saiblingsfilet mit Ras el Hanout 🍷
Gnocchi mit Prosecco und Spinat 🍷
Gegrillte Brätler mit Thymian und Knoblauch 🍷
Cremige Bramata mit Grana Padano 🍷
Sautierte Pfälzer und Karotten mit Prosecco 🍷
Grillierte Zucchini und Aubergine mit Paprika 🍷

Pulled Jackfruit BBQ Style 🍷

Dessert

Kaffee und Rahm mit Zitrusaromen
Milchreis mit Erdbeere und Vanille
Mini-Donuts
Glacewagen mit verschiedenen Toppings





BERNEXPO

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events