

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 / Angebot gilt für 3 Std.)		<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 / Angebot gilt für 3 Std.)		<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 Kasselerbraten, 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

## **Wild-Buffer**

(ab 30 Personen)

Vorspeise

Nüsslersalat mit Speck und Champignons

Suppe

Kürbissuppe

Hauptspeisen

Fasanenbrüstli an Brombeerensauce

Hirschfilet an Waldpilzsauce

Rehschnitzel mit Rosmarinjus

Rehpfeffer

Butterspätzli, Butterreis

Rosenkohl, Rotkohl, Kastanien

Früchtegarnitur

Desserts

Vermicelles

Schlagrahm

Zimtparfait

Rotweinzwetschgen

Vanilleglace

Meringues

78.00

Preise pro Person inkl. MwSt. CHF

## **Bauern-Buffer**

(ab 30 Personen)

Suppe

Bündner Gerstensuppe

Vorspeisen

Coppa, Salami, Rauchspeck

Rohschinken mit Melonenschiffchen

Hauspastete, Pfefferterrine

Masthühnchen

Verschiedene Brote

10 Salate (nach Wahl) und 2 Saucen

Hauptspeisen

Siedfleisch

Schweinsbraten mit Rosmarin

Fleischkäse, Beinschinken

Bratwurst am Meter

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin

Bohnen und Rüebl

Desserts

Weisses und braunes Schokoladenmousse

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	
Rosssteak		Schweinefilet	
Rindshamburger		Rindsfilet	
Rindshuftsteak		Kalbsschnitzel	
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 Rahmglicen oder Sorbets		3 Rahmglicen oder Sorbets	
Gebrannte Crème		Gebrannte Crème	
Tirami Sù		Tirami Sù	
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