

restaurant **schloss**bümpliz

Bümplizstrasse 89 T +41 (0)31 991 51 11 info@restaurant-schloss-buempliz.ch  
CH-3018 Bern F +41 (0)31 991 37 53 www.restaurant-schloss-buempliz.ch

Preise pro Person inkl. MwSt.	CHF	Preise pro Person inkl. MwSt.	CHF
<b>Klassische Apérobuffets</b>		<b>Apérobuffet 6</b>	
<b>Apérobuffet 1</b>		(ab 20 Personen oder nach Absprache)	
(ab 20 Personen oder nach Absprache)		Salzgebäck, Canapés	
Minipastetli gefüllt, Schinkengipfeli, Gemüsedips, Käsehäppli, Sandwich am Meter		Orangensaft, Mineralwasser	
	14.50	Apérogebäck, Pastete, Pouletspiessli, Gemüsedips, Speckgugelhopf, Party-Brot mit Terrine, Poulet frites, Dim Sum, gebackene Crevetten, Frühlingsrollen	
<b>Apérobuffet 2</b>		Coca-Cola, Bier, Prosecco, Weisswein, Früchtebowle (Getränke inkl. während 2 Std.)	
(ab 50 Personen)			58.00
Minipastetli gefüllt, Schinkengipfeli, Partybrot, Gemüsedips, Käsehäppli, Früchtespiessli, Rohfleischplatte garniert, Tortilla Chips mit Tomatendip		<b>Spezial Apérobuffets</b>	
	17.50	<b>Schlemmerbuffet</b>	
<b>Apérobuffet 3</b>		(ab 100 Personen)	
(ab 20 Personen oder nach Absprache)		Canapés, gefüllte Minipastetli, Schinkengipfeli, Gemüsedips, Rohfleischplatte garniert, Partybrötli, Mozzarella-Spiessli, Apérochüechli, Sbrinzwürfeli mit Partybrötli, Blätterteiggebäck, Fruchtschale	
Salzgebäck, Canapés, Apérogebäck			23.50
Orangensaft, Mineralwasser, Bier, Weisswein (Getränke inkl. während 2 Std.)		<b>Kaltes und warmes Apérobuffet</b>	
	28.50	(ab 50 Personen)	
<b>Apérobuffet 4</b>		Canapés, Gemüsedips, Früchtespiessli, Schinkengipfeli, Blätterteiggebäck, Mozzarella-Spiessli, Speckbrot	
(ab 20 Personen oder nach Absprache)		Yakitori-Spiessli mit Sauce, gebratene Dörrpflaumen im Speckmantel, Hackfleischbällchen an Tomatensauce, Pouletflügeli	
Salzgebäck, Canapés, Speckgugelhopf			25.50
Orangensaft, Mineralwasser, Coca-Cola, Bier, Weisswein (Getränke inkl. während 2 Std.)		<b>Gala Apérobuffet</b>	
	34.50	(ab 20 Personen oder nach Absprache)	
<b>Apérobuffet 5</b>		Canapés mit Tatar, Lachs, Roastbeef, Crevetten, Entenbrust und geräucherten Forellen	
(ab 20 Personen oder nach Absprache)		Frische Austern (Saison), Gänseleber, Sandwich mit Lachs und Roastbeef, Panierte Schrimps mit Sweet & Sour Sauce, gefülltes Brot, Kaviar auf Toast	
Salzgebäck, Canapés, Apérogebäck			60.00
Orangensaft, Mineralwasser, Coca-Cola, Bier			
Pastete, Pouletspiessli, Gemüsedips, Speckgugelhopf, Party-Brot mit Terrine			
Prosecco, Weisswein, Früchtebowle (Getränke inkl. während 2 Std.)			
	48.00		

Preise pro Person inkl. MwSt. CHF

### Winter Apérobuffets

#### Winter Apérobuffet 1

(ab 20 Personen oder nach Absprache)

Salzgebäck  
Fruchtsaft, Mineralwasser, Glühwein,  
Weisswein (Getränke inkl. während 2 Std.) 19.50

#### Winter Apérobuffet 2

(ab 20 Personen oder nach Absprache)

Hobelkäse, Brotkorb  
Fruchtsaft, Mineralwasser, Glühwein,  
Weisswein (Getränke inkl. während 2 Std.) 22.50

#### Winter Apérobuffet 3

(ab 20 Personen oder nach Absprache)

Gemischte Fleischplatte, Brotkorb  
Fruchtsaft, Mineralwasser, Glühwein,  
Weisswein (Getränke inkl. während 2 Std.) 23.50

#### Winter Apérobuffet 4

(ab 20 Personen oder nach Absprache)

Walliser Fleischplatte, Hobelkäse, belegte  
Brote, Brotkorb  
Fruchtsaft, Mineralwasser, Glühwein,  
Jägertee (Getränke inkl. während 2 Std.) 35.00

Preise pro Person inkl. MwSt. CHF

### Internationale, kalte Apérobuffets

#### Schweizerisches Apérobuffet

(ab 20 Personen oder nach Absprache)

Salzgebäck, Blätterteiggebäck,  
Butterstängeli mit Bündnerfleisch und  
Rohschinken, Mini-Pastetli, Canapés,  
Dörripflaumen mit Speck, Salsiz,  
Hackfleischbällchen, Mini-Sandwiches,  
Sbrinzwürfeli 27.50

#### Italienisches Apérobuffet

(ab 20 Personen oder nach Absprache)

Grissini mit Rohschinken, Tomaten mit  
Mozzarella, Knoblauchbrot, Gegrilltes  
Gemüse, Parmesanwürfel, Oliven, Crostini,  
Salami, Olivenbrot, Anti-Pasta, Mini-Pizza 29.50

**Auf der nächsten Seite können Sie Ihr  
Apérobuffet ganz individuell und nach  
Ihren Wünschen zusammen stellen.**

Preise inkl. MwSt.      Preis pro      CHF

**Stellen Sie sich Ihr Apérobuffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen**

Canapés (Salami, Schinken, Sellerie, Ei)	Stück	2.50
Laugenbrötli	Stück	4.50
Sandwiches	Stück	6.50
Pommes Chips, Nüssli und Salzgebäck	Person	4.00
Blätterteiggebäck gemischt	Person	5.00
Laugenbrötli mit Parmaschinken	Stück	5.00
Laugenbrötli mit Rauchlachs	Stück	7.00
Laugenbrötli mit Roastbeef	Stück	6.50
Canapés mit Rauchlachs	Stück	7.00
Gemüsedips mit 2 Saucen	Person	6.00
Zwiebel- oder Käsechüechli	Stück	3.00
Schinkengipfeli	Stück	3.00
Quiche Lorraine	Stück	1.20
Wurstweggli	Stück	3.00
Apérogebäck	kg	90.00
Gefülltes Brot	kg	50.00
Speckgugelhopf	kg	40.00
Hobelfleisch	kg	75.00
Tête-de-Moine	Stück	38.00
Chicken Nuggets 5 Stk.	Person	8.00
Pouletflügeli 3 Stk.	Person	8.00
Calamares mit Knoblauchsauce	100 g	5.00
Zwiebelringe im Bierteig	100 g	3.00
Zander im Bierteig mit Tatarsauce	100 g	5.00
Egli im Bierteig mit Tatarsauce	100 g	7.00

Preise inkl. MwSt.      Preis pro      CHF

Dim Sum	100 g	6.00
Frühlingsrollen vegetarisch	Stück	1.50
Samosa Gemüse	Stück	2.00
Cantadou-Täschli	Stück	3.50
Gefüllte Apéropastetli	Stück	1.80
Käsespiessli mit Früchten	Stück	2.80
Mozzarellaspiessli	Stück	2.80
Früchtespiessli	Stück	2.50
Yakitorispiessli (Poulet) mit Sauce	Stück	2.00
Gebratene und gefüllte Datteln mit Speck	Stück	1.50
Gebratene Zwetschgen im Speckmantel	Stück	1.50
Gefüllte Partybrötli	Stück	4.50
Tortilla Chips mit pikanter Tomatendip	Stück	5.00
Speckbrot	kg	25.00
Focacciabrot	kg	25.00