



CATERING

***;feusi***

# LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN

## Herzlich willkommen!

Für Ihr Interesse an unseren Catering-Dienstleistungen danken wir Ihnen bestens. Sie finden auf den folgenden Seiten einen Einblick in unser Sortiment und die aktuellen Preise. Dabei achten wir bei der Auswahl der Produkte und der Verarbeitung auf beste Qualität und saisonale Frische.

Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Planung Ihres Anlasses und mit weiteren Vorschlägen in einem persönlichen Gespräch.

Lieber Gast, wir freuen uns auf Sie.



Margrit Gilgen



Ruth Spielmann

und das Team der Feusi Cafeteria Bern

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Apéro</b>	<b>4</b>
<b>Kaltes Buffet</b>	<b>6–7</b>
<b>Warmes Buffet</b>	<b>8</b>
<b>Menüvorschläge</b>	<b>9–11</b>
<b>Dessert</b>	<b>12</b>
<b>Getränke</b>	<b>13</b>
<b>Informationen</b>	<b>14</b>
<b>Allgemeine Hinweise</b>	<b>15</b>

# APÉRO

<b>Käseplatte</b> ausgarniert mit Saisonfrüchten	pro kg	CHF	55.00
<b>Apéro-Gebäck</b> Schinken-Käse, Fleischfüllung	pro kg	CHF	55.00
<b>Hausgemachte Schinken- oder Käsegipfeli</b>	pro Stk.	CHF	1.70
<b>Pflaumen im Speckmantel</b>	pro Pers.	CHF	3.00
<b>Amusebouches</b> Sellerie, Salami, Spargel, Schinken, Ei, Thon	pro Stk.	CHF	1.70
Lachs, Crevetten	pro Stk.	CHF	1.90
Bankettsandwiches	pro Stk.	CHF	2.50
<b>Hausgemachtes Crevettencocktail</b>	pro 100g	CHF	4.20
<b>Apéro-Pastete und Terrine</b> Pilz, Lachs, Hauspastete, als Vorspeise ausgarniert	pro Pers.	CHF	8.00
<b>Vegi-Apéro</b> Dip-Platte, diverses rohes Gemüse, und 3 verschiedene Saucen	pro Pers.	CHF	4.80
<b>Sandwiches am Meter</b> eine Spezialität des Hauses	pro 100g	CHF	2.60
<b>Käse-/Fleischplatte</b> ausgarniert	pro kg	CHF	60.00
<b>Tomaten-/Mozarella-Spiessli</b>	pro Stk.	CHF	2.50

# KALTES BUFFET

## Huusplatte

Hauspastete, Roastbeef, Schweinsbraten, Schinken CHF 14.50

## Lachsteller

Geräucherter Lachs 80g, garniert mit Salatblatt, Eiern, Zitrone, Kapern, Zwiebeln, Meerrettichsauce, Butterportionen CHF 14.50

## Crevetten-Cocktail

Crevetten 60g, garniert mit Salat, Zitrone, Sauce Cocktail CHF 7.00

## Fischteller

Rauchlachs, geräucherte Forelle oder Felchen, Crevetten, geräucherte Makrelen, Schillerlocken, 200–220g CHF 17.50

## Bündnerteller

Bündnerfleisch 30g, Rohschinken 40g, garniert mit Salat, Tomaten, Spargeln, Eiern, Hobelkäse CHF 12.50

## Trockenfleischplatte

Landrauch, Rohess-Speck, Bündnerfleisch, Rohschinken CHF 15.50

## Bauernplatte

Bauernwurst, Rohess-Speck, Beinschinken, Schweinsbraten

diverse Garnituren: gefüllte Eier, Spargelspitzen, Sulzwürfeli, Radiesli (je nach Saison), Salzgurken, gefüllte Tomaten, 180–220g CHF 16.50

## Waldhüttenfest

Warmer Beinschinken, ca. 250g CHF 11.50

# KALTES BUFFET

## Salate

Grüner Salat CHF 4.80

Nüsslersalat mit Ei CHF 7.50

Blattsalat mit Pouletbruststreifen CHF 9.50

Tomaten/Mozarella CHF 7.50

## Salatbuffet

Kartoffeln, Kabis, Rüepli, Sellerie, Gurken, Randen, Bohnen,  
Russischer Salat, Reis, Hörnli, Tomaten, Mischsalat

Grosses Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten,  
ca. 400g pro Person CHF 9.80

Kleines Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten,  
ca. 250g pro Person CHF 7.50

# KALTES BUFFET

## Kaltes Bauernbuffet

Beinschinken, Rohess-Speck, Schweinsbraten, Poulet gebraten,  
Siedfleisch, Salami, Greyerzerkäse

diverse Garnituren: gefüllte Tomaten, gefüllte Eier, Spargelspitzen,  
Salzgurken, Sulzwürfeli, Radiesli (je nach Saison)

dazu Kartoffelsalat, Mischsalat, Bohnensalat und Sauce Tartar  
ab 10 Personen

CHF 25.50

## Hors d Oeuvre Maison

Rauchlachs geschnitten, Crevetten-Cocktail, Thon Vinaigrette,  
Forellenfilet, Sauce Cocktail  
Rohschinken, Bündnerfleisch, Gourmet-Pastete, Schweinscarré-Braten,  
Salami

gefüllte Tomaten, gefüllte Frucht, Spargelspitzen, Sulzwürfeli  
dazu Russischer Salat, Kartoffelsalat, grüner Salat

Sauce Tartar, Sauce Cumberland  
ab 10 Personen

CHF 32.00

## Partybuffet special

Rauchlachs geschnitten, Riesencrevetten garniert, Forellenfilets,  
Sauce Cocktail, Meerrettichsauce  
Gourmet-Pastete, Bündnerfleisch, Rohschinken, Kalbsbraten, Roastbeef  
Sauce Tartar, Sauce Cumberland

dazu Garnituren: Gefüllte Tomaten, gefüllte Eier, gefüllte Frucht,  
gefüllte Gurken, Spargelspitzen

dazu Maissalat, Rüeblisalat, Russischer Salat, Selleriesalat  
Butterportionen

Fleisch: 200–220g, Salat: 250g pro Person  
ab 10 Personen

CHF 45.00

**Verlangen Sie unsere Offerte für Apérobuffets ab 15 Personen.**

# WARMES BUFFET

## Suppen

Bouillon mit Flädli, Backerbsen und Gemüse	CHF	4.50
Crèmesuppe Spargeln, Steinpilz, Lauch, Gemüse	CHF	4.50
Gulaschsuppe	CHF	7.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	7.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF	4.50
hausgemachte Kartoffelsuppe	CHF	5.00
hausgemachte Gemüsecrèmesuppe	CHF	5.00

# MENÜVORSCHLÄGE

## **Schweinsbraten vom Grill**

an Champignons-Rahmsauce, Nudeln, mit Pfirsich garniert CHF 23.50  
oder an Morchelsauce, Nudeln, mit Pfirsich garniert CHF 25.00

## **Schweinsbraten vom Grill**

an Champignons-Rahmsauce oder Morchelsauce, Kartoffelgratin,  
Saisongemüse CHF 23.50

## **Schweinsbraten vom Grill mit Salatbuffet**

dazu empfehlen wir ein Partybrot oder Butterzopf am Meter CHF 21.50

## **Nordischer Rauchbraten**

mit Salatbuffet CHF 21.50

## **Gemischter Braten**

Schweinsbraten, Kalbsbraten, Poulet,  
mit Rösticroquetten und Gemüse CHF 32.00

## **Schwedenbraten**

Schweinsnierstück mit marinierten Pflaumen,  
Pommes Duchesse und Gemüse CHF 24.50

## **Kalbsrollbraten**

mit Safranrisotto und Rüeblisalat CHF 26.50

## **Poulet vom Grill**

halbes Poulet vom Grill mit Salatbuffet CHF 16.00

## **Pouletbrust überbacken**

mit hausgemachten Knöpfli und gedämpfter Tomate CHF 23.50

## **Pouletgeschnetzeltes an Jägersauce**

mit Nudeln und grünem Salat CHF 22.50

# MENÜVORSCHLÄGE

<b>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff</b> hausgemachte Spätzli, gedämpfte Tomate	CHF 25.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart</b> mit Nüdeli und grünem Salat	CHF 24.00
<b>Schweinsgeschnetzeltes nach Zürcherart</b> mit Nüdeli und Saisonsalat	CHF 21.50
<b>Eglifilets</b> 200g Eglifilets, mit hausgemachter Tartarsauce, Salzkartoffeln und grünem Salat	CHF 27.00
<b>Spaghetti</b> Bolognese, Carbonara oder mit Pesto-Sauce, dazu Saisonsalat	CHF 15.50
<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit grünem Salat	CHF 16.50
<b>Riz Casimir</b> mit Früchten und Mandeln an einer Curry-Rahmsauce mit Kalbfleisch	CHF 26.00
mit geschnetzeltten Pouletbrüstchen	CHF 22.50
<b>Pastetli an Kalbs-/Schweinsbrät-Pilzsauce</b> mit Rüeblli und Erbsen, oder mit einem grünen Salat (2 Stk. pro Pers.)	CHF 17.00
<b>Roastbeef vom Grill</b> mit Sauce Bearnaise und Pommes Duchesse und Saisongemüse	CHF 29.50
<b>Schweinsfilet an Morchelsauce</b> mit 3 verschiedenen Gemüsen, Nüdeli oder Rösticroquetten	CHF 32.50

# MENÜVORSCHLÄGE

## Schweinscarrébraten

Saftiges, mariniertes Schweinscarré grilliert, mit Wildreis und gedämpfter Tomate

CHF 23.50

## Grossmutter's «Suure Mocke»

mit Kartoffelstock und grünem Salat

CHF 22.00

## «Suure Rindsbräte»

mit Kartoffelgratin und Rosenkohl

CHF 24.50

## Buurebratwurst und Rösti

an Zwiebelsauce, mit grünem Salat

CHF 18.00

## Bärnerplatte

Div. Fleisch und Wurst, mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln

CHF 26.00

## Fondue Chinoise

250g Fleisch, Reis, 5 verschiedene Saucen

CHF 27.50

## Schweinsrahmschnitzel

mit Nüdeli, ganiert mit Pfirsich und Salat

CHF 23.50

## Chinesisch

Pouletbrust an süss-saurer Sauce mit Basmatireis

CHF 23.50

Rindsgeschnetzeltes Szechuan mit Basmatireis

CHF 24.50

Frühlingsrolle mit Dip-Sauce (2 Stk.)

CHF 5.00

Fleischerzeugnisse: Del Lago (Suisse Garantie)

Fisch: Schweiz

## DESSERTS

<b>Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm</b>	pro Pers. CHF 4.50 pro Pers. CHF 5.50
<b>Caramelköpflli mit Rahm</b>	pro Pers. CHF 3.00
<b>Hausgemachtes Tirami-su</b>	pro Pers. CHF 4.00
<b>Diverse Crèmes</b>	pro Pers. CHF 3.00
<b>Mousse au chocolat (ohne Pulver)</b>	pro Pers. CHF 4.50
<b>Schwarzwäldertorte</b>	pro Stk. CHF 3.50
<b>Rüeblitorte</b>	pro Stk. CHF 3.50
<b>Quarktorte</b>	pro Stk. CHF 3.50
<b>Hausgemachte Vacherin Glacé (Aromen nach Wunsch)</b>	pro Stk. auf Anfrage
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	pro Stk. CHF 4.50
<b>Früchtekuchen</b>	pro Stk. CHF 4.00
<b>Erdbeerkuchen mit Rahm (saisonal)</b>	pro Stk. CHF 5.50
<b>Erdbeerchüächli mit Rahm (saisonal)</b>	pro Stk. CHF 3.80
<b>Erdbeerroulade</b>	pro Stk. CHF 3.00
<b>Vermicelles (saisonal)</b>	pro Stk. CHF 4.50
<b>Crèmeschnitten am Meter</b>	pro Stk. CHF 2.50

**Auf Anfrage stellen wir für Sie gerne ein Dessertbuffet zusammen.**

# GETRÄNKE

<b>Orangensaft</b>	1 Liter	CHF	3.60
<b>Mineralwasser Nature</b>	1 Liter	CHF	2.60
<b>Softdrinks</b>	1 Liter	CHF	3.50
<b>Bier</b>	33cl	CHF	3.80
<b>Draft</b>	25cl	CHF	3.50
<b>alkoholfrei</b>	33cl	CHF	3.50
<b>Rosé</b>			
Oeil de Petrix	50cl	CHF	13.50
	75cl	CHF	24.50
<b>Rotwein</b>			
Brouilly(Frankreich)	50cl	CHF	13.50
	75cl	CHF	22.50
Cabernet Sauvignon (Australien)	50cl	CHF	13.50
	75cl	CHF	22.50
<b>Weisswein</b>			
Luins (Waadtland)	50cl	CHF	13.50
	75cl	CHF	22.50
<b>Kaffee</b>	Tasse	CHF	2.60

# INFORMATIONEN

## Kontakt

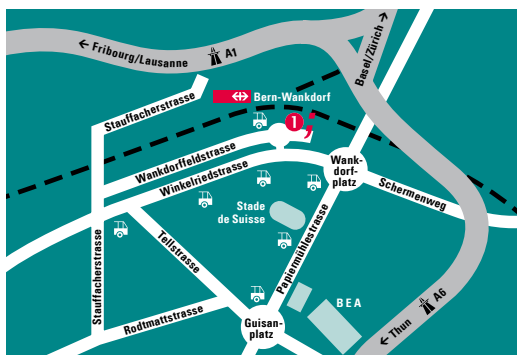
Cafeteria und Catering Feusi Bildungszentrum, 031 537 37 60

Margrit Gilgen, 032 351 28 11

Ruth Spielmann, 032 351 25 66, 079 745 09 38

E-Mail: [cafeteria@feusi.ch](mailto:cafeteria@feusi.ch)

## Feusi Bildungszentrum Bern



**1** Feusi Bildungszentrum, Max-Daetwyler-Platz 1, 3014 Bern

### Mit dem Bus/Zug

#### Mit dem Bus/Zug

- Buslinie 20 (ab Bern Bahnhof) bis Wankdorf Bahnhof
- Buslinie 28 (ab Eigerplatz) bis Wankdorf Bahnhof
- Verschiedene Züge bis S-Bahn-Station Bern-Wankdorf

### Mit dem Auto

Autobahn bei der Ausfahrt Bern-Wankdorf verlassen.

- Von Thun/Freiburg: Geradeaus Richtung Zollikofen/Ittigen. Nach der Shell-Tankstelle rechts abbiegen (Industrie-/Gewerbezone Wankdorffeldstrasse) in die Boehlenstrasse.
- Von Zürich: Rechts Richtung Zentrum/Bahnhof. Vor der Kreuzung Wankdorf rechts abbiegen Richtung Bahnhof. Nach der Shell-Tankstelle rechts abbiegen (Industrie- und Gewerbezone Wankdorffeldstrasse) in die Boehlenstrasse.

Es hat nur eine beschränkte Anzahl öffentlicher Parkplätze im Quartier. Ein gebührenpflichtiges Parkhaus steht Ihnen im Feusigebäude zur Verfügung.

# ALLGEMEINE HINWEISE

## Anmeldung/Personenzahl

Die angemeldete Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass gilt als verbindlich.

## Preise

Alle Preise inkl. 8.0% MWST, zahlbar innert 10 Tagen nach Rechnungsstellung.

## Transportzuschlag

Für die Lieferung unter CHF 200.00 verrechnen wir pauschal CHF 50.00.  
Der Zuschlag entfällt bei Abholung und Rückführung der Leergebinde.

## Personalkosten

Service/Betreuung	pro Stunde	CHF 40.00
-------------------	------------	-----------

## Zusätzliches Material

Das Geschirr und die Servietten werden von uns zur Verfügung gestellt.  
Zusätzlich in Rechnung gestellt werden folgende Leistungen:

Gläser	pro Stück	CHF 0.50
Reinigung	pro Gedeck	CHF 2.50
Dekoration: Tischtücher, Becher, Blumenschmuck	nach Aufwand	
Tischtuch	pro Meter	CHF 4.00

## Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine, welche von uns gekühlt, bereitgestellt und ausgeschenkt werden, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 8.00 pro Flasche.

## Annullationsbedingungen

Wird die Bestellung weniger als 48 Stunden vor Anlassbeginn annulliert, werden 50% der bestätigten Leistungen verrechnet. Erfolgt die Annullierung weniger als 24 Stunden im Voraus, werden 80% der bestätigten Leistungen in Rechnung gestellt.

Feusi Bildungszentrum  
Cafeteria und Catering  
Max-Daetwyler-Platz 1  
3014 Bern

Telefon 031 537 37 60, 079 745 09 38  
cafeteria@feusi.ch

[www.feusi.ch](http://www.feusi.ch)

;feusi