



CATERINGANGEBOT

Neumatt

Juni 2024



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, im Restaurant, 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 E-Mail oder kommen Sie bei uns im Restaurant vorbei. Für spezielle Wünsche und Anliegen können Sie uns auch gerne individuell kontaktieren.

IHRE KONTAKTPERSON

Bettina Baumgartner

Betriebsleiterin

Eurest / Restaurant Neumatt

Dunantstrasse 7B

3400 Burgdorf

Tel.: +41 79 500 67 16

neumatt@eurest.ch

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	10.00

Vital Frühstück

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

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

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
- Knusperkorngipfeli
- Knusprige Bürli, Weggli und Semmeli
- Früchte-, Körner-, Vollkornbrötli
- Saisonale Frucht 
- Joghurt mit Früchten oder Crunch-Topping im Glas 
- Hausgemachtes Birchermüesli im Glas 
- Fruchtsalat im Glas  

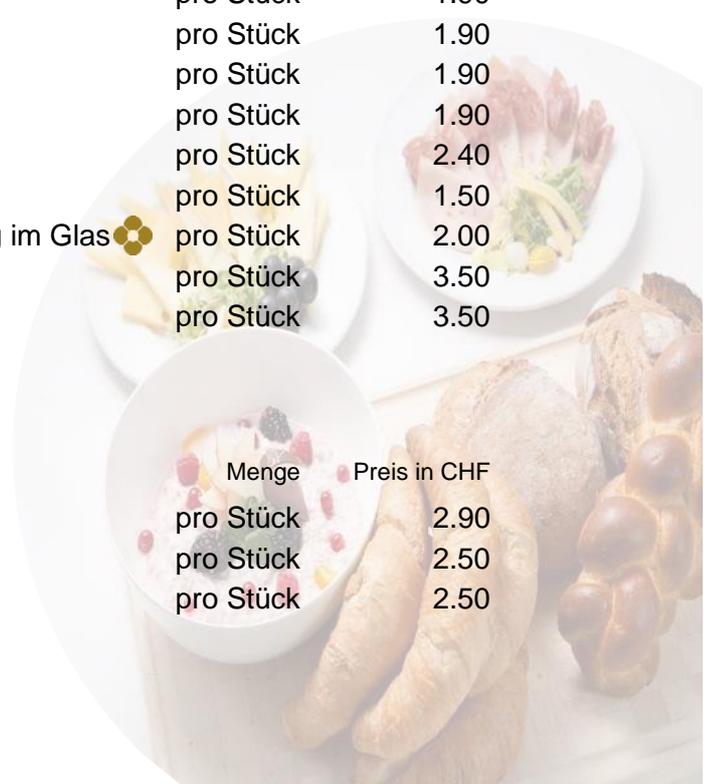
Menge	Preis in CHF
pro Stück	1.90
pro Stück	2.40
pro Stück	1.50
pro Stück	2.00
pro Stück	3.50
pro Stück	3.50

SÜSSES

ab 5 Personen bestellbar

- Schoggigipfeli, Ovo-Rolle
- Brownie
- Fruchtspiessli  

Menge	Preis in CHF
pro Stück	2.90
pro Stück	2.50
pro Stück	2.50





ZNÜNI-SANDWICHES

Sandwiches ab 3 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Kleine Apéro-Sandwiches  
Laugenbrötchen, Rusticobrötchen,
Brioche und Mini-Bürli, gefüllt mit
Thonmousse, Frischkäse, Rohschinken, Käse
oder gegrilltem Gemüse

Menge Preis in CHF

pro Stück 4.00

APÉRO-SANDWICHES

ab 3 Personen bestellbar

Gefülltes Parisette, 57cm 
(reicht für ca. 5 Personen)
Knuspriges Parisette gefüllt mit einer Variation
aus Schinken, Salami, Trutenschinken und Käse

Menge Preis in CHF

pro Stück 30.00

Focaccia

gefüllt mit Falafel und Hummus, 
garniert mit reichlich Salat

pro Stück 8.50

gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Frischkäse 
und Basilikum

pro Stück 8.50





APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

Apéro-Häppchen ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Rohe Gemüsesticks mit Dip-Sauce 	pro Person	2.80
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebel 	pro Stück	3.20
Mini-Pitabrot mit Hummus 	pro Stück	3.00

Apéro – Spiessli

Tomaten-Mozzarella 	pro Stück	3.50
Käse-Trauben 	pro Stück	3.00
Saisonale Früchte 	pro Stück	3.00

APÉRO – PLATTEN

Apéro-Platten ab 5 Personen bestellbar



Käse-Platte

(100g Käse pro Person)

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

Menge	Preis in CHF
pro Person	14.50



Fleisch-Platte

(100g Fleisch pro Person)

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

pro Person	16.50
------------	-------



Vegane Platte

(200g pro Person)

Pitabrot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrtomaten und Falafel

pro Person	15.50
------------	-------



APÉRO – WARME HÄPPCHEN

Warme Häppchen ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Mini Gemüse-Frühlingsrolle 	pro Stück	2.00
Poulet-Satay-Spiessli	pro Stück	3.90
Hackbällchen in Tomatensauce, serviert im Glas 	pro Person	5.00
Schinkengipfel 	pro Stück	2.20
Hot Jalapenos mit Sauerrahm-Dip 	pro Stück	2.80

APÉRO – SNACKS

Apéro-Snacks ab 5 Personen bestellbar

Marinierte Oliven 	pro Person	5.50
Parmesanmöckli 	pro Person	6.60
Marinierte Fetawürfel 	pro Person	3.50

APÉRO – AROUND THE WORLD

Gerne offerieren wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot, indem 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

Tagesmenü ab 10 Personen bestellbar

Tagesmenü aus dem Restaurant

Vegimenü aus dem Restaurant

Menge	Preis in CHF
pro Person	13.50 (intern) 16.50 (extern)
pro Person	12.80 (intern) 15.50 (extern)

DESSERTS / SÜSSES

Desserts ab 5 Personen bestellbar

Saisonales Tagesdessert 
Toblerone-Mousse im Glas
Saisonaler Fruchtspiess
Hausgemachte Mini-Pannacotta mit
saisonalen Früchten 

Menge	Preis in CHF
pro Stück	2.50
pro Stück	3.00
pro Stück	2.80
pro Stück	3.00





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Valser mit und ohne Kohlensäure (PET)	5 dl	3.70
Valser mit und ohne Kohlensäure (PET)	1,5 l	8.00
Säfte und Hausgemachtes		
Orangensaft	1 l	9.00
Hausgemachter Eistee	1 l	12.00
Süssgetränke		
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Cola Zero	4.5 dl	3.70
Eistee Zitrone / Pfirsich	5 dl	3.70
Rivella rot / blau	5 dl	3.70
Ramseier Apfelschorle	5 dl	3.70
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	3.10
Kaffee		
Frischer Kaffee	pro Tasse	3.20

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.





ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Bier		
Burgdorfer Bier	3.3 dl	4.10
Weisswein		
Féchy AOC	5 dl	16.50
Johannisberg	7.5 dl	32.00
Rotwein		
Merlot	5 dl	16.50
Dole Gilliard	7.5 dl	32.00
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

	Menge	Preis in CHF
Lieferpauschale Für Lieferungen in Sitzungsräume, Büros, in grossen Gebäuden oder über den Campus, ohne Servicepersonal, verrechnen wir zur Deckung unseres Aufwands eine Lieferpauschale.	pauschal	10.00

Bei Abholung wird dieser Zuschlag nicht erhoben.

Personalkosten

Service / Köche	15.30 – 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 über unsere vollständigen Catering AGBs unter diesem [LINK](#).

** bei Bestellungen mit weniger als 24 h Vorlaufzeit*