



CATERING- **ANGEBOT**

Personalrestaurant
Nestlé

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 in unserem [Online-Cateringshop](#).

Wenn Sie besondere Wünsche haben oder weitere Informationen zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns.

Unsere Preise beinhalten:

- Mehrwertsteuer (8,1%)
- Die erwähnten Elemente des Angebots
- Aufbau, Ausstattung, Bedienung während der Restaurant-Öffnungszeiten
- Abbau und Reinigung

Unsere Preise beinhalten nicht:

- Service ausserhalb der regulären Restaurant-Öffnungszeiten
- Die zusätzlichen Preise entnehmen Sie der Seite «Allgemeine Konditionen»

IHRE KONTAKTPERSON

Ursula Mumenthaler (Betriebsleiter)

Restaurant Nestlé

Industriestrasse 5

3510 Konolfingen

Tel. +41 31 791 39 70

Nestle@eurest.ch

www.eurest.ch/nestle

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

DEKLARATIONEN



Vegan



Vegetarisch



Plant-based



Klimafreundlich / Eaternity



Saisonal



Schwein



Kalb



Rind



Produziert ohne Gluten



Produziert ohne Laktose

Die 14 wichtigsten Nahrungsmittelallergene

A	Gluten	H	Hartschalenobst
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	N	Senf
D	Fisch	M	Sesam
E	Erdnüsse	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupine
G	Milch / Laktose	R	Weichtiere

Auf Anfrage ist der Grossteil unseres Angebots auch in veganer oder vegetarischer Form erhältlich. Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

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

Wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.

Trotz aller Sorgfalt bei der Herstellung kann das Vorhandensein von Spuren von Allergenen oder spezifischen Zutaten nicht vollständig ausgeschlossen werden.

FRÜHSTÜCK

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Einfaches Frühstück (V)	8.50
--------------------------------	-------------

Orangensaft
Frisches Gipfeli und ein knuspriges Brötchen
Butter und Konfitüre, Portion
Saisonale Frucht

Vital Frühstück (V)	11.00
----------------------------	--------------

Orangensaft
Frisches Körnerbrötchen
Birchermüesli oder Joghurt mit Topping
Butter und Konfitüre
Saisonale Frucht

Glutenarmes Frühstück (V) (G)	13.50
--------------------------------------	--------------

Orangensaft
Glutenfreies Brötchen 4 Stk. (separat verpackt)
Butter und Konfitüre
Fruchtjoghurt
Saisonale Frucht

Französisches Frühstück (V) (I)	15.00
--	--------------

Orangensaft
Brioche
Käseauswahl
Joghurt mit Honig und Nüssen

Die Combos können auf Wunsch mit den folgenden 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

Ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Buttergipfeli		1.40
Laugengipfeli		1.40
Rusticogipfeli		1.40
Knusprige Bürli, Weggli, Semmeli		1.50
Früchte-, Körner-, Dinkelbrötchen 		1.70
Saisonale Früchte  		1.00
Joghurt mit Crunch-Topping im Glas 		3.00
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas		4.50
Fruchtsalat im Glas  		3.80
Butter-und Konfitüren-Variationen	pro Person	1.50

KAFFEEPAUSEN

Kaffeeпаusen ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Swiss Break (Y)	9.00
------------------------	-------------

Orangensaft

Henniez 0 Kiwi/Passion, Mano/Yuzu, Melissen/Zitrone 0.0 kcal

Süssgebäck assortiert

Saisonaler Früchtekorb

French Break (Y)	8.00
-------------------------	-------------

Orangensaft

Henniez 0 Kiwi/Passion, Mano/Yuzu, Melissen/Zitrone 0.0 kcal

Brioche oder Croissant

Saisonaler Früchtekorb

Bayrisch Break (Y)	11.00
---------------------------	--------------

Bretzel

Blechkuchen

Henniez 0 Kiwi/Passion, Mano/Yuzu, Melissen/Zitrone 0.0 kcal

Saisonaler Früchtekorb

SÜSSE VERSUCHUNG

Preis pro Stück – CHF

Schoggigipfeli	3.00
----------------	-------------

Div. Schnitten	4.30
----------------	-------------

Muffin	3.00
--------	-------------

Donuts	3.00
--------	-------------

Brownie	3.00
---------	-------------

Fruchtspiessli (Y)	4.60
--------------------	-------------

APÉRO

Apéro Varianten ab 10 Personen bestellbar

VARIANTEN

Preis pro Person – CHF

Small Apéro  	14.50
Kleine Apéro-Sandwiches assortiert (3 Stück p. Pers.)	
Fruchtsalat im Glas 	

Medium Apéro 	18.50
Party-Schinkengipfel,	
Mini-Chäschüechli,	
Mozzarella-Tomaten-Spiess,	
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse,	
Hackbällchen in pikanter Tomatensauce im Glas	

Large Apéro  	27.00
Poulet-Satay-Spiessli	
Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	
Gebackene Shrimps mit Dip-Sauce	
Asiatischer Gurkensalat im Glas	
Käse-Trauben-Spiessli	
Grisini mit Rohschinken	
Fruchtsalat im Glas 	

XL Apéro    	30.00
Wrap de lux mit Rauchlachs, Rohschinken oder Brie (2 Stk. p. Pers.)	
Samosa mit Dip-Sauce	
Fischknusperli mit Sauce Tartar	
Bruschetta mit Tomate und Zwiebel	
Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashew Nüssen  	
Saisonale Spiesse 	
Mini Pana Cotta mit saisonalen Früchten 	

SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Apéro-Sandwiches de luxe    (3 Brötchen pro Person) Variation an Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Grahambrötchen, Mütschli gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef, Bündnerfleisch, Brie und Birne	pro Person	15.00
Canapés    (3 Stk p.Pers.) Weizen und Vollkorn-Toast belegt mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Ei, Frischkäse, Lachs, Thonmousse		12.50
Gefülltes Parisette  (reicht für ca. 5 Personen) Knuspriges Parisette gefüllt mit einer Variation aus Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse		18.00
Riesenbretzel  Frische Riesenbretzel gefüllt mit Salami, Schinken oder Käse		8.50

WRAPS

Wraps ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Wrap 🍴 (3Stück p. Pers.)	12.00
gefüllt mit Schinken, Trutenbrust, Rohschinken, Bündnerfleisch, Eimasse, Frischkäse, Lachs und Thonmousse	
Wrap Swiss Style 🍴 (3 Stück p.Pers.)	12.00
gefüllt mit Schinken und Emmentaler	
Wrap Italy Style 🍴 🍷 (3 Stück p. Pers.)	14.00
gefüllt mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Rohschinken und getrockneten Tomaten	
Wrap Antipasti 🍷 (3 Stück p.Pers.)	14.00
gefüllt mit Antipasti-Gemüse und Rucola	

KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Rohe Gemüsesticks mit Dip-Sauce (V)	5.50
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebel (V)	4.50
Crevetten-Cocktail im Glas (A)	6.50
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse (V)	3.80
Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse (A)	4.50
Mini-Pastetchen mit Frischkäsefüllung (V)	3.60
Mini-Pastetchen mit Thonmousse (A)	4.50
Mini-Pastetchen mit Rauchlachstartar (A) (A)	4.50
Grisini mit Rohschinken (A) (2 Stk. p.Pers.)	pro Person 4.50

Spiessli

Tomaten-Mozzarella (V)	4.60
Käse-Trauben (V)	4.60
Feigen-Brie (V)	4.60
Melonen-Rohschinken (A) (A)	5.60
Saisonale Früchte (V) (A)	4.60

APÉRO

Ab 5 Personen bestellbar

PLATTEN

Preis pro Person – CHF

Käse-Platte   	16.50
<i>(100g Käse pro Person)</i> Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse garniert mit Trauben und Walnüssen, dazu servieren wir Ihnen frisches Nussbrot	
Fleisch-Platte  	16.50
<i>(100g Fleisch pro Person)</i> Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomaten, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot und Zopf	
Fleisch/Käse-Platte    	16.50
<i>(60g Fleisch 40g Käse pro Person)</i> Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten, Trauben und Walnüssen dazu servieren wir Ihnen frisches Brot und Zopf	
Vegane Platte 	18.50
<i>(200g pro Person)</i> Pitabrot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrtomaten und Falafel	
Mediterrane Platte 	20.00
<i>(250g pro Person)</i> Mariniertes, gegrilltes Gemüse, gefüllte Peperoni, Oliven, Zucchini-Röllchen und Parmesan, dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Focacciabrot	

WARME HÄPPCHEN

Apéro Warme Häppchen ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Gemüse-Frühlingsrolle (V)	pro Person	3.00
Chäschüechli (V)		3.00
Poulet-Satay-Spiessli		4.50
Hackbällchen in Tomatensauce, serviert im Glas (V)	pro Person	4.50
Schinkengipfeli (V)		3.00
Fisch-Knusperli mit Sauce Tartar (V) (V)	pro Person	4.50
Gebackene Shrimps mit Dip-Sauce (V)	pro Person	4.50
Chicken Nuggets mit Dip-Sauce	pro Person	4.50
Samosas (V)		4.50
Patatas Bravas (V)		3.00
Tortilla de Patatas (V) (V)		4.50
Potato Wedges pikant gewürzt (V)		4.50
Hausgemachte Gemüse-Quiche (V) (ausreichend für ca. 6 Personen)	pro Stück	39.00

SNACKS

Apéro Snacks ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Kartoffelchips (Paprika oder Salz)	4.50
Salznüssli 	4.50
Nachos mit Guacamole oder Salsa-Dip	5.50

LUNCHPAKETE KALT

Ab 5 Personen bestellbar

Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Preis pro Person – CHF

Easy Lunch   Sandwich gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse Saisonale Frucht  Schoggiriegel	6.50
Swiss Lunch     Partybrötli mit Bündnerfleisch oder Schweizer Käse (2 p. Pers.) Hörnlisalat Saisonaler Fruchtspiess  Chokito	19.00
Mediterranean Lunch   Focaccia gefüllt mit Antipasti-Gemüse, Rucola und Parmaschinken, Griechischer Salat mit Oliven und Feta Fruchtspiess  Dessert der Saison 	21.50

SALAT IM GLAS

Salate ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Gemischter Saisonsalat mit Kernen & Nüssen   	3.50
Griechischer Salat  	4.50
Quinoa-Salat mit Feta und Avocado   (optional)	4.50
Wurst-Käse-Salat 	5.50
Gurkensalat mit Dill 	3.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashew Nüssen  	4.50
Avocado-Salat mit Mango und Chili 	5.00
Taboulée-Salat mit Minze 	4.50

SALAT ADD-ONS

Preis pro Person –
CHF

Gegrillte Pouletbruststreifen	4.50
Shrimp 	3.00
Fetakäse 	2.50
Gegrillte Rindfleischstreifen 	5.00

SUPPEN IM GLAS

Suppen ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Gazpacho	5.00
Tomatensuppe mit Sahne-Häubchen	4.50
Karottensuppe mit Ingwer (V)	4.50
Kalte Avocado-Kokos-Suppe (V)	5.50
Red Thai Currysoup (V)	4.50

LUNCH WARM

Warme Lunch-Angebote ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Tapas Lunch (V) (I)	18.50
<i>(Variation an Tapas serviert in kleinen Schälchen / Gläsern)</i>	
Albondigas	
Patatas Bravas	
Quesadillas (Käse-Chili-Füllung)	
Datteln im Speckmantel	
Tortilla	
Pasta Plausch (V)	13.50
Zweierlei Pasta mit zwei Saucen	
Bolognese-, Carbonara-, Napoli- oder Pesto-Sauce,	
dazu geriebener Parmesan	

Tagesmenü aus dem Restaurant
13.50

DESSERTS / SÜSSES

Ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück - CHF

Saisonaler Fruchtspiess  Toblerone-Mousse im Glas	4.60
Toblerone-Mousse im Glas	4.20
Mini Pana Cotta mit saisonalen Früchten 	4.50
Mini Schoggimousse 	4.50
Mini Früchtequark 	4.50
Hausgemachtes Karamelköpfli	4.20
Hausgemachter Kuchen (Schokolade, Zitrone, Rüeblì)	pro Person 4.50
Schoggigipfel	3.00
Brownie	3.00
Donuts	3.00
Muffins	3.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Preis in CHF

Henniez mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	3.00
---------------------------------------	------	-------------

SÄFTE UND HAUSGEMACHTES

Preis pro Stück – CHF

Orangensaft	1 l	6.50
Granisäfte Orange / Multivitamin / Aprikose	3.3dl PET	3.50

SÜSSGETRÄNKE

Preis pro Stück – CHF

Coca-Cola / Cola Zero	5 dl	3.00
Romanette Citron	5 dl	3.00
Nestea Zitrone / Pfirsich	5 dl	3.00
Rivella rot / blau / gelb	5 dl	3.00
Ramseier Apfelsaft / Apfelschorle	5 dl	3.00
Henniez O Kiwi/Passion, Mano/Yuzu, Melissen/Zitrone	0.0 kcal dl	5 3.00
Ovomaltine Drink	2.5 dl	3.50

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.

ALLGEMEINE KONDITIONEN

Personalkosten

Anlassleiter / Küchenchef	16.00 - 22.00 Uhr ab 22.00 Uhr	pro Stunde pro Stunde
Service / Köche	16.00 - 22.00 Uhr ab 22.00 Uhr	pro Stunde pro Stunde

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

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

Bitte informieren Sie sich über unsere vollständigen Catering AGB unter diesem [LINK](#).