

Eventkarte «Frühling 2023»

April – Juni

Dein Anlass, unser Menü

«Lokal und nachhaltig mit garantierter Frische und einzigartigem Geschmack»

Vorspeisen:

Freiland Ei | Kräuter | Belper Knolle

Salat mit frischen Kräutern und einem Kräuterdressing, Freiland Ei 65°
abgerundet mit gehobelter Belper Knolle

Erbse | Gurke | Baguette

Luftige Erbsenschaumsuppe abgerundet mit süß-sauren Nostrano-Gurken, gerösteten
Sonnenblumenkernen und einem knusprigem Crostini mit Frischkäse und Erbsensprossen

Karotte | Zwiebel | Senf *vegan*

Geräuchertes Karottentatar mit eingelegten Zwiebeln, mariniertem Karottengrün
und eingelegten Senfsamen

Zwischengänge:

Zander | Spargel | Estragon

Confierter Zander aus dem Lago Maggiore mit einer Estragon-Beurre-Blanc,
Sous-Vide gegarten Spargeln und süß-sauren Radieschen

Blumenkohl | Freilandpoulet | Apfel

Gebackener Blumenkohl in verschiedenen Konsistenzen mit gegartem
kalt aufgeschnittenem Freilandpoulet, eingelegten Äpfeln und gerösteten Haselnüsse

Mais | Kaffee | Olivenöl *vegan*

Sautierte Maisdumplings mit Maisjus, Kaffeeschaum und nativen Zitronenolivenöl

Hauptgänge:

Rind | Frühlingsgemüse | Kartoffeln

Rosa gebratenes Entrecôte vom Limousine Rind aus Murten mit kräftigem Rindjus,
glasiertem Frühlingsgemüse und einer Creme aus heimischen Kartoffeln

Kalb | Frühlingsgemüse | Kartoffeln

Rosa gebratenes Kalbsnierstück mit Malzbierhollandaise, glasiertem Frühlingsgemüse
und einem Gratin aus heimischen Kartoffeln

Spinat | Frühlingsgemüse | Kartoffeln *vegan*

Knuspriger Spinatstrudel mit Kräutersauce, glasiertem Frühlingsgemüse
und einer Creme aus heimischen Kartoffeln

Dessert:

Käse | Birne | Haselnuss

Variation aus fünf Stück Käse von Jumi mit passenden saisonalen Beilagen

Felchlin Schokolade 38% | 65% | 70%

Schnitte aus Felchlin-Schokolade mit Schokoladenmousse und Schokoladensorbet

Zitrone | Meringue | Joghurt

Cremige Zitrontarte mit knuspriger Meringue und erfrischendem Joghurtglace

Preis:

3-Gang-Menü | CHF 85.00

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

4-Gang-Menü | CHF 97.00

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

5-Gang-Menü | CHF 108.00

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

6-Gang-Menü | CHF 118.00

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | Dessert

Rabatt:

Ab **50** Personen **5 %** auf die Menükosten

Ab **100** Personen **10 %** auf die Menükosten

Ab **200** Personen **15 %** auf die Menükosten

Ab **300** Personen **20 %** auf die Menükosten

restolike
CREATIVE FOOD



Feierliche Apérovariation, kalt:

Sesam | Rind | Kartoffel

Sesam Cornet mit dunklem Sesam, gefüllt mit einer Creme aus heimischen Kartoffeln und einem Tartar vom Rind, garniert mit Schnittlauch

Kerne | Pastrami | Frischkäse

Kernenbrot mit dünn geschnittenem hausgemachtem Rindspastrami, mariniertes Frischkäse mit Olivenöl, garniert mit frischen Radieschenscheiben

Gazpacho | Basilikum *vegan*

Erfrischende Gazpacho mit würzigem Basilikumschaum

Süßkartoffel | Kresse *vegan*

Hausgemachte Süßkartoffelchips mit Süßkartoffelpüree und mariniertes Kresse

Grissini | Kräuter *vegan*

Hausgemachte Grissini verfeinert mit restolike Kräutersalz

Feierliche Apérovariation, warm:

Poulet | Kräuter | Knoblauch

Saftiger gebratener Pouletspieß mit Kräutermarinade und karamellisierten Knoblauchmayonnaise

Couscous-Salat | Falafel *vegan*

Pikanter Couscous Salat mit und hausgemachten Falafel und Kräutercreme

Karottenflan

Lauwarmer Karottenflan mit Karottenmayonnaise und eingelegten Karotten

Rind | Brioche | BBQ

Saftiger mini Rinds-Burger im luftigem Brioche-Bun mit pikanter BBQ-Sauce
Feierliche Apérovariation, süß:

Cheesecake | Brombeere *vegan*

Veganer Cheesecake mit Brombeerkompott

Joghurt | Honig | Baumnuss

Honig-Joghurt Espuma mit Schokoladen-Brownie

Preis:

Apéro riche mit Dessert | CHF 60.00

10 Stück pro Person:

4 kalte, 4 warme und 2 süsse Kreationen

Apéro riche ohne Dessert | CHF 52.00

8 Stück pro Person:

4 kalte und 4 warme Kreationen

Apéro | CHF 29.00

4 Stück pro Person:

4 kalte Kreationen

Apéro light | CHF 12.00

Der perfekte Start vor jedem Menü

2 kalte Kreationen und hausgemachte Grissini

Rabatt:

Ab **100** Personen **5 %** auf die Apérokosten

Ab **250** Personen **10 %** auf die Apérokosten

Ab **500** Personen **15 %** auf die Apérokosten

Ab **1000** Personen **20 %** auf die Apérokosten

restolike
CREATIVE FOOD



Getränke:

Ohne Alkohol:

Adelbodner Mineral | 1l | CHF 6.50

Adelbodner – das klassische Mineralwasser von Adelboden.
Mit und ohne Kohlensäure

Hausgemachter Eistee | 5dl | CHF 4.00

Eistee mit Karkadeh-Holunder-Minze-Geschmack aus lokalen Zutaten

Orangensaft | 2dl | CHF 4.20

Michel Premium Fairtrade Max Havelar

Vivi Sodas | 3.3dl | CHF 5.00

Verschiedene Geschmäcker | Mehrwegflasche

Kaffee / Espresso CHF 5.00

Nespresso Professional Bio Organic Peru Edition

Länggass Tee CHF 5.00

Berner Rosen | Ginger & Lemon | Menthe du Maroc

Mit Alkohol:

Bier:

Bärner Müntschi | 3.3dl | CHF 5.50

Flasche | FELSENAU BRAUEREI FELSENAU

Bärner Junker | 3.3dl | CHF 5.50

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

Bärner Amber | 3.3dl | CHF 5.50

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

Burgdorfer Helles | 3.3dl | CHF 5.50

Flasche | BURGDORFER BRAUEREI, BURGDORF

Burgdorfer Aemme | 3.3dl | CHF 5.50

Flasche | BURGDORFER BRAUEREI, BURGDORF

Wein:

Schaumwein

Les réveries | 2020 | 1dl CHF 8.70

Schaumwein | Pinot Noir | REBGUT DER STADT BERN, ST. PETERSINSEL, BE

Weisswein

Chasselas | 2020 | 1dl CHF 6.90

Weisswein | Chasselas | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

dr wiss | 2021 | 1dl CHF 7.30

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH

Chasselas, Sauvignon blanc, Petite Arvine | ST-PIERRE-DE CLAGES, VS

Les Deux | 2020 | 1dl CHF 11.20

Weisswein | Chardonnay | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 10 Monate Doppel-Barrique (100% neues Holz)

Produktionsmenge: 561 Flaschen

Geschmack: betörender Schmelz | Mandeln | Butters toast | Apfel | Honig | Kräuter

Rotwein

dr rot | 2016 | 1dl CHF 7.60

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH

Rotwein | Merlot, Cabernet F., Cabernet S., Syrah, Gamaret | AGRILORO S. A., TI

Ausbau: 10 Monate Barrique (altes Holz)

Alkohol: 13% vol.

Geschmack: rubinrot | Beeren | Zwetschgen | harmonisch | ausgewogen | elegant

Pinot Noir | 2022 | 1dl CHF 8.30

Rotwein | Pinot Noir | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 6 Monate 80% Barrique (1-jährig) | 20% Stahltank Spontanvergoren

Alkohol: 12.5% vol.

Cuvée Spéciale No 4 VDP Région des Trois Lacs | 2017 | 1dl CHF 9.80

Rotwein | Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc | GRILLETTE DOMAINE DE CRESSIER

Ausbau: 8 Monate Barrique

Alkohol: 14% vol.

Geschmack: Kirschen | Gewürze | dunkelbeerig | fruchtig | kräftig

Gaucheten | 2020 | 1dl CHF 12.50

Rotwein | Pinot Noir | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 10 Monate Barrique (100% neues Holz)

Alkohol: 13.5% vol.

Produktionsmenge: 789 Flaschen

Auszeichnung: Silber Medaille Grand Prix du Vin Suisse 2022

Geschmack: Mineralität | Erde | Kräuter | würzig | Waldbeeren

restolike
CREATIVE FOOD



Personal:

Stundenansatz, Kosten Aufwand Mitarbeitende:

Arbeitsbereich

Aufbau, Logistik, Vorbereitungen CHF 55.–

Küche, Buffetbetreuung, Anrichten CHF 65.–

Service, Gästebetreuung CHF 65.–

Kosten Aufwand Mitarbeitende werden nach effektiv geleisteten Stunden verrechnet

Logistik:

Transport:

Von Hindelbank direkt zu deinem Anlass.

Dein Anlass unsere Transportfahrzeuge.

Distanz bis:

Bis 25km pro Weg 50.–

Bis 50km pro Weg 75.–

Bis 75km pro Weg 100.–

Ab 76km auf Anfrage

Material:

Kein Organisieren und kein Abwaschen nach deinem Anlass.

Mit unserem Mobiliar ist, dass garantiert.

Tabeletop:

Wasserglas «Nachtmann» CHF 0.5

Weinglas CHF 0.9

Gläser set 3 CHF 2.3

Gläser set 4 CHF 3.2

Gläser set 5 CHF 4.1

Gläser set 6 CHF 5.0

Teller pro Stück CHF 0.5

Tellerset 2-Gang CHF 1.0

Tellerset 3-Gang CHF 1.5

Tellerset 4-Gang CHF 2.0

Tellerset 5-Gang CHF 2.5

Besteck pro Stück CHF 0.35

Besteckset 1-Gang CHF 0.7

Besteckset 2-Gang CHF 1.4

Besteckset 3-Gang CHF 2.1

Besteckset 4-Gang CHF 2.8

Besteckset 5-Gang CHF 3.5

Tischset pro Stück CHF 0.7

Stoffserviette pro Stück CHF 1.5

Menükarte pro Stück CHF 1.2

Kaffeaset / Teeset CHF 1.8

Weiteres:

Steh Tisch CHF 32.-
Mit Husse

Stuhl CHF 15.-
Stuhl Kuadra - Gestell chrom

Tisch CHF 180.-
Bankettisch Flow 230x80cm

Festtischgarnitur CHF 25.-
1 Festtisch 220x80cm und 2 Bänke

Deko:

Gerne beraten und organisieren wir für deinen Anlass die passende Deko.
In Zusammenarbeit mit unseren Partnern veredeln wir so jeden Anlass von Hochzeit bis
Networking-Event.

Gerne erstellen wir für deinen Anlass eine auf dich abgestimmte, unverbindliche Offerte.
Wir würden uns sehr freuen, deinen Anlass kulinarisch aufzuwerten.