



Bankette, Sitzungs- und Tagungsverpflegung

DAS BISTRO AM CAMPUS MURISTALDEN

Frisch, regional und hausgemacht, das sind die drei Hauptkriterien der Bistro-Küche. Die Co-Leitung Ingrid Mempör und Franz Loosli kochen zusammen mit ihren Mitarbeitenden sowohl für Schülerinnen und Schüler, Lehrpersonen wie auch für externe Gäste.

Auch Tagungen, Sitzungen und Bankette begleiten der Küchenchef und die Cafeteria-Leiterin kulinarisch. Sei dies für Apéros, Feste, Geburtstags- oder Weihnachtsessen: Wählen Sie aus dem grossen Angebot aus oder lassen Sie sich individuelle Vorschläge zusammenstellen.

SEMINARE, TAGUNGEN UND SITZUNGEN PAUSENVERPFLEUNG EINZELPREISE

Vormittagspause/Znüni

	Preis pro Stück
Brötli/Gipfeli	CHF 1.80
Mini-Plunder	CHF 1.40
Saisonale Früchte	CHF 1.50
Birchermüesli im Glas	CHF 4.00
Mini-Sandwiches (Käse, Ei, Schinken, Thon)	CHF 4.50
Fruchtsaft (per Liter, Orangen-, Multivitamin- und Ananassaft)	CHF 8.00
Mineral 5dl	CHF 3.00
Mineral 1,5 l	CHF 7.50
Kaffee (Bio/Fairtrade) und Tee	CHF 3.30

Nachmittagspause/Zvieri

	Preis pro Stück
Mini-Plunder	CHF 1.80
Hausgemachter Cake	CHF 2.20
Saisonale Früchte	CHF 1.50
Mini-Sandwiches (Käse, Ei, Schinken, Thon)	CHF 4.50
Fruchtsaft (per Liter, Orangen-, Multivitamin- und Ananassaft)	CHF 8.00
Mineral 5 dl	CHF 3.00
Mineral 1,5 Liter	CHF 7.50
Kaffee (Bio/Fairtrade) und Tee	CHF 3.30

Getränke fürs Sitzungszimmer

	Preis pro Stück
Mineral 5 dl PET	CHF 3.00
Mineral 1,5 l Flasche	CHF 7.50
Süssgetränke 5 dl PET (Rivella, Apfelschorle, Grapefruit, Sinalco Cola und Cola zero, Eistee etc.)	CHF 3.50
Fruchtsaft (per Liter, Orangen-, Multivitamin- und Ananassaft)	CHF 8.00

PAUSENPAKETE PAUSCHALEN (AB 10 PERSONEN)

Diese Pausenpakete gelten für eine Pause bis max. 60 Minuten.

Vormittagspause/Znüni

	Preis pro Person
Simple Kaffee (Bio/Fairtrade), Tee, Mineralwasser, Brötli oder Gipfeli	CHF 11.00
Standard: Kaffee (Bio/Fairtrade), Tee, Mineralwasser, Brötli oder Gipfeli, saisonale Früchte	CHF 12.50
Superior Kaffee (Bio/Fairtrade), Tee, Mineral, Fruchtsaft, Mini-Plunder-Gebäck, Lachsbrötli, hausgemachter Cake, saisonale Früchte	CHF 18.50
Fit&Fein Kaffee (Bio/Fairtrade), Tee, Mineralwasser, Orangensaft (Bio), Vollkorn- oder Früchtebrötchen, Mini-Sandwiches mit Hummus, Birchermüesli im Glas, saisonale Früchte, Ingwershot	CHF 22.50

Nachmittagspause/Zvieri

	Preis pro Person
Getränke Kaffee (Bio/Fairtrade), Tee, Mineralwasser	CHF 7.00
Simple Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonale Früchte, Cake	CHF 12.00
Standard Kaffee (Bio/Fairtrade), Tee, Mineralwasser, Fruchtsaft, saisonale Früchte, Blechkuchen	CHF 12.70
Superior Kaffee (Bio/Fairtrade), Tee, Mineral, Fruchtsaft, saisonale Früchte, Speckzopf, Cake	CHF 15.50
Fit&Fein Kaffee (Bio/Fairtrade), Tee, Mineralwasser, Orangensaft (Bio), Gemüsestängeli mit Sauerrahm-Dip, Vollkornbrötli, Powerbällchen	CHF 22.50

Getränke-Flat-Rate im Sitzungsraum (pro Person)

	Bis zu 2 h	½ Tag (2-5 h)	1 Tag (ab 5 h)
Mineralwasser	CHF 4.00	CHF 6.50	CHF 10.50
Mineralwasser/Fruchtsaft	CHF 6.00	CHF 8.00	CHF 13.50

MITTAGESSEN MONTAG BIS FREITAG

	Preis pro Person
Sorglos-Lunch: Salat, Tagesteller (wahlweise Fleisch oder Vegi), Dessert, 1 Getränk, 1 Kaffee (Bio/Fairtrade) oder Tee	CHF 29.50

	Preis pro Stück
Tagessuppe	CHF 3.00
Kleiner Salat	CHF 4.00
Tagesteller	CHF 18.00
Sandwiches (Schinken, Salami, Truten, Käse etc.)	CHF 5.00
Hausgemachter Cake	CHF 2.20
Zitronencreme mit Beerencoulis	CHF 4.50
Hausgemachte Früchtewähe	CHF 3.80
Kaffee (Bio/Fairtrade) oder Tee	CHF 3.30

BANKETTE UND FESTE

Anlässe ausserhalb der Bistro-Öffnungszeiten (abends oder am Wochenende, ab 40 Personen, mit Service)

APERÓ

Zum Knabbern

Chips nature und Paprika	Pro Person	CHF 4.00
Gesalzene Erdnüsse	Pro Person	CHF 4.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	Pro Person	CHF 7.00
Hausgemachte Speckzöpfe	Pro Person	CHF 7.00
Hausgemachter Gemüsekuchen	Pro Person	CHF 7.00

Hausgemachtes aufgetischt

Apéro Muristalden Speckzöpfe, Gemüsekuchen, Schweizer Käse, Früchte	Pro Person	CHF 17.00
Apéro Italia Zwei belegte Brötli mit Parmaschinken, Zwei Spiessli mit Antipasti, Parmesanmöckli	Pro Person	CHF 18.00
Apéro Vegi Gemüsesticks mit Dip, hausgemachte, gesalzene Mandeln, Dörrotomaten, Oliven und mariniertes Gemüse	Pro Person	CHF 19.00

MITTAG- ODER ABENDESSEN (MIT SERVICE)

Dreigänger Fit & fein

	Pro Person
Blattsalat	CHF 4.00
Gebratenes Pouletbrüstchen an Zitronensauce mit Reis und Marktgemüse ODER Vegane Paella mit Gemüse und Tofu (Bio)	CHF 23.50
Quarkcreme mit Mangocoulis	CHF 6.50
	CHF 34.00

Dreigänger Asiatisch-Orientalisch

	Pro Person
Glasnudelsalat mit Frühlingsrolle	CHF 7.50
Marokkanischer Eintopf (Fleisch oder Vegi) mit Couscous ODER Curry (Fleisch oder Vegi) mit Reis ODER Veganes Gemüsecurry mit Reis	CHF 24.00
Sojamilch Panna Cotta	CHF 6.00
	CHF 38.00

Dreigänger Traditionell

	Pro Person
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 5.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Nudeln ODER Rindgeschnetzeltes Stroganoff mit hausgemachten Spätzli ODER Spätzligratin mit Gemüse	CHF 23.50
Quarkcreme mit Mangocoulis	CHF 6.50
	CHF 34.00

Gerne stellen wir Ihnen für ihre Feier. Ihre Geburtstagsparty oder Ihr Konfirmationsfest auch für kleinere Gruppen ein individuelles Menu zusammen. Wir beraten Sie gerne.

GETRÄNKEANGEBOT

Mineralwasser, Süssgetränke, Säfte

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	CHF 3.50
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1,5 Liter	CHF 7.50
Süssgetränke 5 dl PET (Rivella, Apfelschorle, Grapefruit, Sinalco Cola und Cola zero, Eistee etc.)	5 dl	CHF 3.50

Säfte

Orangensaft	1 Liter	CHF 8.00
Orangensaft Bio	1 Liter	CHF 10.50
Multivitaminsaft	1 Liter	CHF 8.00
Multivitaminsaft Bio	1 Liter	CHF 10.50
Apfelsaft	1 Liter	CHF 8.00
Apfelsaft Bio	1 Liter	CHF 10.50

Bier

Felsenau Lager	3,3 dl	CHF 4.00
----------------	--------	----------

Cocktails und Bowlen (mit und ohne Alkohol)

Sweet Rivellution alkoholfrei (Rivella rot, Passionsfruchtsirup, Zitronensaft)	1 Liter	CHF 15.50
Sweet Rivellution mit Gin (Rivella rot, Gin, Passionsfruchtsirup, Zitronensaft)	1 Liter	CHF 21.50
Ingwer-Ananas-Drink alkoholfrei (Ananassaft, Mineralwasser, Ingwersirup)	1 Liter	CHF 15.50
Ingwer-Ananas-Drink mit Gin (Ananassaft, Mineralwasser, Gin, Ingwersirup)	1 Liter	CHF 21.50
Früchtebowle alkoholfrei	1 Liter	CHF 19.00
Früchtebowle mit Alkohol	1 Liter	CHF 27.50

WEINE

Weisswein und Prosecco

<p>Belltruce Mont sur Rolle (La Côte) Der Wein hat einen eigenständigen Charakter. Im Duft erkennt man ihn an seiner Würzigkeit und auf der Zunge schätzt man seinen kernigen, gradlinigen Ton und seine Richesse. So vielfältig seine Nuancen sind, so vielfältig passt dieser Wein zu den verschiedensten Gerichten.</p>	75 cl	CHF 28.00
<p>Le Léman est bleu (Schweiz, Vin de Pays) Die Assemblage ist im Gaumen fruchtig und spritzig und überzeugt durch seine diskrete Restsüsse. Eine wohltuende Leichtigkeit rundet den Wein ab: ein Erlebnis für jeden Apéroanlass.</p>	75 cl	CHF 28.00
<p>Petit Arvine (Schweiz, Wallis) Die Petit Arvine ist eine der bekanntesten weissen Walliser Spezialitäten und eine der nur hier wachsenden, autochthonen Sorten. Goldgelb funkelt sie im Glas, betört mit rassicem Bouquet und gefällt im Gaumen mit komplexer Persönlichkeit und einem charakteristischen Salzgeschmack. Je nach Alter des Weines geniesst man ihn zum Apéro, leichten Vorspeisen oder als Dessertwein.</p>	75 cl	CHF 44.50
<p>Chardonnay (Schweiz, Genf) Eine erfolgreiche Weissweintraupe aus dem Burgund mit Wahlheimat auf dem Genfer Terroir. Sie zeichnet sich durch ihre Finesse und ihre grosse aromatische Kraft aus. Dieser Chardonnay kann nicht nur zum Aperitif getrunken werden, sondern passt auch vorzüglich zu Rind- oder Wildgerichten.</p>	75 cl	CHF 32.50
<p>Cuvée La Golette blanc (Schweiz, Wallis) Glänzende Farbe mit leicht grünen Reflexen. Feines, sauberes und zartes Bouquet, das an Aprikosenblüten und Bananen erinnert. Sauber, weich und trotzdem erfrischend im Antrunk, später entdeckt man die Muskatellernote. Ob zum Aperitif, als Feierabendtrunk oder zu Spargel, Fisch und Geflügel, dieser Wein ist ein idealer Begleiter.</p>	75 cl	CHF 42.00
<p>Prosecco DOC Brut Casa die Farive Ein halbtrockener, fruchtiger Prosecco – perfekt zum Anstossen!</p>	75 cl	CHF 32.00

Rotwein

<p>Tartegnin rouge (Schweiz, La Côte) Das kleine Winzerdorf Tartegnin gibt viel auf Prestige und sein Aussehen. So elegant ist auch der Wein. Ein intensives Bouquet nach Waldbeeren, aber trotzdem lieblich. Tartegnin rouge geniesst man zu einem Apéro oder zu einer kalten Platte.</p>	75 cl	CHF 28.00
<p>Le Léman est rouge (Schweiz, Vin de Pays) Unschlüssig ob zuerst frische Früchte wie Kirschen oder doch eher Marmelade von Waldbeeren hervortreten. Dieser Wein ist im Gaumen rund und passt zu vielen leichten Gerichten.</p>	75 cl	CHF 28.00

GUTSCHEINE

Möchten Sie jemanden Gutscheine für Mittagessen oder Kaffee und Kuchen schenken? Rufen Sie uns an, wir schicken Ihnen die Gutscheine per Rechnung gerne zu.

KONTAKT BISTRO

Bistro Campus Muristalden
Muristrasse 8
3006 Bern

Ingrid Mempoer, Co-Leiterin Bistro, 031 350 42 28, ingrid.mempoer@muristalden.ch

Franz Loosli, Co-Leiter Bistro/Küchenchef, 031 350 42 28,
franz.loosli@muristalden.ch

Wir sind erreichbar von Montag bis Freitag von 07.30 bis 15.30 Uhr

KONTAKT RAUMRESERVATIONEN

Für private und kulturelle Anlässe sowie für Tagungen und Seminare steht eine grosse Auswahl verschiedener Räumlichkeiten zur Verfügung. Musik- und Konzertsaal, Aula mit Bühne, diverse Seminarräume, zwei Turnhallen, Küche, Gestaltungs- und Informatikräume.

Bettina Bettler gibt Ihnen gerne Auskunft: 031 350 42 50, info@muristalden.ch