

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>Kleines Brunchbuffet</b> (ab 20 Personen)		<b>Honeymoon-Buffer</b> (ab 30 Personen)	
Züpfle, feine Brote, Gipfeli, Konfitüre und Butter, 3-Minuten Eier und Spiegeleier, Bratspeck und Schinken, Joghurt und Cornflakes, Käse		Salatbuffet	
Milch, Kaffee, Schokodrink, Orangensaft	32.00	Terrine, Lachs und Pastete	
		Scampi an Provençalesauce	
		Trois filets mit Gemüse, Gratin und Reis	
		Grosses Dessertbuffet	84.00
<b>Grosses Brunchbuffet</b> (ab 20 Personen)		<b>Spießli-Festival</b> (ab 20 Personen)	
Züpfle, feine Brote, Gipfeli, Konfitüre und Butter, 3-Minuten Eier und Spiegeleier, Bratspeck und Schinken, Joghurt und Cornflakes, Rohschinken, geräucherter Lachs, Salami, Rösti, Käse		Salatbuffet	
Milch, Kaffee, Schokodrink, Orangensaft, Prosecco	43.00	Fischspiessli, Zigeunerspiessli, Poulet- und Kalbfleischspiessli	
		Verschiedene Würstli mit Saucen und Trockenreis	49.00
<b>Buurebuffet</b> (ab 20 Personen)		<b>Landparty</b> (ab 20 Personen)	
Buurehamme «us em Chuchirouch», leicht geräucherter Kasserbraten, leicht geräucherter Magerspeck «us em Chuchirouch», Saucisson nach altem Hausrezept, «Gschwellti» und Dörrbohnen, Käseplatte und Buurebrot	38.00	Salatbuffet mit Baguette	
		Geflügel-Cocktail an Currysauce, Forellenfilets garniert, Filetpastete mit Cumberlandsauce, Geflügelterrinen	
		Saftiger Kalbsstotzen vom Grill mit Schlosskartoffeln und Saisongemüse	
		Dessertbuffet	71.50
		<b>Barbecue-Buffer</b> (ab 20 Personen)	
		Salatbuffet	
		Scampispiessli	
		Rindssteak mit diversen Saucen	
		Baked Potatoes mit Sourcream	
		Verschiedene Würstli	65.00

Preise pro Person inkl. MwSt.	CHF	Preise pro Person inkl. MwSt.	CHF
<b>Internationale, warme Buffets</b>		<b>Griechisches Buffet</b>	
<b>Italienisches Buffet</b>		(ab 20 Personen)	
(ab 20 Personen)		Salatbuffet mit Fetakäse und Tsatsiki, Brotkorb	
Ruccolasalat mit Parmesan		Fische/Gyros	
Minestrone		Saucen und Gemüse	
Perlhuhnbrust (Faraona) aus dem Ofen		Bouillon-Kartoffeln	
Safranrisotto			58.00
Panna Cotta			
	46.00		
<b>Spanisches Buffet</b>			
(ab 20 Personen)			
Salatbuffet, Brotkorb			
Paella mit Schweinefleisch, Huhn, Scampi, Thunfisch und Muscheln			
	56.00		
<b>Brasilianisches Buffet</b>			
(ab 20 Personen)			
Salatbuffet, Brotkorb			
Feinste Steaks vom Rind mit würzigen Saucen			
Baked Potatoes mit Sourcream			
Sweet Corn			
	64.00		
<b>Mexikanisches Buffet</b>			
(ab 20 Personen)			
Salatbuffet, Brotkorb			
Feinste Steaks vom Rind, Lamm und Huhn mit würzigen Saucen			
Baked Potatoes mit Sourcream			
Sweet Corn			
	66.00		
<b>Schweizerisches Buffet</b>			
(ab 20 Personen)			
Bündner Gerstensuppe			
Grüner Salat			
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art			
Berner Rösti			
Meringue glacée mit Rahm			
	54.00		

Preise pro Person inkl. MwSt.

CHF

**Spezialitäten Buffets****Italienisches Buffet**

(ab 30 Personen)

Antipasti

Mortadella, Peperoni alla Calabrese,  
Melanzane Marinate

Coppa, Salami Siziliana, Vittello Tonato

Oliven und gedörrte Tomaten

Insalata dal Buffet (6 Sorten nach Wahl)

Primi piatti

Tagliatelle al Salmone

Lasagne al Forno

Risotto ai Funghi

Spaghetti alla Carbonara

Gnocchi mit Tomatensauce und Käse  
überbacken

Pizza Castello

Dolci

Torta di Bosco

Tirami Sù

Panna Cotta mit Saisonfrüchten

Tre Gelati di Frutta

Insalata di Frutta

Torta della Nonna

67.00

Preise pro Person inkl. MwSt.

CHF

**Tessiner Buffet**

(ab 30 Personen)

Warme und kalte Vorspeisen

Minestrone Ticinese

Mortadella

Coppa Salami

Melone con Prosciutto crudo

Insalata dal Buffet (6 Sorten nach Wahl)

Lasagne al Forno

Risotto ai Funghi

Spaghetti alla Carbonara

Hauptspeisen

Osso Bucco Casalinga

Brasato al Merlot (Rindsschmorbraten)

Verdure

Polenta dell Valle di Blenio

und

Gnocchi di Patate

Desserts

Torta di Bosco

Tirami Sù

Panna Cotta mit Saisonfrüchten

Tre Gelati di Frutta

Insalata di Frutta

Torta della Nonna

75.00

Preise pro Person inkl. MwSt.

CHF

**Kaltes Buffet**

(ab 30 Personen)

Melonen mit Rohschinken, Bündnerfleisch

Rohessspeck, Salami und Hobelkäse

Hauspastete

Morchelterriner

geräucherte Forellenfilets

Krevettensalat mit Avocados

Hausgeräucherter Lachs

Schinken mit Spargeln

¼ Pouletstückchen

Roastbeef

10 Salate (nach Wahl) und 2 Saucen

Knuspriges Brot aus unserer Hausbäckerei

Käse und Desserts

Frischer Fruchtsalat

Rahmglacé und Sorbets

Gebrannte Crème

Waldbeerenkuchen

Schokoladenmousse und Schlagrahm

Käse

64.00

Preise pro Person inkl. MwSt.

CHF

**Klassisches Buffet**

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Vitello tonnato, Rohschinken,  
Bündnerfleisch

Hauspastete, geräucherte Entenbrust

Morchelterriner

Melonenschiffchen

Schillerlocken und geräucherte  
Forellenfilets

Crevettensalat mit Avocados

Hausgeräucherter Lachs

Saucen

Tatar, Mayonnaise, Cumberland,  
Meerrettich

10 Salate (nach Wahl) und 2 Saucen

Knuspriges Brot aus unserer Hausbäckerei

Hauptspeisen

Kalbscarée glasiert

Lammgigot mit Kräutern

Roastbeef englisch gebraten, Sauce  
Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Käse und Desserts

Frischer Fruchtsalat

3 Rahmglacé oder Sorbets

Gebrannte Crème

Tirami Sù

Waldbeerenkuchen

Schokoladentorte und Schlagrahm

Käse

108.00

Preise pro Person inkl. MwSt.	CHF	Preise pro Person inkl. MwSt.	CHF
<b>Wild-Buffer</b>		<b>Bauern-Buffer</b>	
(ab 30 Personen)		(ab 30 Personen)	
Vorspeise		Suppe	
Nüsslersalat mit Speck und Champignons		Bündner Gerstensuppe	
Suppe		Vorspeisen	
Kürbissuppe		Coppa, Salami, Rauchspeck	
Hauptspeisen		Rohschinken mit Melonenschiffchen	
Fasanenbrüstli an Brombeerensauce		Hauspastete, Pfefferterrine	
Hirschfilet an Waldpilzsauce		Masthühnchen	
Rehschnitzel mit Rosmarinjus		Verschiedene Brote	
Rehpfeffer		10 Salate (nach Wahl) und 2 Saucen	
Butterspätzli, Butterreis		Hauptspeisen	
Rosenkohl, Rotkohl, Kastanien		Siedfleisch	
Früchtegarnitur		Schweinsbraten mit Rosmarin	
Desserts		Fleischkäse, Beinschinken	
Vermicelles		Bratwurst am Meter	
Schlagrahm		Bratkartoffeln, Kartoffelgratin	
Zimtparfait		Bohnen und Rüebl	
Rotweinzwetschgen		Desserts	
Vanilleglace		Weisses und braunes Schokoladenmousse	
Meringues	78.00	Waldbeerenkuchen	
		Diverse Glacen und Sorbets	
		Gebrannte Crème	
		Meringues	
		Fruchtsalat	
		Schlagrahm	65.00

Preise pro Person inkl. MwSt.	CHF	Preise pro Person inkl. MwSt.	CHF
<b>Grill-Buffer 1</b>		<b>Grill-Buffer 2</b>	
(ab 30 Personen)		(ab 30 Personen)	
Poulet vom Grill		Lammfilet	
Straussensteak		Schweinefilet	
Rosssteak		Rindsfilet	
Rindshamburger		Kalbsschnitzel	
Rindshuftsteak		Straussenfilet	
Schweinsbratwurst		Rossfilet	
Schweinssteak		Pouletbrüste	
Kräuterbutter, Knoblauchsauce, scharfe Sauce (kalt)		Kräuterbutter, Knoblauchsauce, scharfe Sauce (kalt)	
10 Salate (nach Wahl) und 2 Saucen		10 Salate (nach Wahl) und 2 Saucen	
Knuspriges Brot aus unserer Hausbäckerei		Knuspriges Brot aus unserer Hausbäckerei	
Beilagen nach Wahl		Beilagen nach Wahl	
Buttereis		Buttereis	
Kartoffelgratin		Kartoffelgratin	
Schalenskartoffeln mit Sauerrahm		Schalenskartoffeln mit Sauerrahm	
Pommes frites		Pommes frites	
Bratkartoffeln		Bratkartoffeln	
Käse und Desserts		Käse und Desserts	
Frischer Fruchtsalat		Frischer Fruchtsalat	
3 Rahmglacen oder Sorbets		3 Rahmglacen oder Sorbets	
Gebrannte Crème		Gebrannte Crème	
Tirami Sü		Tirami Sü	
Waldbeerenkuchen		Waldbeerenkuchen	
Schokoladentorte und Schlagrahm		Schokoladentorte und Schlagrahm	
Käse		Käse	
Ohne Käse und Desserts	58.00	Ohne Käse und Desserts	75.00
Mit Käse und Desserts	73.00	Mit Käse und Desserts	88.00