



# CATERINGANGEBOT

Neumatt

Oktober 2020



**Eurest**

eine Marke der Compass Group



## WILLKOMMEN!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen hier einige unserer Ideen. Und: Es ist noch viel mehr möglich...

- **Frühstück, Kaffeepausen**
- **Mittagessen**
- **Nachmittagsverpflegung**
- **Apéro**
- **Massgeschneiderte Anlässe**
- **Und vieles mehr...**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus, in der Mensa, in anderen Räumen der Gebäude oder auch im Garten, zu jeder gewünschten Anlasszeit.

Als erfahrene Gastronomen erstellen wir gerne ein massgeschneidertes Angebot für Sie, ganz auf Anlass, Gäste, Budget und Programm abgestimmt.

Bestellen Sie Ihre Auswahl aus dem Standardangebot einfach und schnell via Email oder kommen Sie bei uns im Restaurant vorbei. Für spezielle Wünsche und Anliegen können Sie uns auch gerne individuell kontaktieren.

## IHRE KONTAKTPERSON

### Name

Petra Scheidegger  
Betriebsleiterin

Eurest / Restaurant Neumatt  
Dunantstrasse 7b  
3400 Burgdorf  
Tel.: +41 34 422 04 82  
[neumatt@eurest.ch](mailto:neumatt@eurest.ch)  
[www.eurest.ch/neumatt](http://www.eurest.ch/neumatt)





## DEKLARATIONEN

Vegan	
Vegetarisch	
Glutenarm	
Laktosearm	
Fisch	
Meeresfrüchte	
Schwein	
Saisonal	

Viele unserer Angebote können auf Wunsch für Sie auch **Vegan** oder **Vegetarisch** vorbereitet werden.

Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

Für spezielle Wünsche und Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.



*Die im Angebot verwendeten Bilder sind Symbolbilder.  
Ihr Angebot wird nicht exakt entsprechend den  
Bildern aussehen.*



## FRÜHSTÜCK

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

### Einfaches Frühstück

- Frischer Kaffee oder Tee
- Orangensaft
- Frisches Gipfeli oder knuspriges Brötchen
- Saisonale Frucht
- Hausgemachtes Flavoured Water

Menge	Preis in CHF
pro Person	8.20

### Vital Frühstück

- Frischer Kaffee oder Tee
- Orangensaft
- Frisches Körnerbrötchen
- Butter und Konfitüre
- Birchermüesli oder Jogurt mit Topping
- Saisonale Frucht
- Hausgemachtes Flavoured Water

pro Person	12.40
------------	-------

Die Combos können auf Wunsch mit den unten stehenden Add-Ons ergänzt werden. Oder möchten Sie ein reichhaltigeres Frühstück mit Konfitüre, Wurst und Käse oder anderen Köstlichkeiten? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer individuellen Offerte zusammen.

## FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

- Buttergipfeli
- Laugengipfeli
- Rusticogipfeli
- Knusprige Bürli, Weggli, Semmeli
- Früchte-, Körner-, Vollkornbrötli
- Saisonale Frucht
- Jogurt mit Früchten oder Crunch Topping im Glas
- Hausgemachtes Birchermüesli im Glas
- Fruchtsalat im Glas

Menge	Preis in CHF
pro Stück	1.60
pro Stück	2.00
pro Stück	1.00
pro Stück	1.50
pro Stück	2.50
pro Stück	2.50

## SÜSSES

- Schoggigipfeli, Vanillestange, Nussbrille
- Brownie
- Fruchtspiessli

pro Stück	2.50
pro Stück	2.50
pro Stück	2.50





## ZNÜNI-SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar  
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

	Menge	Preis in CHF
<b>Kleine Apéro Sandwiches</b> 	pro Stück	3.80
Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Brioche und Mini Bürli, gefüllt mit Thonmousse, Frischkäse, Rohschinken, Käse oder gegrilltem Gemüse		

## APÉRO - SANDWICHES

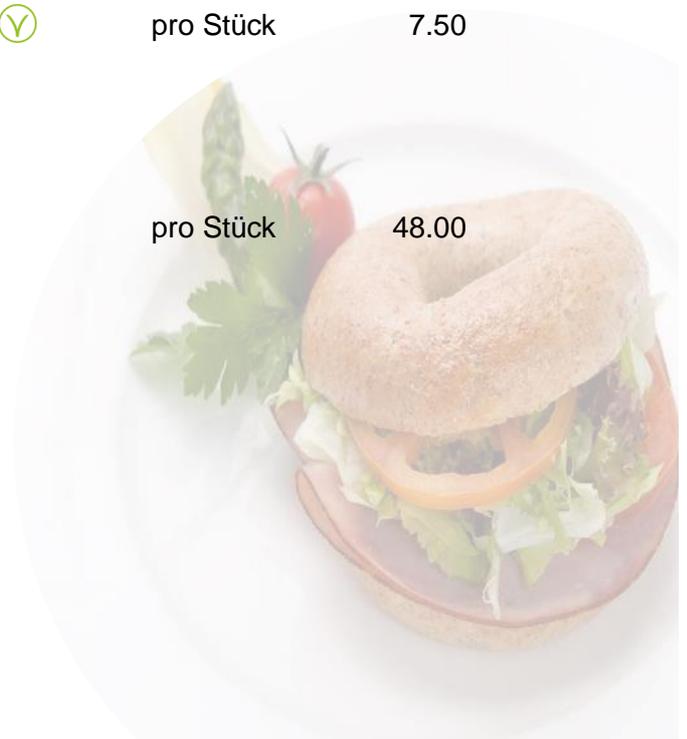
<b>Gefülltes Parisette, 57cm</b> 	pro Stück	26.00
<i>(reicht für ca. 8 Personen)</i> Knuspriges Parisette gefüllt mit einer Variation aus Schinken, Salami, Trutenschinken und Käse		

### Focaccia

gefüllt mit Falafel und Hummus 	pro Stück	7.50
garniert mit reichlich Salat		

gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Frischkäse 	pro Stück	7.50
und Basilikum		

<b>Zopfchranz</b> 	pro Stück	48.00
gefüllt mit Salami, Schinken, Käse und Thon		





## APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab 10 Personen bestellbar

Rohe Gemüsesticks mit Dip Sauce	pro Person	2.20
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebel	pro Stück	2.80
Mini Pita Brot mit Hummus	pro Stück	2.30

### Apéro – Spiessli

Tomaten-Mozzarella	pro Stück	3.00
Käse-Trauben	pro Stück	2.50
Saisonale Früchte	pro Stück	2.50

## APÉRO – PLATTEN

Apéro Platten ab 5 Personen bestellbar

Menge Preis in CHF



### Käse Platte

(100g Käse pro Person)

Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse garniert mit Trauben und Walnüssen dazu servieren wir Ihnen frischen Butterzopf

pro Person 13.50



### Fleisch Platte

(100g Fleisch pro Person)

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

pro Person 15.50



### Vegane Platte

(200g pro Person)

Pita Brot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrotomaten und Falafel

pro Person 13.50



## APÉRO – WARME HÄPPCHEN

*Apéro Warme Häppchen ab 10 Personen bestellbar*

	Menge	Preis in CHF
Mini Gemüse-Frühlingsrolle	pro Stück	1.70
Poulet-Satay Spiessli	pro Stück	3.90
Hackbällchen in Tomatensauce, serviert im Glas	pro Person	5.00
Schinkengipfel	pro Stück	2.00
Hot Jalapenos mit Sauerrahm Dip	pro Stück	2.50
Elsässer Flammkuchen	pro Stück	16.50

*(ausreichend für ca. 6 Personen)*

## APÉRO – SNACKS

*Apéro Snacks ab 5 Personen bestellbar*

Marinierte Oliven	pro Person	5.50
Parmesanmöckli	pro Person	6.60
Marinierte Fetawürfel	pro Person	3.10

## APÉRO – AROUND THE WORLD

Gerne offerieren wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot in dem wir Ihnen Speisen rund um den Globus zusammenstellen.

Ganz nach Ihrem Geschmack stellen wir verschiedene Speisen auch für Allergiker oder spezielle Themen-Events zusammen.

Lieferbar ab 15 Personen

Preis je nach gewünschten Speisen auf Anfrage.



## LUNCH

*Tagesmenu ab 10 Personen bestellbar*

Tagesmenu aus dem Restaurant

Menge	Preis in CHF
pro Person	10.50 intern 13.50 extern

## DESSERTS / SÜSSES

*Desserts ab 5 Personen bestellbar*

Saisonales Tagesdessert   
Toblerone-Mousse im Glas  
Saisonaler Fruchtspieß  
Hausgemachtes Mini Pana Cotta mit  
saisonalen Früchten 

Menge	Preis in CHF
pro Stück	1.80
pro Stück	2.20
pro Stück	2.50
pro Stück	2.20





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
<b>Wasser</b>		
Valser mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	3.10
Valser mit und ohne Kohlensäure, PET	1,5 l	7.00
<b>Säfte und Hausgemachtes</b>		
Orangensaft	1 l	7.00
Hausgemachter Eistee	1 l	10.00
<b>Süssgetränke</b>		
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Cola Zero	4.5 dl	3.10
Eistee Zitrone / Pfirsich	5 dl	3.10
Rivella rot / blau	5 dl	3.10
Ramseier Apfelschorle	5 dl	3.10
<b>Tee</b>		
Diverse Sorten	pro Tasse	3.10
<b>Kaffee</b>		
Frischer Kaffee	pro Tasse	3.10

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
<b>Bier</b>		
Burgdorfer Bier	3.3 dl	3.50
<b>Weisswein</b>		
Féchy AOC	5 dl	14.50
Petit Arvine AOC	7.5 dl	29.50
<b>Rotwein</b>		
Pinot Noir Suisse	5 dl	14.50
Ripassa Negrar	7.5 dl	29.50
Korkengeld Für alle von Ihnen mitgebrachten Flaschen	pro Flasche	10.00

Wünschen Sie ein Spezialbier oder einen bestimmten Wein?  
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.





## ALLGEMEINE KONDITIONEN

### Lieferpauschale

Für Lieferungen in Sitzungsräume, Büros  
In grossen Gebäuden oder über den Campus,  
ohne Servicepersonal, verrechnen wir zur Deckung  
unseres Aufwands eine Lieferpauschale.

Menge	Preis in CHF
pauschal	10.00

Bei Abholung wird dieser Zuschlag nicht erhoben.

### Personalkosten

Service / Köche	16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	45.00
	ab 22.00 Uhr	pro Stunde	55.00

Unsere Personalstunden werden nur ausserhalb unserer normalen Arbeitszeiten  
verrechnet. Bei Grossanlässen wird der Mehraufwand der Aufräumarbeiten ebenfalls  
berechnet. An Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif-Stundensätze.

### Geschirr- und Materialmiete (nur für Bestellungen ohne Essen und Getränke)

Teller, Tassen	pro Stück	0.50
Gläser (Rotwein-, Weisswein-, Wasser- und Champagnergläser)	pro Stück	0.50
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	pro Stück	0.50

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

**Bitte informieren Sie sich zu über unsere vollständigen  
Catering ABGs unter diesem [Link](#).**

*\* bei Bestellungen mit weniger als 24 h Vorlaufzeit*

