



Bistro Belberg
Münsingen

BANKETTE

Feines Essen, liebevoll und schmackhaft zubereitet im Bistro Belberg für Familien-, Firmen- oder Festanlässe



Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu verwöhnen.

Ein kreatives Team hat sich zum Ziel gesetzt, Ihnen etwas Aussergewöhnliches mit einer besonders wertschätzenden Haltung zu bieten, welches auch anspruchsvolle Wünsche zu erfüllen vermag.

Mit grosser Aufmerksamkeit begleitet Sie unser Service Team durch Ihren Anlass.

Geniessen Sie ein unvergessliches Zusammensein in einem gepflegten und nach Jahreszeit wechselnden Ambiente.



Bistro Belpberg
Münsingen

„Z'MÖRGELE“

Frühstücken im Bistro bleibt unvergesslich und lädt zum Verweilen und Wiederholen ein.

Geniessen Sie es mit Freunden, Familie oder einfach für sich als guten Start in einen neuen Tag. Unsere Angebote von «für e chli Hunger» bis zum «Brunch Buffet» lassen keine Wünsche offen.

„ZÄME GNIESSE“

Ihr Essen können Sie nach Ihren Wünschen und Vorlieben zusammenstellen. Lassen Sie sich von unseren Bankettangeboten inspirieren und verführen. Wir beraten Sie gerne.

Gerne können Sie Ihr gemütliches Beisammensein noch etwas länger geniessen. Wir berechnen einen Zuschlag, den wir Ihnen zusätzlich pro Stunde (ausserhalb der Öffnungszeiten) in Rechnung stellen werden.

CHF 150.-/h (bis 25 Personen); CHF 250.-/h (bis 40 Personen); CHF 300.-/h (ab 40 bis 100 Personen)

„ERLÄBNIS-GASTRONOMIE“

Sie wählen etwas Aussergewöhnliches oder etwas Traditionelles nach Ihren Wünschen und stellen das nach Ihren Vorstellungen mit unseren Köchen zusammen. Sie können sich aber auch von unseren Köchinnen überraschen lassen.

Dazu ein Besuch im Atelier, zum «Aperöle, Schnöiggä u Gänggele» und vielleicht sogar eine Aktivität unter kundiger Anleitung?

Ihr Anlass soll zu einem Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden.

SPEZIELLE KOST

In unserem Küchen-Team arbeiten ausgebildete Diätköche. Nach vorheriger Absprache kann Ihr Essen auf Ihre Bedürfnisse und Verträglichkeiten abgestimmt zubereitet werden.

WEINE

Wählen Sie aus unserer Weinkarte einen guten Tropfen, passend zu Ihrem gewählten Essen nach Ihren Vorlieben und Ihrem Geschmack. Wir beraten Sie gerne bei der Weinwahl.



Bistro Belpberg
Münsingen

TISCHDEKORATION

In Zusammenarbeit mit dem Atelier Anker gestalten wir eine saisonale Hausdekoration, die wir gerne kostenlos für Sie arrangieren. Tischdekorationen können aber auch von Ihnen gestaltet und mitgebracht werden. Gerne beraten wir Sie zur Tischdekoration und nehmen Ihre Wünsche entgegen.

LIEFERANTEN

Es ist uns ein Anliegen, Unternehmen und Produkte aus der Region zu berücksichtigen. Wir verwenden frische Produkte aus möglichst regionaler Produktion.

RESERVATION, MELDUNG DER PERSONENANZAHL & BEZAHLUNG

Ihre Reservation nehmen wir gerne telefonisch oder per Mail entgegen. Wir erstellen für Sie eine Offerte, welche die Preise und besondere Abmachungen beinhaltet.

Bitte melden Sie uns die genaue Personenanzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass. Bei Fernbleiben der angemeldeten Personen müssen wir Ihnen 50% des Menüpreises verrechnen.

Sie können bei uns mit Bargeld oder Postcard/EC/Visa/Mastercard/Maestro und TWINT bezahlen.

Wir stellen Ihnen auch gerne eine Rechnung zu, die innert 30 Tagen zu begleichen ist.

WEITERE INFORMATIONEN

Weitere Informationen zu den Banketten sowie zum Bistro Belpberg finden Sie auf unserer Homepage «www.bistro-belpberg.ch» oder auf Instagram «[bistrobelpbergmuensingen](https://www.instagram.com/bistrobelpbergmuensingen)».

Wir nehmen Ihre Anfrage auch per Telefon unter 031 720 25 23 oder per Mail an bistro@whb.ch an.





Bistro Belpberg
Münsingen

MENÜBEISPIELE

Stellen Sie sich Ihr individuelles Bankett zusammen, ob klein und fein oder gross und reichhaltig. Gerne unterstützen wir Sie dabei. Hier finden Sie einige Ideen, wie das Menü aussehen könnte:

MENÜBEISPIEL 1

42.00

Bunter Saisonsalat mit unserem Hausdressing

Geschnetzeltes vom Buurehofsäuli

Pilzrahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse

Gebrannte Crème



MENÜBEISPIEL 2

46.00

Duo von Suppe und Salat

Frische Saisonsuppe mit buntem Salatstrauss

Saftige Maispoulardenbrust Cantucci

Risotto mit Vin Santo und Saisongemüse



MENÜBEISPIEL 3

54.00

Duo von Suppe und Salat

Kalbsschulterbraten

Niedergegart in Rotweinsauce, Kartoffelgratin und

Gemüsebouquet

Schoggimousse mit Saisonfrüchten





Bistro Belpberg
Münsingen

MENÜBEISPIEL 4

66.00

Tomatenterrine mit Mozzarella und Rucola
Saisonsuppe

Zanderfilet im Speckmantel gebraten
Petersilienkartoffeln und mediterranes Grillgemüse

Grand Manier Parfait mit Ananas-Carpaccio



MENÜBEISPIEL 5

128.00

Bärenkrebs auf gegrillten Salatherzen
Wachtelbouillon mit Safranhaube

Rindsfilet

Tranchiert, Sauce Bernaise mit Krokette
und Saisongemüse

Crêpes Suzette mit Pistazienglace

