

**restolike – dein Partner
für kulinarische Herausforderungen**

Catering | Events | Festivals

Wir sind restolike

**restolike ist ein Schweizer Food-Unternehmen aus der Agglomeration Bern.
Unser Motto; Wir vereinen lokale und nachhaltige Zutaten mit garantierter Frische
zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.**

Durch unsere Erfahrungen in den Bereichen Food, Logistik und Design nutzen wir unser Know-how, um speziell für unsere Gäste ein einzigartiges, kulinarisches Erlebnis zu kreieren. Insbesondere legen wir grossen Wert darauf, regionale und frische Zutaten zu verwenden.

Wir von restolike stehen für Qualität und Leidenschaft und sind daher dein idealer Partner für kulinarische Herausforderungen. Wir sind der Meinung, dass man für gute Produkte nicht lange reisen muss, weshalb die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern ein Grundsatz unserer Philosophie ist. Dabei ist es essenziell, dass der Natur auch genügend Freiraum gelassen und die Biodiversität gefördert wird. Für uns und unsere Produkte bedeutet dies, dass die Zusammenarbeit nur mit Partnern erfolgt, die auch grosse Achtsamkeit auf nachhaltigen Anbau legen. Daher können wir mit voller Überzeugung hinter unseren Lieferanten und Produkten stehen.



oben v. l.: Fabian, Moritz, Remo | unten v. l.: Noah, Tamara

restolike
CREATIVE FOOD



f a v
gourmet favorites by restolike

Eventkarte «Frühling / Sommer 2024»

f a v

gourmet favorites by restolike

Je nach Verfügbarkeiten, können gewisse Gerichte kurzfristig angepasst werden

VORSPEISEN

Lattich | Harissa | Kräuter *(vegan möglich)*

Knackiger Lattichsalat mit würziger Harissasauce und frischen Kräutern

Lachsforelle | Gurke | Buttermilch

Emmentaler Lachsforelle mi-cuit mit abgeflämmter Gurkenrolle und Buttermilch-Kräuter Espuma

Belper Spargel | Blüten | Estragon *(vegan möglich)*

Weisse Spargelschaumsuppe von der Belper Spargel mit frischen Blüten und Estragonöl

ZWISCHENGÄNGE

Kalb | Rote Zwiebeln | Senf

Tartar und knusprige Praline vom Schweizer Kalb mit eingelegten roten Zwiebeln und Senfmayonnaise

Zander | Lardo | Erbse

In Lardo eingewickelter und angebratener Emmentaler Zander mit Geflügeljus und einer Variation aus Erbsen

Belper Spargel | Milch | Schalotte

Sous-Vide gegarter grüner Belper Spargel mit süsslichem Milch-Caramel und gerösteten Schalotten

Schwein | Macadamia | Sellerie

24h gegarter in Bier mariniertes und knusprig angebratener Schweinebauch mit Macadamia-Nuss-Mayonnaise, frischen Kräutern und Selleriecreme

Blumenkohl | Curry *(vegan möglich)*

Gedämpfter und angebratener Blumenkohl-Dumpling mit Curryschaum, Blumenkohlcreme und Blumenkohlknusper

HAUPTGÄNGE**Krautstiel | Frühlingsgemüse | Kartoffel *(vegan möglich)***

Knusprige Krautstielrolle mit Kräutersauce, glasiertem Frühlingsgemüse und Kartoffel-Mille-feuille

Lamm | Aubergine | Mais

Rosa gebratenes Lammrack vom Emmentaler BIO-Lamm mit Lamm-Jus, gebackene Sesam-Aubergine, knusprigem Würfel aus Polenta und Auberginen-Espuma

Rind | Frühlingsgemüse | Kartoffel

Duo vom Urtenen-Beef als rosagegartes Entrecôte und saftig bei 72° über 28h geschmortes Short Rib mit glasiertem Frühlingsgemüse und Kartoffel-Mille-feuille

DESSERT**Käse | Birne | Haselnuss**

Variation aus fünf Stück Käse von Jumi mit passenden saisonalen Beilagen

Creemeschnitte 2024

Neuzeitliche Interpretation des Klassikers mit Blätterteig, Vanillecreme, Chardonnay und Greyerzer-Doppelrahm

Rhabarber | Joghurt | weisse Schokolade *(vegan möglich)*

Saftiger Rhabarberkuchen mit weisser Luftschokolade, Zitronenmelissen Sprossen und cremiger Joghurt-Honigglace

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 125.00

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | Dessert

7-Gang-Menü | CHF 140.00

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | Dessert

8-Gang-Menü | CHF 155.00

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



f a v
gourmet favorites by restolike

bras

Brasserie-style by restolike

VORSPEISE

Freiland Ei | Kräuter | Belper Knolle

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

ZWISCHENGANG

Belper Spargel | Blüten | Estragon *(vegan möglich)*

Weisse Spargelschaumsuppe von der Belper Spargel mit frischen Blüten und Estragonöl

HAUPTGANG

Freilandpoulet | Frühlingsgemüse | BIO-Gerste

Knuspriger Freilandpoulet-Unterschenkel mit glasiertem Frühlingsgemüse und cremigem Gerstotto

oder

Krautstiel | Frühlingsgemüse | Kartoffel *(vegan möglich)*

Knusprige Krautstielrolle mit Kräutersauce, glasiertem Frühlingsgemüse und Kartoffel-Mille-feuille

DESSERT

Cremeschnitte 2024

Neuzeitliche Interpretation des Klassikers mit Blätterteig, Vanillecreme, Chardonnay und Greyerzer-Doppelrahm

3-Gang-Menü CHF 75.- | 4-Gang-Menü CHF 85.-



restolike
CREATIVE FOOD

always
fitting apéro concept by restolike

always

fitting apéro concept by restolike

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

Rosmarin | Prosciutto | Ziege

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia mit acht Monate gereiftem Hofer Prosciutto und mariniertem Ziegenfrischkäse

Tartelette | Sellerie | Apfel

Salziges Tartelettes gefüllt mit mariniertem Selleriesalat, Apfelcreme und frischen Radieschen Scheiben

Rande | Karotte | Kerbel

Knackiger Randen Wan Tan, gefüllt mit einer Karottencreme und mariniertem Kerbel

Grissini | Kräuter *(vegan möglich)*

Hausgemachte Grissini verfeinert mit restolike Kräutersalz

FEIERLICHE APÉROVARIATION, WARM:**Freiland Ei | Lauch | Kartoffel**

Bei 64° für 60 Minuten wachsw weich gegartes Onsen-Ei, mit gedünstetem Lauch, Kartoffel Espuma und verfeinert mit frischgehobelter Belper Knolle

Tessiner Polenta | Safran

Polenta Flan mit Safran verfeinert

Schwein | BBQ | Blutampfer

Knusprige Pulled Pork Krokette mit pikanter BBQ-Sauce und mini Blutampfer Sprossen

Blumenkohl | Dill | Kaffee *(vegan möglich)*

Gedämpfter und angebratener Blumenkohl Dumpling verfeinert mit frischen Kräutern und einer salzige arabica Kaffeecreme

FEIERLICHE APÉROVARIATION, SÜSS:**Mini-Cremeschnitte**

Neuzeitliche Interpretation des Klassikers mit Blätterteig, Vanillecreme und Greyerzer-Doppelrahm

Apfel | Haselnuss *(vegan möglich)*

Veganer Apfelkuchen mit Creme aus Apfel und Haselnuss, dazu karamellisierter Haselnuss-Knusper

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 ApérokostenAb **250** Personen **10%** auf die ApérokostenAb **500** Personen **15%** auf die ApérokostenAb **1000** Personen **20%** auf die Apérokosten

restolike
CREATIVE FOOD



Dessertbuffet

Als Hingucker bei jeder Party oder zum perfekten Menü-Abschluss

Um das ganze Jahr eine Auswahl von Schweizer Produkten anzubieten, konservieren wir das Glück der Schweizer Ernte im Sommer.

FEIERLICHE DESSERTVARIATION, KALT:

Beeren | Meringue

Cremiges Beeren-Tartelette mit knuspriger Meringue

Erdnuss | Schokolade | Caramel

Mini-Snickers mit Erdnuss, Schokolade und Caramel

Pfirsich | Joghurt

Lassi aus heimischen Pfirsichen verfeinert mit Joghurt

Schokoladenmousse

Zweifarbige Schokoladenmousse im Glas

Macarons

Hausgemachte Macarons mit saisonalem Geschmack

FEIERLICHE DESSERTVARIATION, WARM:

Schokolade

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Apfel | Karamell

Gestürzter Apfelkuchen mit einem Überzug aus Karamell

FEIERLICHE DESSERTVARIATION, GEFROREN:

Glace | Rahm

Hausgemachte Glace mit verschiedenen Aromen und geschlagenem Rahm

FEIERLICHE DESSERTVARIATION, SALZIG:

Käse | Birne | Haselnuss

Grosses Käsebuffet mit Käse von Jumi und passenden Beilagen

Preis:**Dessertbuffet | CHF 29.00**

5 Stück pro Person
5 Stück kalte Kreationen

Dessertbuffet mit Glace | CHF 35.00

5 Stück pro Person und Glacen-Auswahl

5 Stück kalte Dessertkreationen sowie eine Auswahl von 4 Geschmacksrichtungen der hausgemachten Glace

Dessertbuffet Warm & Kalt | CHF 45.00

7 Stück pro Person, Glacen-Auswahl

5 Stück kalte Dessertkreationen, 2 Stück warme Kreationen sowie eine Auswahl von 4 Geschmacksrichtungen der hausgemachten Glace

Dessertbuffet deluxe | CHF 60.00

7 Stück pro Person, Glacen-Auswahl, Käsevariation von Jumi

5 Stück kalte Dessertkreationen, 2 Stück warme Kreationen, sowie eine Auswahl von 4 Geschmacksrichtungen der hausgemachten Glace, Käsebuffet mit Produkten von Jumi

Rabatt:

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

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

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

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

restolike
CREATIVE FOOD



14.11
CL 2011
14.07.21
R6x
DOMAINE
LA COLOMBE
REMY

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 Soda | 3.3dl | CHF 5.50

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 5.80

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

Bärner Junker | 3.3dl | CHF 5.80

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

Bärner Amber | 3.3dl | CHF 5.80

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

Burgdorfer Helles | 3.3dl | CHF 5.80

Flasche | BURGDORFER BRAUEREI, BURGDORF

Burgdorfer Aemme | 3.3dl | CHF 5.80

Flasche | BURGDORFER BRAUEREI, BURGDORF

Wein:**Schaumwein****Les révieres | 2021 | 1 dl | CHF 8.70**

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

Weisswein**dr wiss | 2021 | 1dl | CHF 7.50**

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH

Chasselas | 2022 | 1dl | 7.90

Weisswein | Chasselas | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Les Deux | 2022 | 1 dl | CHF 12.00

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 | 2018 | 1dl | CHF 7.90**

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH, Rotwein | Merlot, Cabernet F., Cabernet S., 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 8.50**

Rotwein | Pinot Noir | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 6 Monate 80% Barrique (1-jährig) | 20% Stahltank Spontanvergoren**Alkohol:** 12.5% vol.**La Cuvée | 2022 | 1 dl | CHF 8.90**

Rotwein | Pinot Noir 80%, Diolinoir 20 % | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 6 Monate Barrique (20% neues Holz)**Alkohol:** 13 % Vol.**Geschmack:** dunkle Beeren | Eukalyptus | Mineralität**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 13.50**

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



Die perfekte Location für deinen Anlass

Berner Münster

Geniessen am höchsten Punkt der Stadt Bern. Erlebe die einzigartige Atmosphäre im geschichtsträchtigen Gewölbesaal vom Berner Münster. Nach dem Aufstieg von 270 Stufen, erwarten dich ein Ausblick über die ganze Stadt Bern und deine ausgesuchten Köstlichkeiten von restolike.

Platz: Bis zu 50 Personen

Preis: Raummiete für 3h von CHF 350.00 und Turmpersonal pro Stunde CHF 65.00

Raiffeisen Stadtcafé

Geniesse dein Fest, im exklusiv für dich reservierten Stadtcafé in Burgdorf. Bei schönem Wetter kannst du dein Event mit einem Apéro auf der Terrasse mit Blick auf den Mülibach starten. Anschliessend bietet dir das Restaurant einen offenen Raum mit viel Platz für deine Gäste.

Platz: Bis zu 40 Personen

Preis: CHF 350.00 ab einer Konsumation von CHF 2'000.00 entfallen die Kosten der Raummiete

Von Rütte-Gut

Idyllisch und anmutig liegt das von Rütte-Gut am Südufer des Bielersees. Du findest verschiedene Innen- und Aussenräume, welche dir den optimalen Ort für deine Familienfeier oder das nächsten Mitarbeiterfest, bieten.

Platz: je nach Raum 7 – 130 Personen

Preis: Auf Anfrage

Erupt Lounge

Wenn du dein Event noch mit Spiel und Spass verbinden möchtest, findest du bei Erupt Lounge den perfekten Ort dafür. Mit einem Pubquiz oder einem Gaming-Abend kannst du deinen Gästen ein einmaliges Erlebnis bieten.

Platz: Bis zu 120 Personen

Preis: Auf Anfrage

Bei Dir Zuhause

Zuhause ist es doch am schönsten - gerne kommen wir zu dir nachhause, egal ob drinnen oder im Garten

Folgende Kosten kommen je nach Aufwand noch dazu.**Personal:**

Stundenansatz, Kosten Aufwand Mitarbeitende:

Arbeitsbereich

Aufbau, Logistik, Vorbereitungen CHF 55.00

Küche, Buffetbetreuung, Anrichten CHF 65.00

Service, Gästebetreuung CHF 65.00

Kosten Aufwand Mitarbeitende werden nach effektiv geleisteten Stunden verrechnet

Transport:

Von Hindelbank direkt zu deinem Anlass.

Distanz:

Bis 25 km pro Weg 50.00

Bis 50 km pro Weg 75.00

Bis 75 km pro Weg 100.00

Ab 76 km auf Anfrage

Material:

Kein Organisieren und kein Abwaschen nach deinem Anlass.

Mit unserem Mobiliar ist, dass garantiert.

Tabletop:

Wasserglas «Nachtmann» CHF 0.50

Weinglas CHF 0.90

Gläserset 3 CHF 2.30

Gläserset 4 CHF 3.20

Gläserset 5 CHF 4.10

Gläserset 6 CHF 5.00

Teller pro Stück CHF 0.50

Tellerset 2-Gang CHF 1.00

Tellerset 3-Gang CHF 1.50

Tellerset 4-Gang CHF 2.00

Tellerset 5-Gang CHF 2.50

Besteck pro Stück CHF 0.35

Besteckset 1-Gang CHF 0.70

Besteckset 2-Gang CHF 1.40

Besteckset 3-Gang CHF 2.10

Besteckset 4-Gang CHF 2.80

Besteckset 5-Gang CHF 3.50

Tischset pro Stück CHF 1.20

Stoffserviette pro Stück CHF 2.00

Menükarte pro Stück CHF 1.20

Kaffeaset / Teeset CHF 1.80

Weiteres:

Stehtisch
mit Husse CHF 32.00

Stuhl
Stuhl Kuadra - Gestell chrom CHF 15.00

Tisch
Banketttisch Flow 230 x 80 cm CHF 180.00

Festischgarnitur
Festisch 220 x 80 cm und 2 Bänke CHF 25.00

Deko:

Gerne beraten und organisieren wir für deinen Anlass die passende Deko.
In Zusammenarbeit mit unseren Partnern veredeln wir so jeden Anlass vom
Networking – Event bis zur Familienfeier.

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

Das Produkt im Zentrum

Unsere Partner:

Wir sind der Meinung, dass man für gute Produkte nicht lange reisen muss, weshalb die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern ein Grundsatz unserer Philosophie ist. Dabei ist es essenziell, dass der Natur auch genügend Freiraum gelassen und die Biodiversität gefördert wird. Für uns und unsere Produkte bedeutet dies, dass die Zusammenarbeit nur mit Partnern erfolgt, die auch grosse Achtsamkeit auf nachhaltigen Anbau legen. Daher können wir mit voller Überzeugung hinter unseren Lieferanten und Produkten stehen! Um unserem Motto «lokal und nachhaltig mit garantierter Frische und einzigartigem Geschmack» treu zu bleiben und unseren Gästen die beste Qualität zu bieten, dürfen wir unter anderem folgende Unternehmen zu unseren Partnern zählen:

Food:

Salz:	Sel des Alpes, Bex
Gemüse:	Gemüse Landlicht, Burgdorf
Gemüse:	Espro, Uetendorf
Fleisch:	Hofer Metzger, Schönbühl
Fleisch und Fisch:	Fideco, Murten
Olivenöl:	Cavallo d'Oro, Bern
Käse:	Jumi, Boll

Getränke:

Getränke allg.:	Kummer Getränke, Burgdorf
Wein:	DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN
	Mille vins, Bern
Kaffee:	Blasercafé, Bern
Tee:	Länggasstee, Bern