

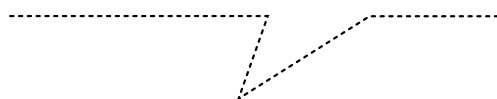
haus
des
sports

Speisen und Getränke

e

EVENTMAKERS

ENTSPANNEN. GENIESSEN.



Inhaltsverzeichnis

cava hispania Weinbar	2
Anlässe in der cava hispania Weinbar	2
Bistro	2
cava hispania	2
Angebot Restaurant	3
Speisen	3
Getränke	3
Tagungsraum-Klassiker	4
Begrüßung – Starter	4
Kaffeepausen – Time Outs	4
Snacks	5
F+B - Packages Tagung	6
Apéro	8
Apéro Varianten	8
Apéro A-la-Carte	9
Apéro Riche / Imbiss	12
Apéro Riche Varianten	12
Apéro Riche A-la-Carte	14
Stehlunch Menüs	18
Serviertes Menü	21
Kulinarische Erlebnisse	25
Getränke	26
Weine	27
Informationen zum F+B Angebot für Veranstaltungen	29
Preispolitik	29
Saisonalität und Verfügbarkeit	29
Individuelle Beratung	29
Vegetarier / Veganer	29
Kontakt	30
Allgemeine Geschäftsbedingungen	31

cava hispania Weinbar

Anlässe in der cava hispania Weinbar

Das lockere und stilvolle Ambiente bietet den optimalen Rahmen für Ihre Anlässe – vom Geburtstagsfest über Firmenweihnachten bis zu kulturellen Veranstaltungen ist alles möglich. Das Café mit integrierter Weinhandlung animiert zum Entdecken der spanischen Weinkultur und lädt zum Verweilen ein. Die Weinbar bietet sitzend für 40 Personen Platz, stehend hat es Kapazität für bis zu 80 Personen.

Geniessen Sie das exklusive Catering der eventmakers in Kombination mit Wein, Drinks und Adriano's Kaffee in der cava hispania Weinbar im Talgut Zentrum in Ittigen – wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen eine individuelle Offerte zusammen!

Bistro

In unserer kleinen Oase finden Sie die besten Voraussetzungen für einen Kurzurlaub. Die Entscheidung liegt bei Ihnen: Frisch gerösteter Adrianos Kaffee, würziger Länggass Tee, Bier der Brauerei Felsenau oder ein Glas Wein aus Spanien oder dem Wallis.

Öffnungszeiten

Donnerstag & Freitag

11.30 – 18.00 Uhr

info@eventmakers.ch - www.eventmakers.ch/ts - 031 359 75 29

cava hispania

Degustationen

Um unser Angebot in aller Ruhe kennen zu lernen, veranstalten wir gerne individuelle Degustationen für Sie und Ihre Freunde. Gerne informieren wir Sie auch über offizielle Degustationen sowie Wine & Dine-Veranstaltungen, wo sie unsere Weine zu passenden Speisen geniessen können. Teilen Sie uns Ihre Adresse mit.

Angebot

In unserem Angebot finden sie neben einer grossen Auswahl an Weiss- und Rotweinen aus Spanien und dem Wallis auch ein reichhaltiges Sortiment an Cavas, Spirituosen, Olivenölen und Sherryessig. Lernen Sie dabei Weine aus teilweise noch unbekanntem Regionen und Traubensorten kennen.

Laden

In unserem Weinladen im Haus des Sports können Sie täglich von unserem Angebot profitieren. Gerne beraten wir Sie vor Ort über die passenden Weine zu Ihrem Anlass oder zur Bereicherung Ihres Weinkellers.

Angebot Restaurant

Im Restaurant Hall of Fame bieten wir gesunde zeitgemässe Verpflegung zu attraktiven Preisen an. Selbstverständlich kann dieses Angebot für kleinere und grössere Gruppen für Kaffeepausen oder Mittagessen genutzt werden. Für Gruppen bitte vorgängig reservieren.

Speisen

Tagesmenü inkl. Tagessuppe oder Blattsalat	12.50 – 17.50
Pasta- oder Wok-Gericht, ab	12.50 – 17.50
Special	Tagespreise nach Angebot
Portion Suppe mit Brot	9.50
kleine Portion Tagessalat oder Tagessuppe	4.50
Salate und Häppchen vom Buffet pro 100 g	4.00
Desserts pro Stück ab	2.50
Gipfeli und Brötli, ab	2.00

Getränke

Softs	2 dl	3 dl	5 dl PET	1 l
Hausgemachter wanderer-Eistee		3.00	4.50	9.00
Diverse Softgetränke PET			4.00	
Elmer Mineral mit /ohne			3.50	
Elmer Mineral mit / ohne				6.00
Orangensaft				8.00

Heissgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Tee	3.50
Heisse Schokolade / Ovo	3.50
Heisse Milch, kalte Milch	3.50
Latte Macchiato, Schale, Cappuccino	4.00

Tagungsraum-Klassiker

Begrüssung – Starter

Fruity

Kaffee oder Espresso, Orangensaft
Früchteplatte

pro Person

7.50

Shorty

Kaffee oder Espresso, Orangensaft
und Gipfeli oder Brötchen

7.50

Aktiv

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee
frische Früchte und ein Gipfeli oder Brötli

9.50

Kaffeepausen – Time Outs

French

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee
Pain au chocolat oder Brioche

8.50

Sweety

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee
Hausgemachter Früchtekuchen und Ragusa

8.50

Kaffee und Kuchen

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee
und Früchte

9.50

Leckere Grüsse aus der Küche (Früchtekuchen, Brownie...)

Vienna

Kaffee oder Espresso, hausgemachter Eistee
kleines Laugensandwich

10.00

Pure

hausgemachter Eistee,
kleines Laugensandwich und frische Frucht

8.50

- In den Tagungsräumen steht Nespresso Kaffee oder Espresso zur Verfügung. Wird die Pause oder der Empfang im Restaurant gebucht, können Kaffeespezialitäten mit Milch oder auch verschiedene Tees genossen werden.
- In diesen Packages sind jeweils ein Kaffee oder Espresso und 2 dl hausgemachter Eistee bzw. 2 dl Orangenjus sowie ein Gebäck oder Frucht pro Person kalkuliert. Wir erlauben uns, zusätzlich konsumierte Speisen und Getränke in Rechnung zu stellen.
- Für einen Brunch oder ein erweitertes Frühstück, eine reichhaltigere Pausenmahlzeit erstellen wir gerne eine individuelle Offerte auf Anfrage.

Snacks

Früchteplatte saisonale Auswahl an ganzen Früchten	pro Person	2.00
Früchte-Biscuit-Kuchen	pro Stück	3.00
Mini Brownie	pro Stück	1.00
Brownies	pro Stück	3.00
Süssgebäckplatte	pro Person	5.00
kleine Ragusa	pro Stück	1.00
Gipfeli und Brötli	pro Stück	2.00
Mini Pain au chocolat	pro Stück	1.50
Pain au chocolat	pro Stück	2.50

Sandwich
aus Laugenbrot oder dunklem Cirolettabrot
gefüllt mit Brie, Greyerzer, Schinken,
Hummus, Grillgemüse oder Chorizo

klein	pro Stück	4.50
mittel	pro Stück	5.50
gross	pro Stück	6.50
mit Rauchlachs	Aufpreis pro Stück	1.50

Für Gruppen auch möglich: „gemischte Sandwiches“ der gewünschten Grösse bestellen, wir stellen gerne für Sie eine Auswahl zusammen.

F+B - Packages Tagung

½ Tag Klassisch	pro Person	30.00
Ein Begrüßungskaffee mit Gipfeli pro Person ein 0.5l PET Softgetränk im Tagungsraum Mittagessen im Restaurant Hall of Fame, Auswahl aus dem Tagesangebot, 0.5l PET Softgetränk und einem Kaffee		
1/1 Tag Klassisch		42.00
Ein Begrüßungskaffee mit einem Gipfeli pro Person zwei 0.5l PET Softgetränk im Tagungsraum Mittagessen im Restaurant Hall of Fame, Auswahl aus dem Tagesangebot inkl. Salat und Dessert 0.5l PET Softgetränk und einem Kaffee oder Tee Nachmittagspause mit Früchteplatte, Kaffee und hausgemachter Eistee		
½ Tag Premium		40.50
Ein Begrüßungskaffee und Orangensaft mit Gipfeli oder Brötli pro Person ein 0.5l PET Softgetränk im Tagungsraum Vormittagspause mit einem Kaffee oder Orangensaft und ein gefülltes Silsersbrötli Mittagessen im Restaurant Hall of Fame, Auswahl aus dem Tagesangebot inkl. Salat und Dessert 0.5l PET Softgetränk und ein Kaffee		
1/1 Tag Premium		49.00
Ein Begrüßungskaffee und Orangensaft mit Gipfeli oder Brötli pro Person zwei 0.5l PET Softgetränk im Tagungsraum Vormittagspause mit einem Kaffee oder Orangensaft und ein gefülltes Silsersbrötli Mittagessen im Restaurant Hall of Fame, Auswahl aus dem Tagesangebot inkl. Salat und Dessert 0.5l PET Softgetränk und 1 Kaffee / Tee Nachmittagspause mit Kuchen und Früchteplatte, ein Kaffee und hausgemachter Eistee		

- Die Preise verstehen sich pro Person.
- Es ist kein Service inbegriffen, Selbstbedienung an den Buffets im oder vor dem Tagungsraum
- Um einen raschen Service zu gewährleisten, empfehlen wir Gruppen, sich vor 12 Uhr oder nach 12.45 Uhr im Restaurant zu verpflegen. Für Gruppen über 40 Personen ist die Essenszeit zwingend mit dem Eventmanagement abzusprechen.
- Zusätzlich konsumierte Speisen und Getränke werden in Rechnung gestellt.
- Zusatzkosten für ein separates Buffet (Stehlunch) CHF 10.00 pro Person inkl. Buffetbetreuung exkl. Service

Apéro

Apéro Varianten

Diese Angebote ergeben keine vollwertige Mahlzeit

Apéro Gold Saisonal gefüllte Blätterteig-Tarte, Nussmischung, Kleine, regionale Käseplatte mit knusprigem Brot	pro Person	9.50
Apéro Silber Marinierte Oliven und Focaccia-Würfel Nachos mit Tomatensalsa	pro Person	5.00
Apéro Bronze Nachos mit Tomatensalsa und Nussmischung	pro Person	3.50
Apéro eventmakers-Special ab 10 Personen Nachos mit Frijoles (Bohnenmus) oder Guacamole, Chorizo-Olivenspiessli, Couscous – Kräuter Fritter an Zitronensauce am Spiess Manchego-Würfel mit Dörrfrüchten Salzmandeln	pro Person	14.00

- Unsere Serviceempfehlung für einen gepflegten bedienten Apéro: pro 30 Gäste eine Servicekraft.
- Alle Apéro –Varianten funktionieren auch ohne Bedienung.
- Wünschen Sie Ihren Apéro „riche“? Wir ergänzen das gewünschte Angebot gerne nach ihren Wünschen.

Apéro A-la-Carte

Sie wählen 3 verschiedene Komponenten einfacher kleiner Apéro, keine vollständige Mahlzeit ab 10 Personen	pro Person	9.00
Sie wählen 5 verschiedene Komponenten Apéro, keine vollständige Mahlzeit ab 10 Personen	pro Person	14.50
Sie wählen 7 verschiedene Komponenten Apéro riche, keine vollständige Mahlzeit ab 20 Personen	pro Person	20.00
Sie wählen 9 verschiedene Komponenten Häppchenmahlzeit, gilt als Mahlzeit ab 20 Personen	pro Person	25.50

Selbstverständlich können Sie auch uns die Auswahl überlassen, oder uns Ihre Favoriten mitteilen und wir ergänzen mit passenden Komponenten. Saison-Gemüse und Früchte werden nur nach Verfügbarkeit angeboten, diese sind mit einem * markiert.

Fingerfood – Klassiker

- Chips und Nüssli
- Nachos mit Frijoles oder Guacamole
- Nussmischung
- geröstete Mandeln
- Schinkengipfeli
- Mini-Käseküchlein
- Hausgemachte Pouletblättereiggipfeli
- Ziegenfrischkäse Gipfeli
- Hausgemachte Käsesablés
- Focaccia-Würfel
- Grissini
- Butterstangen

Fingerfood herzhaft

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum
- Chorizo-Oliven-Spiessli
- Safran-Riesencrevetten am Spiess
- Rosmarinstick mit Champignons und Coppa
- Couscous – Kräuter Fritter am Spiess an Zitronensauce
- Frischkäsebällchen am Spiess
- Antipastispiessli
- Kartoffel – Chorizo Spiess mit Thymian
- Pumpernickel-Rondellen mit Tête-de-Moine, Lachsmousse oder Felchenrillette
- Melonenschiffchen mit Rohschinken *
- Rauchlachs-Frischkäse-Lollies
- Frischkäse-Kräuter-Lollies
- Falafel mit Joghurtsauce
- Gemüsequichewürfel / Lauch-Käse-Kuchenwürfel
- Tortilla de Patata – Würfel
- Mini Brioche gefüllt mit Avocado / Felchenrillette / Lachstartar
- Grüne Spargeln am Spiesschen *

Pinchos

Kleine Brötchen mit mediterranen Leckerbissen belegt – die baskische Variante des Canapées.

Zum Beispiel:

- Pincho mit Albondiga – mit Meatball
- Pincho mit Rindstatar
- Pincho mit Calamartatar
- Pincho mit Chorizo und Oliventapenade
- Pincho mit Crevetten und Rotem Kabis
- Pincho mit Tortilla de Patata
- Pincho mit grilliertem Brie und Feigenchutney
- Pincho mit Pimiento de Padrón

5 Pinchos ab

pro Person

CHF 15.00

Fingerfood süss

- Fruchtspiessli
- Brownies
- Whities
- Marronikuchenwürfel
- Orangen-Mandelgebäck
- Schokoladenkuchenwürfel
- Rosinenschnecken
- Cookies
- Saisonfrüchte

Apéro Riche / Imbiss

Apéro Riche Varianten

Gläsli und Sandwiches	pro Person	22.00
ab 15 Personen		
Poulet Spiesschen mit geräuchtem Paprika auf dreifarbigen Linsen im Gläschen		
Saisonsüpli im Trinkgläsli		
Andalusischer Rüeblisalat mit Pinienkernen im Glas		
kleine Sandwiches mit Salami, Salat und Essiggurken		
kleine Sandwiches mit Humus und Grillgemüse		
Mini-Panna-Cotta mit Mangocoulis		

Kalte Platten	pro Person	24.00
ab 20 Personen		
Käseplatte mit 4 verschiedenen Sorten, Chutney und Früchte		
Fleischplatte mit Salami, Schinken, Aufschnittwurst		
Blattsalat mit Kräutern und Balsamico-Dressing		
serviert mit Kartoffeln aus dem Ofen und verschiedenen Broten		
Mini-Brönnti-Crème		

Hamme-Burger	pro Person	26.00
ab 20 Personen		
Dieses Angebot setzt eine Küchen-/Servicekraft für den Burgerservice voraus. ca. eine Stunde à CHF 45.00 zur Betreuung des Buffets und Zusammensetzen der Burger.		
zweifarbiger Linsensalat mit Pouletfleisch-Bällchen		
Gurken-Tsatsiki mit Falafel		
Grillgemüse-Platte mit Peperoni, Cherrytomaten und Zucchini		
eventmakers Hamme-Burger mit Chutney und Salat		
Mini-Brownies		

Tapas Buffet

pro Person

27.00

ab 20 Personen

Andalusischer Rüeblisalat mit Safran und Rosinen

Manchego con nueces - Spanischer Käsewürfel mit Sherryessig mariniert, mit Nüssen

Chorizo und Jamon Serrano

Linsensalat mit Sherryessig

Kichererbsen-Humus mit Tahini und Olivenöl

Chicken-Meatballs - mit Lemongrass und Limetten

Tortilla de Patatas

Rüebli-Kuchen-Würfel

serviert mit verschiedenen Broten

- Alle Angebote können zu einem Apéro Riche zusammengestellt werden. Oder auf Wunsch auch weniger umfangreich als Apéro ausgelegt werden. Und natürlich auch mit Häppchen aus dem Apéro-Angebot kombiniert werden. Sprechen Sie uns an, wir passen die Menge und Preise an.
- Wir empfehlen für einen gepflegten bedienten Apéro Riche pro 20 Gäste eine Servicekraft. Alle Apéro-Riche-Varianten sind auch als Selbstbedienungsbuffet möglich, Ausnahmen sind vermerkt.

Apéro Riche A-la-Carte

Gefüllte Focaccia

ab 20 Personen 3 verschiedene Sorten zur Auswahl

als Apéro Komponente	pro Person	7.50
als Apéro riche Komponente	pro Person	12.50

- mit Rauchlachs, Kapern und Meerrettich-Frischkäse
- mit Mortadella , Salat und Senfquarksauce
- mit Burehamme, Essiggurken, Salat und Senfbutter
- mit Humus und Grillgemüse
- mit Käse, Salat, Essiggurken und Butter
- mit Weichkäse, Essiggurken, Salat und Butter

Gefüllte Silserbrötli oder andere Sandwiches	pro Stück ab	4.50
---	--------------	------

Ab 10 Stück pro Sorte.

Kleinere Einheiten auf Anfrage.

- mit Rauchlachs, Kapern und Merrettich-Frischkäse
- mit Mortadella , Salat und Senfquarksauce
- mit Burehamme, Essiggurken, Salat und Senfbutter
- mit Humus und Grillgemüse
- mit Käse, Salat, Essiggurken und Butter
- mit Weichkäse, Essiggurken, Salat und Butter

**Feine kleine Gerichte im Gläsli serviert
ab 20 Stück pro Sorte**

pro Stück ab

4.00

- Cesar`s Salad mit Parmesan und Croutons und Pouletstreifen
- Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons
- Griechischer Salat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Feta
- Asiatischer Glasnudelsalat
- Randenbulgur mit Feta
- Tomaten – Mozzarella Tatar mit Basilikum
- Falafel auf zweifarbigen Linsensalat
- Chicken-Meatball auf zweifarbigen Linsensalat
- Tabouléh mit Gemüsewürfel
- Spargelsalat mit Sbrinzmöckli
- Siedfleischsalat mit Sherrydressing
- Wurst-Käse-Salat
- klassischer Crevettencocktail mit Gurkenwürfel
- Auberginen-Zimt-Ragout mit Feta
- Pouletwürfel an Zitronensauce mit Reissalat

Tapasbuffet

ab 15 Personen

7 verschiedene Tapas, serviert in Schalen auf dem Buffet, mit Brot.

als sättigende Mahlzeit

pro Person

27.00

als Apéro riche, kleinere Menge

pro Person

18.00

Beispiele

- Andalusischer Rüeblisalat mit Safran und Rosinen
- Calabaçines – gebratene und marinierte Zucchiniwürfel
- Manchego mit Feigensenf
- Aceitunas mariniatas – hausmarinierte Oliven
- Chorizo und Jamon serrano
- Tortilla de patatas
- Spargelmosaik mit Sbrinz
- Linsensalat mit Sherryessig
- Kichererbsen-Humus mit Tahini und Olivenöl
- Pulposalat – nur auf speziellen Wunsch
- Boquerones - Sardellenfilets – nur auf speziellen Wunsch
- Albondigas – Rindfleischbällchen mit Sauce
- Chicken-Meatballs - mit Zitronengras und Limetten
- Chorizo im Rotwein geschmort

Kalte Platten

Kalte Platten - Spezialitäten
ab 15 Personen

Preis auf Anfrage

- Siedfleisch-Carpaccio mit Salsa Verde
- Vitello tonnato
- Vitello basilico
- Roastbeef mit Tartarsauce
- hausgemachtes Grillgemüse aus dem Ofen, kalt serviert
- Käseauswahl von der Käserei Rufener, Kehrsatz mit hausgemachten Chutneys und Früchten serviert
- Kalte Platte mit Schinken, Salami, Aufschnitt und Käse, serviert mit Brot

Suppen

Hausgemachte Saisonsuppen, serviert mit Brot
pro Gläsli als ergänzende Komponente

pro Person

3.00

Beispiele

Rüebli – Ingwersuppe

Kürbis - Orangensuppe

Pastinaken-Apfel –Suppe

Linsensuppe

Kokos – Thaisuppe

Randensuppe

Minestrone

Bündner Gerstensuppe

eventmakers Bure-Hamme-Burger

DIE Alternative zum klassischen Hamburger:

Feine warme Burehamme im Burgerbrötli, mit Coleslaw, Chutney und Salat

Nur Burger = Apéro riche	pro Person	15.00
als Burger Buffet mit ergänzenden Vorspeisen und Desserts	pro Person	26.00

Dieses Angebot setzt eine Küchen-/Servicekraft für den Burgerservice voraus.
ca. eine Stunde à CHF 45.00 zur Betreuung des Buffets und Zusammensetzen der Burger.

Süsses im Gläsli

ab 20 Portionen

Dessertgläsli	pro Portion	4.00
kleines Dessertbuffet, 3 verschiedene	pro Person	11.00
grosses Dessertbuffet, 5 verschiedene	pro Person	17.00

Saison-Gemüse und Früchte werden nur je nach Verfügbarkeit angeboten, diese sind mit einem * markiert.

- Gebrannte Crème mit Rahm
- Süssmostcrème mit Joghurt
- Saisonale Früchtecrème mit Quark
- Tiramisu
- Schokoladenmousse mit Brandy
- Erdbeeren mit Tonkabohnen aromatisiert *
- Fruchsalat mit Passionsfrucht
- Ananas-Trifle
- Caramelköppli
- Zitronen-Quark-Mousse
- Limetten-Cheese-Cake
- Panna Cotta mit Himbeercoulis
- Kokos-Panna Cotta mit Mangocoulis
- Mojito-Mousse
- Weisses Kaffee-Panna Cotta
- Früchte-Biscuit-Kuchen

Stehlunch Menüs

Tour de France	Menü pro Person	31.50
	Menü ohne Dessert	28.50
Grüner Blattsalat mit Hausdressing		
Rüebli Salat mit Rosinen		

Boeuf bourgignon		
Geschmorte Rindfleischwürfel mit Speck und Silberzwiebeln Kartoffelstock und Gemüse	nur Hauptgang	25.50

Crème brûlée		
Giro d'italia	Menü pro Person	26.50
	Menü ohne Dessert	23.50
Blattsalate mit Balsamico-Dressing		

Penne mit drei verschiedenen Saucen	nur Hauptgang	21.50
Hausgemachte Bolognese		
Pesto al limone		
5-p - Pomodoro, Panna, Prezzemolo, Parmigiano, Pepe		

Tiramisu		
Tour de Suisse	Menü pro Person	31.50
	Menü ohne Dessert	28.50
saisonale Gemüsesuppe		

„Züri – Gschnätzlets“	nur Hauptgang	25.50
Lyonerkartoffeln		
Grüne Bohnen mit Speck		

Dunkles Tobleronenmousse		
Mailand-San Remo	Menü pro Person	32.50
	Menü ohne Dessert	27.50
Rote Linsen-Orangen-Suppe		

Pouletwürfel, Salbei-Oliven-Sauce mit Couscous, Zucchettigemüse	nur Hauptgang	24.50

Torta della Nocciola		

Vendée Globe	Menü pro Person	32.00
	Menü ohne Dessert	29.00
Gemischter Saison-Salat mit Hausdressing ***		
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Art mit Spätzli ***	nur Hauptgang	26.00
Mojito-Mousse		

Azzurri	Menü pro Person	36.00
	Menü ohne Dessert	33.00
Tomaten – Mozzarella Tatar mit frischem Basilikum ***		
Gebratenes Kalbsinvoltni mit Mascarpone und Ruccola Kartoffelperlen Zweierlei Rüebl ***	nur Hauptgang	30.00
weisses Espresso Panna Cotta		

Berner Rundfahrt	Menü pro Person	27.50
	Menü ohne Dessert	24.50
Seeländer Rüebl Suppe mit Ingwer ***		
Feiner Hackbraten mit Rosmarin Jus Kartoffelsalat und grüne Bohnen ***	nur Hauptgang	21.50
Caramel Köpfli mit Nidle		

Gurnigel Bergrennen	Menü pro Person	36.00
	Menü ohne Dessert	33.00
Dieses Angebot setzt eine Küchen-/Servicekraft zum Tranchieren des Roastbeefs voraus. Pro 20 Personen z.B. eine Stunde à CHF 45.00 zum Tranchieren des Fleisches und Betreuen des Buffets.		
Grüner Blattsalat mit Balsamico-Dressing Spargelsalat aus grünem und weissem Spargel ***		
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück serviert mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen ***	nur Hauptgang	30.00
Meringue mit Doppelrahm und Waldbeeren		

- Ab 15 Personen
- Ein Stehlunch Menü ist eine sättigende Mahlzeit, bestehend aus mindestens Vorspeise und Hauptgang.
- Vorspeisen und Desserts der Menü-Vorschläge können ausgetauscht werden, ohne dass sich am Preis etwas ändert.
- Bitte melden Sie uns im Voraus, wenn Sie eine vegetarische oder vegane Alternative anbieten möchten.
- Saison-Zutaten ersetzen wir mit gleichwertigen Produkten.
- Die Gerichte sind so konzipiert, dass grundsätzlich Selbstbedienung möglich ist.
- Für Buffets mit Bedienung empfehlen wir pro 30 Gäste eine Servicekraft.

Serviertes Menü

Olympics

Grüner Salat mit Hausdressing ***	6.00 *
Dentenbergraten – Schweinhalsbraten gefüllt mit Zwetschgen, Spätzli oder Nudeln und Gemüse ***	23.00 *
Fruchtsalat mit Maracuja	5.00 *

Champions League

Gemischter Salat bestehend aus drei Gemüsesalaten ***	8.00*
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce und Kartoffelwedges ***	24.00
Dunkles Schokoladenmousse	5.00 *

World Cup

Thai Kokos-Lemongras-Suppe mit Crevettenspiesschen ***	10.00
Gebrautes Pouletbrüstchen mit Ingwer-Honig-Senf-Sauce Basmati-Reis und Pak Choi ***	24.00
Beeren-Trifle mit Passionsfrucht	5.00 *

Trophy

Fein aufgeschnittenes Rindscarpaccio mit Ruccola und Sbrinz ***	11.00
Kalbsmöckli (Faux Filet) aus dem Ofen mit Rosmarinjus Kartoffelgratin und Gemüse ***	32.50
Espresso-Panna Cotta	5.00 *

Super Series

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig serviert mit Blattsalaten an Himbeerdressing ***	10.00
Kalbsfilet im Brickteig mit Wirsing und Chutney Saisongemüse ***	36.50
Käseteller mit 4 verschiedenen Sorten mit Früchtechutney ***	7.50*
Tiramisu	5.00 *

Team Sprint

Sunset-Salmon - mit Randen marinierter Graved Lachs aus zweifarbigem Randencarpaccio und Meerrettichschaum ***	11.00
Roastbeef am Stück rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter Kartoffeln aus dem Ofen, glasierte Karotten ***	27.00
Früchtecrumble aus dem Ofen	5.00

Riesenslalom

Hausgemachte Kalbsterrine serviert mit Blattsalat und Preiselbeersauce ***	10.00
Gebratenes Lachssteak auf Grünerbsenpüree Camarguerreis ***	25.00
Tobleronemousse	5.00

Weitere Hauptgänge und vegetarische Gerichte (v)

Geschmortes Rindsgeschnetzeltes nach Berner Art mit Spätzli	26.00 *
Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse und Kartoffeln	23.00 *
Vegetarische gefüllte Pasta der Saison von Ingredienza (v)	22.00
eventmakers Auberginen-Zimt-Ragout mit Ziegenfrischkäse (v)	20.00*
Mit Frischkäse gefüllte Auberginenröllchen und eine Beilage der Saison (v)	22.00*
Maghrebinischer Gemüsestrudel auf Safransauce (v)	20.00*
Randen-Feta-Strudel mit Meerrettichschaum (v)	20.00

- Ab 20 Personen
- Kleinere Gruppe? Wir stellen Ihnen auch ein Menü zusammen, nehmen Sie mit uns Kontakt auf.
- Die Servicekosten berechnen sich wie folgt: pro 10 Gäste eine Servicekraft für Speise- und Getränkeservice
- Die Portionen sind für ein Menü mit Vorspeise berechnet.
- Sie können die Gänge auch nach Wunsch kombinieren.
- Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ihr Wunsch-Menü zusammen, wenn Sie auf den Vorschlägen etwas vermissen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.
- Alle Gerichte mit * können auch als Stehlunch – Menü bestellt werden

Dessertbuffet

ab 20 Portionen pro Sorte, in kleinen Gläsli serviert

Saison-Gemüse und Früchte werden nur je nach Verfügbarkeit angeboten, diese sind mit einem * markiert.

kleines Dessertbuffet, 3 verschiedene	pro Person	11.00
grosses Dessertbuffet, 5 verschiedene	pro Person	17.00

- Gebrannte Crème mit Rahm
- Süssmostcrème mit Yoghurt
- Tiramisu
- Schokoladenmousse mit Brandy
- Erdbeeren mit Tonkabohnen aromatisiert *
- Fruchtsalat mit Passionsfrucht
- Ananas-Trifle
- Caramelköppli
- Zitronen-Quark-Mousse
- Früchte-Biscuit-Kuchen
- Panna Cotta mit Himbeercoulis
- Kokos-Panna Cotta mit Mangocoulis
- Mini-Brownies
- Mini-Whiteies

Kulinarische Erlebnisse

Spezielles Motto, Anlass, Thema, Idee... Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie und unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.

Beispiele

Asia Live Cooking

Live gekochte asiatische Leckerbissen aus dem Wok, Streetfood-Style

Walliser Raclette

Vom halben Käseleib gestrichenes Walliser Raclette – die urchige Raclettevariante passt im Winter wie auch im Sommer als Hauptgang oder auch als Apéro.

Grillbuffet

Mit Rosmarin marinierte Lammhüftli, Halloumikäse, Drumsticks mit Paprika, Lachsfilet mit Verdejo, Maiskolben mit Kräuterbutter, Bratwurstschnecke - Grilladen klassisch oder kreativ als sommerliches Buffet

Kochworkshop

Unter Profi-Anleitung Menüs zaubern, Vietnam-Kochkurs, Grill+Chill, Chutney und Relishes, Küchentricks und -tipps...

Getränke

Die Preise gelten für das Restaurant sowie für Veranstaltungen im Haus des Sports.

Softs	2 dl	3 dl	5 dl PET	1 l
Hausgemachter wanderer-Eistee		3.00	4.50	9.00
Diverse Softgetränke PET			4.00	
Elmer Mineral mit /ohne			3.50	
Elmer Mineral mit / ohne				6.00
Orangensaft				8.00

Heissgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Tee	3.50
Heisse Schokolade / Ovo	3.50
Heisse Milch, kalte Milch	3.50
Latte Macchiato, Schale, Cappuccino	4.00

Bier

	33 cl
Bärner Müntschi Felsenau	4.50
Junker Bier, Felsenau	4.50
Schümli alkoholfrei, Felsenau	4.00

Spezialitäten

	2 dl
Diverse saisonale Spezialitäten auf Bestellung, ab 10 Personen	
Früchtebowle mit Alkohol	4.50
Früchtebowle ohne Alkohol	4.00
Glühwein weiss / rot	4.50
Glühmost	4.00

Weine

Schaumweine 5 dl 7.5 dl

Cava El Celleret Brut Nature, DO Cava (Penedès) 29.00

Sehr trockener Cava (traditionelle Flaschengärung) mit prickelnder Säurestruktur

Cava Mirgin Brut Nature, Macabeo/Parellada/Xarel.lo/Chardonnay, DO Cava (Alella) 36.00

Trockener Cava mit viel Frucht und besonders feiner Perlage. Biologisch.

Weissweine 5 dl 7.5 dl

Johanniter Sélection, Johanniterkeller, Lac de Bienne AOC 16.80

erfrischende Säure, elegante Fruchtnoten mit Zitrone, klassischer Apérowein

Johannisberg- anywhere anytime, Vin d'oeuvre, Sylvaner AOC Valais CH 30.80

Blumig duftiger Allrounder

Heida, Cave Biber, Traminer, AOC Salgesch CH 37.00

Intensiver fruchtbetonter Heida der Spitzenklasse

Oro de Castilla Verdejo, Hermanos. De Villar, DO Rueda E 28.00

Expressive fruchtige Nase, mit typischem Pinkgrapefruit Aroma und grasigen Noten

Albariño, Bodegas Señorío de Rubiós, DO Rias Baixas E 31.20

Stilvoller, subtiler Weisswein aus Galicien. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

Roséwein 5 dl

Œil de Perdrix , Johanniterkeller, Lac de Bienne AOC 16.80

klassischer Rosé, erinnert an Himbeeren und Johannisbeeren

Rotweine	5 dl	7.5 dl
Dôle, Cave du Chevalier Bayard, Varen Typischer körperreicher Walliser Rotwein	16.50	
Pinot Noir, Johanniterkeller, Lac de Biègne AOC kompakter, dunkelfrüchtiger Pinot Noir	18.80	
Humagne Rouge, Nicolas Zufferey, Sierre CH Alte Walliser Rebsorte. Rote Beeren und Kräuter dominieren das Bukett.		36.00
Cuvée C, Cave Biber, Pinot Noir/Cabernet Sauvignon, AOC Salgesch CH Fruchtiger, intensiver Pinot Noir veredelt mit 15% Cabernet Sauvignon von alten Rebstöcken.		30.50
Cornalin, Cave Biber, AOC Salgesch CH Die Paradesorte unter den alten Wallisern. Intensiver Wein zu Wild und anderem Fleisch.		39.00
Castillo del Barón, Bodegas y Viñedos del Mediterraneo, Monastrell/Cabernet Sauvignon/Tempranillo, DO Yecla E Runder, bekömmlicher Allround-Wein aus dem sonnenverwöhnten Südspanien.		25.30
Ika Eco, Bodegas y Viñedos del Mediterraneo, Monastrell, DO Yecla E Reinsortiger Monastrell mit kräuterwürziger Aromatik und 6 Monate Barrique-Ausbau		28.50
Rioja Crianza, Bodegas Medrano Irazu, Tempranillo, DOCa Rioja E Mittelkräftiger, eleganter Rioja mit 12 Monaten Barrique-Ausbau (Crianza)		29.40
Gaudeamus, Hermanos. De Villar, Tinta del País, D.O. Ribera del Duero Geschmeidiger Tempranillo, kurzer 4-monatiger Barrique-Ausbau, sehr fruchtbetont		29.50
Lo Petit de la Casa, Bodegas Trossos del Priorat, Garnacha/Cariñena/Cabernet Sauvignon, DOQ Priorat E Der kleine Bruder des Lo Món. Weniger Mineralisch aber genauso fruchtig und edel.		34.50
Lo Món, Bodegas Trossos del Priorat, Garnacha/Cariñena/ Cabernet Sauvignon/Syrah, DOQ Priorat E Eleganter, fruchtbetonter Wein mit der typischen Schiefermineralität des Priorats.		44.50

Ausserdem sind sämtliche Weine der Cava Hispania auch für Veranstaltungen erhältlich. Verlangen Sie unsere Gesamtangebotsliste. Auf Weinen aus dem Gesamtangebot der Cava Hispania verrechnen wir auf dem Privatkundenpreis ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro Flasche. www.cavahispaniabern.ch

Informationen zum F+B Angebot für Veranstaltungen

Preispolitik

- Bitte beachten Sie dass die Serviceleistungen separat berechnet werden. Sie bezahlen nur effektiv geleistete Servicestunden. Als Faustregel gilt: pro 30 Gäste ein Servicemitarbeiter. Wir beraten Sie gerne dazu.
- Ausnahme: Service am Tisch – hier werden ein Servicemitarbeiter pro 10 Gäste benötigt.
- 1 Servicestunde kostet CHF 45.00. Es wird pro 30 Minuten abgerechnet.
- In den Menüpreisen sind Gedeck, Buffetmaterialien, Auf- und Abbau enthalten.
- Die Anzahl der bestellten Menüs / Personen wird verrechnet. Bitte beachten Sie die Stornierungsmodalitäten in unseren AGBs.

Saisonalität und Verfügbarkeit

Wir arbeiten zum grössten Teil mit Frischprodukten. Wir gestatten uns, saisonale Komponenten durch gleichwertige Produkte zu ersetzen. Bei offerierten Produkten, die zum gewünschten Zeitpunkt nicht verfügbar sind oder nur erheblich teurer eingekauft werden können, gestatten wir uns, eine ähnliche Variante anzubieten oder den Aufpreis im Voraus zu kommunizieren.

Individuelle Beratung

Vermissen Sie ein Gericht auf den Vorschlägen? Haben Sie einen speziellen Anlass oder ein Thema, das Sie berücksichtigen möchten? Auf Anfrage beraten wir Sie gerne persönlich. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns.
info@eventmakers.ch oder 031 359 75 25.

Vegetarier / Veganer

Bitte bestellen Sie vegetarische oder vegane Menüs sofern bekannt im Voraus. Wenn wir im Vorfeld keine Bestellung erhalten, gibt es am Mittag für Vegetarier das Tagesgericht aus dem Restaurant Hall of Fame.

Kontakt

eventmakers ag
Haus des Sports
Talgut-Zentrum 27
3063 Ittigen

031 359 75 25
info@eventmakers.ch
www.eventmakers.ch

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Gültigkeitsdauer

Eine Offerte ist ohne anderweitige Abmachung ab Ausstellungsdatum 14 Tage gültig. Das Datum gilt so lange als reserviert – die Datumsreservation erlischt ohne Rückmeldung des Kunden nach Ablauf von 14 Tagen.

2. Bestätigung

Ein Auftrag gilt als bestätigt, sobald die gegenseitige Willensäußerung ausgesprochen wurde. Somit sind Bestätigungen per Mail, mündlich oder schriftlich möglich. Die Bestätigung ist für beide Parteien verbindlich.

3. Preise

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Datum der Rechnungsstellung zu begleichen. Die Preise gelten für Events innerhalb des Haus des Sports in Ittigen.

4. Personenanzahl

Die definitive und zur Verrechnung massgebende Anzahl Personen muss spätestens 4 Tage vor dem Event oder nach anderer Vereinbarung mitgeteilt werden.

5. Annullierungsbedingungen

Folgende Annullierungsbedingungen können je nach Auftragsvolumen angepasst werden:

a. *1 Woche vor dem Event*

kostenlos

b. *bis 4 Tage vor dem Event*

erbrachte Leistungen und Einkäufe werden verrechnet

c. *bis 1 Tag vor dem Event*

Der Gesamtpreis gemäss Offerte wird verrechnet

6. Reklamationen

Beschwerden über erbrachte Leistungen der eventmakers ag müssen am Tage der Dienstleistung oder im Anschluss an die Leistung am Nachfolgetag angebracht werden. Später gemeldete Reklamationen sind nicht nachvollziehbar und können nicht berücksichtigt werden.

7. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Bern.