



EVENT BANKETT CATERING CONGRESS

Liebe Gäste,

Der Erfolg Ihres Events liegt uns am Herzen.

Als Ihr Partner stellen wir persönlichen Service, das Auge fürs Detail sowie die Freude an unserer Arbeit in den Vordergrund. Wir garantieren Ihnen eine unkomplizierte, reibungslose Organisation und Umsetzung, um Ihrem Anlass die besondere Note zum bestmöglichen Gelingen zu verleihen.

Ob Konferenz, Meeting, Firmenanlass, Hochzeit oder Geburtstagsfest - lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot überraschen und überzeugen!

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6 T +41 31 307 30 30 info@henris.ch
CH-3014 Bern F +41 31 307 30 31 www.henris.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

ÜBERSICHT

PAUSCHALEN - KAFFEEPAUSEN	- 2 -
PAUSCHALEN - KAFFEEPAUSEN ZUSÄTZE	- 3 -
PAUSCHALEN - STEHLUNCH	- 4 -
PAUSCHALEN - APERO	- 5 -
TAGESPAUSCHALEN - BEISPIELE	- 6 -
SANDWICHES	- 7 -
APERO - VARIATIONEN	- 7 -
APERO - KALT KREATIONEN	- 8 -
APERO - RICHE KREATIONEN	- 8 -
APERO - KALTE HÄPPCHEN	- 9 -
APERO - WARME HÄPPCHEN	- 10 -
APERO - SÜSSE HÄPPCHEN	- 11 -
WECKGLAS - BUFFET	- 12 -
MENU	- 13 -
BUFFET	- 14 -
SPECIALS	- 15 -
SCHAUMWEIN	- 16 -
WEISSWEIN	- 16 -
ROTWEIN	- 17 -
SONSTIGE GETRÄNKE	- 18 -
CATERING	- 19 -
CATERING DIVERSES	- 20 -

Die angegebenen Preise gelten für das Restaurant Henris und die Kongressräumlichkeiten der BERNEXPO in der Halle 1.3.

In den Preisen sind die Infrastruktur, Mitarbeiter und Weiteres inbegriffen.

Für externe Caterings oder Caterings in der Halle der BERNEXPO beachten Sie bitte Seite 19 & 20.

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

PAUSCHALEN - KAFFEEPAUSEN

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten unsere Betreuung für 30 Minuten. Falls Sie Ihre Kaffeepause verlängern möchten, berechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person und pro weitere angebrochene Viertelstunde.

Getränke	Kaffee, Espresso, Tee Mineralwasser und Orangensaft	7.00
Begrüssungskaffee	Kaffee, Espresso, Tee Mineralwasser und Orangensaft Butter-, Laugen- und Rusticogipfel	9.00
Kaffeepause 1	Kaffee, Espresso, Tee Mineralwasser und Orangensaft Früchtekorb & Süssgebäck	14.00
Kaffeepause 2	Kaffee, Espresso, Tee Mineralwasser, frische Fruchtsäfte Baguette-Sandwich geschnitten mit Schinken, Käse & Salami Tomaten- und Oliven-Focaccia	17.00
Permanent	Auf Wunsch richten wir Ihnen eine permanente Kaffeestation ein. Pro zusätzliche Stunde und Person 6.00 CHF	

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

PAUSCHALEN - KAFFEEPAUSEN ZUSÄTZE

Nach Wunsch können Sie die Kaffeepausen mit Folgendem ergänzen:

Getränke	Smoothie		pro Person 3.50
	Hausgemachter Eistee		pro Person 2.50
	FrISChe Fruchtsäfte		pro Person 3.00
Frühstück	Buttergipfel, Laugengipfel, Rusticogipfel	Stück	1.80
	Butterzopf & hausgemachte Konfitüre, Butter	Stück	6.50
	Fitbrötchen mit Nüssen und Aprikosen oder Feigen	Stück	3.00
	Nature-Joghurt im Glas mit Früchten	Stück	3.00
	Quark mit Früchtemark im Glas	Stück	3.50
	Birchermüesli im Glas	Stück	4.00
	Käseplatte (40g) mit Nüssen, Trauben & Brot	Portion	6.50
	Fleischplatte (60g) mit Essiggemüse & Brot	Portion	9.50
Salziges	Nüsse und Dörrfrüchte	Portion	3.00
	Laugenbrezel	Stück	4.00
	Mini-Silserli gefüllt mit Bauernschinken, Lachs, Kräuterfrischkäse oder Grillgemüse	Stück	4.00
Fruchtiges	Ganze Frucht	Stück	1.50
	Fruchtspieße (3 Stücke Frucht)	Stück	4.00
	Fruchtsalat im Glas	Stück	4.00
Süßes	Schokoladengipfel, Nussgipfel	Stück	3.00
	Brownies	Stück	2.50
	Früchtewähe	Stück	3.50
	Auswahl an Kuchen und Torten	Stück	6.00
	Zitronen-, Schokoladen- oder Marmorcake	Stück	3.50
	Vanillebrötli	Stück	3.50
	Apfelplunder	Stück	3.50
	Berliner	Stück	3.00
	Himbeer-Vanilleplunder	Stück	3.50
	Nussschnecke	Stück	3.50
	Celebrations (kleine Schokoladen)	Portion	4.00
	Schokoladenriegel (Mars, Twix o.ä.)	Stück	2.50

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

PAUSCHALEN - STEHLUNCH

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten unsere Betreuung für 90 Minuten. Falls Sie Ihren Lunch verlängern möchten, berechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person und pro weitere angebrochene Viertelstunde.

Die Menüs werden saisonal und spezifisch auf Ihren Anlass zusammengestellt.

Stehlunch 1	Garnierte Blattsalate in der Schale serviert mit zweierlei Dressings & Brot	38.00
	Fleisch Stärkebeilage Gemüse Vegetarisch	
	Zwei kleine Desserts	
	Kaffee, Espresso, Tee Mineralwasser und Süssgetränke	
Stehlunch 2	Garnierte Blattsalate in der Schale serviert mit zweierlei Dressings & Brot	45.00
	Fleisch Fisch Stärkebeilage Gemüse Vegetarisch	
	Auswahl an vier kleinen Desserts	
	Kaffee, Espresso, Tee Mineralwasser und Süssgetränke	
Stehlunch 3	Garnierte Blattsalate in der Schale serviert mit zweierlei Dressings & Brot Auswahl an drei kleinen Häppchen	53.00
	Fleisch Fisch Stärkebeilage Gemüse Vegetarisch	
	Auswahl an sechs kleinen Desserts Früchteplatte	
	Kaffee, Espresso, Tee Mineralwasser und Süssgetränke Hausgemachter Eistee	

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

PAUSCHALEN - APERO

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten unsere Betreuung für 45 Minuten. Falls Sie den Apéro verlängern möchten, berechnen wir CHF 3.00 pro Person und pro weitere angebrochene Viertelstunde.

Chips & Nüssli	Chips und Nüssli Mineralwasser und Süssgetränke, Orangensaft Chasselas de Romandie Bier	17.00
Käse & Fleisch	Verschiedene Käse- und Fleischsorten (100g) mit klassischen Beilagen und Brot Mineralwasser und Süssgetränke, Orangensaft Chasselas de Romandie Bier	30.00
Brezel	Hausgebackene Brezel Rauchwurst & Weisswurst in Rädli Gemüsesticks Dip-Trio (Knoblauch, Curry, TexMex hot) Mineralwasser und Süssgetränke, Orangensaft Chasselas de Romandie Bier	28.00
Bagel	Diverse Bagels gefüllt mit ∞ Lachs, Meerrettich ∞ Paprikapesto, Sprossen ∞ Roastbeef, Senfbutter ∞ Trutenbrust, Mangochutney ∞ Avocadoscheiben, Hummus 4 Einheiten pro Person Mineralwasser und Süssgetränke, Orangensaft Chasselas de Romandie Bier	31.00
Prosecco	Haben Sie etwas zu feiern? Laden Sie Ihre Gäste doch zu einem Glas Prosecco ein. Wir schlagen auf jeden Apéro einen Fixpreis von CHF 6.00 pro Person auf und servieren zusätzlich Prosecco für Ihre Gäste.	

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

TAGESPAUSCHALEN - BEISPIELE

Die Tagespauschalen stellen sich aus den einzelnen Pauschalen Kaffee, Lunch und Apéro zusammen. Diese können Sie nach Wunsch kombinieren, nachfolgend sehen Sie drei Beispiele wie dies aussehen kann.

Beispiel 1	Getränke	7.00		
	Stehlunch 1	38.00		
	Kaffeepause 1	14.00		
	Total CHF		pro Person	59.00

Beispiel 2	Begrüssungskaffee	9.00		
	Stehlunch 1	38.00		
	Kaffeepause 2	17.00		
	Ergänzt mit			
	Mini-Silserli gefüllt mit Kräuterfrischkäse	4.00		
	Mini-Silserli gefüllt mit Lachs	4.00		
	Total CHF		pro Person	72.00

Beispiel 3	Begrüssungskaffee	9.00		
	Getränke	7.00		
	Ergänzt mit Früchten	1.50		
	Stehlunch 2	45.00		
	Kaffeepause 1	14.00		
	Apéro Käse & Fleisch	30.00		
	Total		pro Person	106.50

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

SANDWICHES

Laugenzopf	Schinken Salami Käse	6.50
Vollkorn-Baguette	Thonmousse Bergkäse & Lauch Trutenbrust und Coleslaw-Salat Kalter Schweinsbraten & Tatarsauce	6.50
Brezel	Brie Rohschinken Bündnerfleisch Mariniertes Gemüse	7.50
Carrée	Tomaten-Mozzarella Lachs & Meerrettich Roastbeef Poulet Curry	8.50

APERIO - VARIATIONEN

Die Apéro-Variationen sind pro Person berechnet.

Nüssli & Chips	Chips Natur & Paprika Erdnüsse gesalzen	4.50
Chips Deluxe	Chips Red & Black Pepper Chips Garden Style & Dried Tomatoes Nussmix Sel des Alpes	7.50
Gemüse & Frucht	Gemüsesticks mit verschiedenen Dips Geschnittene Früchte mit Gewürzen zum Dippen	9.00
Mediterran	Crostini mit Tomaten und Basilikum Crostini mit Auberginen-Frischkäsemousse Grissini mit Rohschinken Schwarze & grüne Oliven Getrocknete Tomaten & marinierte Fetakäsewürfel	15.00
Brezel	Hausgebackene Brezel Rauchwurst & Weisswurst in Rädli Dip-Trio (Knoblauch, Curry, TexMex hot)	17.00
Äpler	Burehamme & Hobelkäse Süsser & milder Senf, Essiggemüse, Tomaten und Butterzopf	24.00

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

APERO - KALT KREATIONEN

Kreieren Sie Ihren eigenen Apéro!

Auf Seite 9 finden Sie unsere Vorschläge für kalte Apéro Häppchen.

Wählen Ihre Favoriten aus und definieren Sie die Menge, die pro Person serviert werden soll:

Auswahl von 6 verschiedenen Häppchen	4 Einheiten	17.00
Auswahl von 8 verschiedenen Häppchen	6 Einheiten	25.00
Auswahl von 10 verschiedenen Häppchen	8 Einheiten	33.00

APERO - RICHE KREATIONEN

Lust auf mehr? Nur Kaltes ist nicht genug?

Stellen Sie sich nach eigenen Wünschen und Geschmack Ihren Apéro Riche zusammen.

Dazu wählen Sie aus den kalten Häppchen, den warmen und süssen Häppchen die gewünschte Anzahl sowie die Menge pro Person aus.

Geniessen Sie Ihren Anlass und lassen Sie sich verwöhnen!

Wählen Sie...

6-8 verschiedene kalte Häppchen (Seite 9)

6 verschiedene warme Häppchen (Seite 10)

6-8 verschiedene süsse Häppchen (Seite 11)

10 Einheiten (warm, kalt und süss)	pro Person	46.00
12 Einheiten (warm, kalt und süss)	pro Person	54.00
14 Einheiten (warm, kalt und süss)	pro Person	62.00

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

APERERO - KALTE HÄPPCHEN

Kalte Suppen in der Espressotasse

- ∞ Gazpacho
- ∞ Tomatenkaltschale

Spiesschen

- ∞ Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- ∞ Poulet-Oliven-Peperoni
- ∞ Antipasti
- ∞ Bündnerfleisch-Käse-Radieschen

Im Glas oder auf kleinen Tellern

- ∞ Thon, Tomate, Avocado
- ∞ Tomaten, Mozzarella, Mango
- ∞ Lachs, Meerrettich, Gurke
- ∞ Randen, Apfel, Granatapfel
- ∞ Poulet, Zucchini, Mozzarellaperlen
- ∞ Couscoussalat mit Entenbrust
- ∞ Lachstatar mit Koriander
- ∞ Pfefferterrine und Feigen auf Fruchtbrot
- ∞ Kartoffelbrot mit Roastbeef und Feigensenf
- ∞ Truthahn Tonnato
- ∞ Walnussbrot mit Wildschweinschinken und Stiltonbutter
- ∞ Mini-Windbeutel mit geräuchertem Forellenmousse
- ∞ Fruchtbrot mit Tête de Moine und Feigenchutney
- ∞ Gemüsefrittata mit Kartoffeln, Zucchini, Tomaten und Oliven
- ∞ Thunfischmousse mit Gurken auf Toast
- ∞ Tomme Vaudoise auf Birnenbrot
- ∞ Bündnerfleischrolle mit Alpkäse
- ∞ Grissini mit Rohschinken
- ∞ Parmesanmöckli & Oliven

Crêpesröllchen mit...

- ∞ Lachs-Schnittlauch-Frischkäsemousse
- ∞ Avocado und Paprikawurst
- ∞ Thonmousse mit Oliven
- ∞ Zucchettimousse und Tomatenwürfel

Schwarzbrot mit...

- ∞ Ziegenfrischkäse, Nüssen und Honig
- ∞ Rohschinken und Senfbutter
- ∞ Mozzarella und Mango
- ∞ Randentartar und Belper Knolle
- ∞ Gebeizter Lachs mit Kressebutter
- ∞ Bresola und Apfelchutney

Crostini mit...

- ∞ Oliventapenade
- ∞ Tomaten und Basilikum
- ∞ Auberginen-Frischkäsemousse
- ∞ Paprikacreme

Mini-Bagels

- ∞ Rauchlachs, Meerrettich
- ∞ Roastbeef, Orangensenf
- ∞ Trutenbrust, Mangochutney
- ∞ Grillierte Aubergine, Hummus
- ∞ Kräuterfrischkäse, Randencarpaccio

Mini-Sandwich

- ∞ Bündner Fleisch mit Frischkäse
- ∞ Rauchlachs mit Meerrettichrahm
- ∞ Chicken Curry
- ∞ Bergkäse mit Trauben

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

APERO - WARME HÄPPCHEN

Suppen in der Espressotasse

- ∞ Tomatenconsommé mit Gemüse
- ∞ Kartoffelsuppe mit Thymian
- ∞ Alpkäsesuppe mit Fendant
- ∞ Bärlauchsuppe mit Crostini (Saisonal)
- ∞ Zitronengras-Rahmsuppe

Spiesschen

- ∞ Crevetten mit Knoblauch & Olivenöl
- ∞ Kalb im Pinienkernmantel
- ∞ Poulet-Ananas mit rotem Curry
- ∞ Grillgemüse
- ∞ Chipolata-Peperoni

Vegetarisch

- ∞ Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce
- ∞ Frischkäserondellen mit Salbeibutter
- ∞ Käseküchlein
- ∞ Lauchkäseküchlein
- ∞ Broccoliwähe
- ∞ Jalapeño Peppers gefüllt mit Cheddar

Fleisch

- ∞ Rauchwurst im Briocheteig
- ∞ Poulet-Saltimbocca mit Kräuterjus
- ∞ Mini-Schnitzel paniert (Schwein)
- ∞ Rindfleischbällchen
- ∞ Schinkengipfeli
- ∞ Mini-Burger
- ∞ Chilliwurstchen mit Moutarde de Meaux
- ∞ Rindfleischbällchen mit BBQ Sauce
- ∞ Pouletsatay mit Teriyakisauce

Fisch

- ∞ Wolfsbarschfilet mit Fenchel-Tomatengemüse
- ∞ Jakobsmuschel auf Puy-Linsensalat
- ∞ Frittierte Crevetten mit süss-sauer Sauce
- ∞ Krabbenküchlein mit Aioli

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

APERO - SÜSSE HÄPPCHEN

Dessert-Süppchen in der Espressotasse

- ∞ Melonensüppchen mit Minze
- ∞ Vanillesüppchen mit Schokosplitter
- ∞ Waldbeerensuppe mit Vanillecreme
- ∞ Schokoladensüppchen mit Zitronengras
- ∞ Kirschensüppchen mit Joghurt

Cremen & Mousse

- ∞ Panna Cotta mit Aprikosenragout
- ∞ Gebrannte Creme mit Zitronengras
- ∞ Limettenquarkcreme mit Beerencoulis
- ∞ Caramelköppli
- ∞ Moccamousse
- ∞ Tobleronemousse
- ∞ Schokoladenhüppe gefüllt mit Himbeer-mousse

Süsse Spiessli (saisonal)

- ∞ Ananas & Mandelcake
- ∞ Brownie & Erdbeere
- ∞ Erdbeer-Kiwi-Ananas
- ∞ Marshmallow
- ∞ Früchte mit Mango-Dip

Frucht

- ∞ Trockenfrüchtekompott mit orientali-schen Gewürzen
- ∞ Fruchtsalat im Glas
- ∞ Himbeer-Passionsfruchttörtchen
- ∞ Mini-Früchtetörtchen
- ∞ Kirschenkompott mit Zimtrahm

Kuchen

- ∞ Rüeblikuchen
- ∞ Schokoladenkuchen
- ∞ Brownie mit Cassisgelee
- ∞ Cheesecake
- ∞ Linzerwürfel
- ∞ Zwetschen- oder Aprikosenstreusel

Kleingebäck

- ∞ Karamellisierte Limonentarte
- ∞ Mini-Windbeutel mit Schokoladencreme
- ∞ Kirschtrifle mit Amaretto
- ∞ Vanilleplunder
- ∞ Petit Choux gefüllt mit Moccacreme

WECKGLAS - BUFFET

Wir bieten Ihnen ein Menü der speziellen Art. Alle Gerichte sind in Weckgläsern angerichtet und werden auf Buffets präsentiert.

Wählen Sie aus den einzelnen Kategorien die jeweiligen Speisen aus und wir präsentieren Ihnen diese auf dem Buffet, wo sich Ihre Gäste das Menu selber zusammenstellen können.

Auswahl aus 15 Sorten	6 Einheiten	45.00
Auswahl aus 20 Sorten	8 Einheiten	59.00

Vorspeisen

- ∞ Eisbergsalat mit Trauben & Nüssen
- ∞ Kopfsalat mit Kürbiskernen
- ∞ Kartoffel-Tomaten-Zucchini Salat
- ∞ Chicorée mit Orangen
- ∞ Blattsalat mit Parmesan & Croutons
- ∞ Lollo Rosso mit Apfelstückli
- ∞ Glasnudelsalat mit Rindfleischstreifen
- ∞ Poulet-Orangen- Salat
- ∞ Krabben-Cocktail auf Eisbergsalat
- ∞ Meeresfrüchte auf Friséesalat
- ∞ Couscous Salat
- ∞ Pennesalat mit Thon & Oliven

Suppen

- ∞ Kürbissüppchen
- ∞ Knoblauchcreme mit Croutons
- ∞ Petersilienwurzelsüppchen
- ∞ Tomatensuppe mit Basilikum

Dessert

- ∞ Gebrannte Creme mit Meringue
- ∞ Schwarzwälder Torte
- ∞ Fruchtsalat mit Zitronenmelisse
- ∞ Erdbeeren mit Rahm
- ∞ Himbeergrütze mit Vanillequark
- ∞ Bratapfel-Tiramisu
- ∞ Schokoquark mit Beeren und Banane
- ∞ Milchreis mit Früchten
- ∞ Schokoladencreme mit Cassisbeeren
- ∞ Maispudding mit Honig
- ∞ Panna Cotta tricolore
- ∞ Tobleronemousse

Hauptgänge

- ∞ Pouletstreifen auf Peperoni Gemüse
- ∞ Geflügelravioli mit Kürbissauce
- ∞ Poulet an Pilzsauce auf Kartoffelgratin
- ∞ Farfalle mit Poulet & Boursin
- ∞ Entenbrust mit Sesamsauce auf Fried Rice
- ∞ Truthahn-Involtini auf Spinat
- ∞ Schweinsschnitzel auf Pommes Rissolées
- ∞ Rotwein Risotto mit Luganighe
- ∞ Cappelletti mit Speck & Tomaten
- ∞ Lammkoteletts auf Ratatouille
- ∞ Hackfleisch-Sauerkraut-Eintopf mit Brot
- ∞ Rinds Stroganoff auf Spätzli
- ∞ Rindsspiess mit Zwiebeln auf Kartoffeln
- ∞ Penne mit Rindstreifen & Oliven
- ∞ Geschmorte Kalbsbacken auf Ratatouille
- ∞ Kalbsvoressen auf Pilaw-Reis
- ∞ Saiblingsfilet auf Cherrytomaten, Oliven, Kapern & Kartoffeln
- ∞ Lachswürfel an Limettensauce auf Reis
- ∞ Lachsforelle auf Salzkartoffeln
- ∞ Riesencrevette mit Ananas & grüner Currysauce auf Basmati Reis
- ∞ Steinpilzrisotto mit Belper Knolle
- ∞ Gemüsecurry auf Reis
- ∞ Cappelini mit Pesto und Baumnüssen
- ∞ Gemüsespätzli mit Käsesauce
- ∞ Panzerotti mit Ricotta-Spinatsauce
- ∞ Gemelli mit Gemüse & Feta

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

MENU

Gerne stellen wir für Sie ein saisonales, Ihren Vorstellungen entsprechendes Menu zusammen.

Menu 1 46.00

Rindscarpaccio mit Olivenöl mariniert,
Parmesanspäne und Kräutersalat

-

Grillierte norwegische Lachstranche
an Limettenbutter

Weissweinsrisotto mit Lauchstreifen

Broccoliröschen mit Mandeln

-

Frischer Fruchtsalat

mit Grand Marnier parfümiert

Orangensorbet und Mandeltuile

Menu 2 51.00

Tessiner Minestrone mit Pesto

-

Kalbsschnitzel „Piccata“

Tomatencoulis mit Basilikum

Gerollte Spaghetti

Sautierter Spinat mit gerösteten Pininkernen

-

Vanille-Panna Cotta

mit eingelegten Zwetschgen

Menu 3 57.00

Vorspeise serviert auf dem Holzbrett:

Kartoffelsalat mit Rosmarin und Peperoni

Tomatenwürfel mit mariniertem Fetakäse

Knoblauchbrot

-

Suure Mocke an Rotweinsauce

Gerollte Taglierini & Wurzelgemüse

-

Weisses & dunkles Tobleronemousse

Früchtespiegel

Menu 4 64.00

Vorspeise serviert auf dem Holzbrett:

Gemischter Salat mit Ei, Croutons & Rüebl

Spiessli von mariniertem Gemüse

Focaccia mit Cherrytomaten

-

Roastbeef mit Sauce Bernaise

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Romanesco mit Mandeln

-

Joghurt-Limettenmousse

mit Beerencoulis & Krokant

Menu 5 78.00

Carpaccio vom Emmentaler Trockenfleisch
mit marinierten Pilzen, Kräutersalat und Bel-
per Knolle

-

Swiss Prime Kalbskarrée am Knochen gereift
mit Aprikosen-Süssholzjus

Rosmarin-Rahmpolentaköpfl

Gemüsebouquet

-

Limetten-Joghurtmousse auf Pistazienbiskuit
marinierte Mangowürfel und Heidelbeer-
joghurtglace

Menu 6 92.00

Gebratene Jakobsmuscheln
und Salatbouquet

in einem Kartoffelkörbchen

-

Kürbis-Zitronengras-Creme

mit Entenstreifen und Mangoschaum

-

Frischkäseravioli mit Pinienkernen,
Kräuterseitlingen und Parmesanchips

-

Irishes Rindsfilet „à la Ficelle“
mit Red Dhofar Bernaise

Pot-au-feu Gemüse

-

Dessertbuffet:

Italienisches Tiramisu mit Amaretto

Gebrannte Creme mit Birnenstücken

Schokoladenmousse mit Toblerone

Thurgauer Apfelküchlein mit Zimtzucker

Brot & Butter Pudding mit Vanillesauce

Fruchtsalat

Flammierte Zitronentartelettes

Glacé mit Meringue und geschlagenem Rahm

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6

CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30

F +41 31 307 30 31

info@henris.ch

www.henris.ch

BUFFET

Gerne stellen wir für Sie ein saisonales, Ihren Vorstellungen entsprechendes Buffet zusammen.
Buffets sind ab 50 Personen

Frühling pro Person 58.00

- ∞ Saisonaler Blattsalat
- ∞ Italienische Antipasti
- ∞ Grüner und weisser Spargel an Vinaigrette
- ∞ Roastbeef mit Tatarsauce
- ∞ Pennesalat mit Tomatenvinaigrette
- ∞ Tomaten-Mozzarella-Salat
- ∞ Kalbshaxe am Stück gebraten mit Kräuterjus
- ∞ Lachsschnitzel Basler Art
- ∞ Spargelravioli mit seinem Ragout
- ∞ Bärlauchspätzli
- ∞ Frühlingsgemüsefrikassee
- ∞ Pommes Parisienne
- ∞ Hausgemachte Mini-Pâtisserie
- ∞ Rhabarberwähe
- ∞ Frische Erdbeeren auf Joghurtmousse
- ∞ Fruchtsalat
- ∞ Schokoladentarte mit Doppelrahm

Sommer pro Person 58.00

- ∞ Saisonaler Blattsalat
- ∞ Melone mit Rohschinken
- ∞ Kartoffelsalat Nizza Art
- ∞ Cherrytomaten und Mozzarella-Kugeln
- ∞ Karottensalat mit Schnittlauch
- ∞ Zucchettisalat an Basilikumessig
- ∞ Kalbskarree am Buffet tranchiert
- ∞ Gefüllte Calamaretti mit Gemüse nach mediterraner Art
- ∞ Spinatgratin mit Champignons de Paris
- ∞ Gebratenes Kartoffelkuchlein
- ∞ Tortellini mit Ricotta an Tomatensauce
- ∞ Zweierlei Zucchettifrikassee
- ∞ Hausgemachte Mini-Pâtisserie
- ∞ Himbeer-Tartelettes auf Vanillecreme
- ∞ Pfirsich-Charlotte
- ∞ Fruchtsalat

Herbst pro Person 58.00

- ∞ Saisonaler Blattsalat
- ∞ Truthahn Tonnato
- ∞ Meeresfrüchtesalat provenzalischer Art
- ∞ Karotten-Trauben-Salat
- ∞ Reissalat Nizza
- ∞ Randensalat mit Äpfeln und Zwiebeln
- ∞ Rib-Eye am Stück gebraten mit Sauce Bernaise
- ∞ Fischspießli auf Lauchgemüse
- ∞ Kartoffelgratin mit Thymian
- ∞ Gemüsefrikassee
- ∞ Pilaw-Reis mit Gemüsebrunoise
- ∞ Couscous mit Gemüse Ragout
- ∞ Hausgemachte Mini-Pâtisserie
- ∞ Vermicelles mit Meringue und Rahm
- ∞ Zwetschgenwähe
- ∞ Fruchtsalat
- ∞ Rotweinsbirne mit Schokoladensauce

Winter pro Person 58.00

- ∞ Saisonaler Blattsalat
- ∞ Diverse geräucherte Fische
- ∞ Kartoffelsalat mit Sauerrahm und Gurken
- ∞ Rübelsalat mit Orangenfilets
- ∞ Hauspastete mit Cumberland Sauce
- ∞ Brüssellersalat mit Roquefortsauce
- ∞ Rehpfeffer Grossmutter Art
- ∞ Lachskubiak
- ∞ Kürbisravioli mit Käsesauce
- ∞ Spätzli
- ∞ Rotkraut mit glasierten Maroni
- ∞ Risotto mit Steinpilzen
- ∞ Hausgemachte Mini-Pâtisserie
- ∞ Orangenmousse mit Gewürztruhe
- ∞ Schwarzwälder Torte
- ∞ Fruchtsalat

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie **BERNEXPO**

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

SPECIALS

Gerne stellen wir Ihnen unsere speziellen Angebote in einer auf Sie zugeschnittenen Offerte vor und freuen uns, Sie persönlich beraten zu dürfen.

- Burger Festival** Fülle das heisse Sesam- oder Vollkornbrötchen nach deinen Wünschen.
- Pulled chicken, Pulled pork, Rindfleischpatty, Gemüsepatty
Käse, Speck, Tomaten, Gurken, Salat, Zwiebeln, grilliertes Gemüse
Cocktailsauce, Kräuter-Joghurtsauce, Knoblauchsauce,
scharfe Tomatensauce, Asiasauce
- Ergänzend gibt es ein kleines Salatbuffet
und Baked Potatoes mit Sour Cream
- Als Dessert ein Früchtebuffet mit verschiedenen Sorbets.
- Fondue-Menu** Nüsslisalat mit Pilzen und Speck
- Fondue mit würzigem Greyerzer AOC und feinstem Vacherin Fribourgeois
Serviert pro 4 Personen an einem Tisch
- Apfelfruchtsaft am Stück
Serviert auf Apfel-Granatapfel-Salat und Whisky Liqueur
- Wintergrillen** Schmeiss den Grill an und grill alles. Fleisch, Gemüse, Früchte.
Dazu diverse Blatt- und Gemüsesalate.
- Raclette** Der Raclette-Event – treffen Sie andere Gäste am Buffet und essen Sie so
viel Sie mögen. Möglich an Stehtischen (Hochtischen) oder klassisch.
Raclette Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Pilze, Zwiebeln
Wünschen Sie weitere Beilagen? Lassen Sie uns wissen was Sie mögen.
- Jumi-Käsebuffet** Gerne lassen wir durch die bekannte Jumi-Käserei ein umfangreiches
Buffet aufbauen mit verschiedenen Käsesorten und
ausgewählten Käsebeilagen.
- Pizza** Geniessen Sie unsere hausgemachte Pizza!
Angerichtet direkt vor dem Gast, mit dem frischen Duft, kombiniert mit ei-
nem kühlen Bier oder einem guten Glas Rotwein
Pizza Margaritha
Pizza Prosciutto
Pizza Henris (Knoblauch, Chorizo, Peperoni)

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

SCHAUMWEIN

Italien	Prosecco di Valdobbiadene DOC Casa dei Faveri	75cl	49.00
Frankreich	Laurent Perrier Brut	75cl	95.00

WEISSWEIN

Schweiz	Chasselas de Romandie VdP, Devinière, Chasselas, Waadt	75cl	38.00
	Twanner Gutedel Bielersee AOC, Rudolf Römer, Chasselas, Bielersee	75cl	43.00
	Prà Bianco DOC, Bianco del Ticino Guido Brivio, Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir, Sauvignon blanc, Tessin	75 cl	48.00
	Yvorne Devinière Tradition AOC, Devinière, Chasselas, Waadt	75cl	50.00
	Petite Arvine Valais AOC, Cordonier & Lamon, Petite Arvine, Wallis	75cl	52.00
	Sauvignon blanc Genève AOC, Château du Crest, Sauvignon blanc, Genf	75cl	54.00
	Heida Valais AO, Cordonier & Lamon, Heida, Wallis	75cl	57.00
Italien	Pinot Grigio delle Venezie IGT Terre Venete, Cantina Negrar, Pinot Grigio, Veneto	75cl	41.00
	Roero Arneis DOCG Villata, Aziende di Terre da Vino, Roero Arneis, Piemont	75cl	51.00
Spanien	Cantarranas Verdejo Rueda DO, Quatro Rayas, Verdejo, Rueda	75cl	43.00
	Parcela Verdejo Castilla la Mancha VdT, Finca Costancia, Verdejo, Castilla la Mancha	75cl	48.00
Frankreich	Roi du Soleil Viognier Pays d'Oc AC, Gerard Bertrand, Viognier, Languedoc-R.	75cl	44.00

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

ROTWEIN

Schweiz	Pinot Noir Valais AOC, Maison Délival, Pinot Noir, Wallis	75cl	38.00
	Prà Rosso DOC, Merlot del Ticino Guido Brivio, Merlot, Tessin	75 cl	48.00
	Yvorne Pinot Noir Feu d'Amour AOC, Artisans Vignerons Yvorne, Pinot Noir, Waadt	75cl	58.00
	Humagne rouge Valais AOC Cordonier & Lamon, Humagne rouge, Wallis	75cl	58.00
Italien	Salice Salentino Riserva DOC Vinicola Mediterranea, Negroamaro, Malvasia nera, Apulien	75cl	40.00
	Barbera d'Asti DOCG San Nicolao Azienda di Terre da Vino, Barbera, Piemont	75cl	48.00
	Valpolicella Ripasso DOC, Cantina Negrar, Corvina, Rondinella, Corvinone, Veneto	75cl	49.00
	Rosso di Montalcino DOC Maddalena Cordella, Sangiovese, Toscana	75cl	51.00
	Barolo DOCG paesi Tuoi Azienda di Terre da Vino, Nebbiolo, Piemont	75cl	88.00
Spanien	La Catedral Joven Rioja DOCa Bodegas Olarra, Graciano, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Rioja	75cl	44.00
	Tamiz Ribera del Duero DO Bodegas Reyes, Tempranillo, Ribera del Duero	75cl	48.00
	Cerro Añon Rioja Reserva DOCa Bodegas Olarra, Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo, Rioja	75cl	58.00
	Seleccion Especial Vdt Abadia Retuerta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sardon de Duero	75cl	76.00
Frankreich	Côtes-du-Rhône AC Coteaux du Visan, Grenache, Syrah, Carignan, Rhonetal	75cl	40.00
	Alencades Languedoc IGP Château Ricardelle, Marselan, Cabernet Sauvignon, Merlot, Languedoc-R.	75cl	47.00

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

SONSTIGE GETRÄNKE

Bier offen	Jungfrau Lager		100cl	13.00
			30cl	4.60
	Jungfrau Rotes		100cl	16.00
			30cl	5.40
Bier Flaschen	Felsenau Junker		33cl	5.00
	Jungfrau Weisses		33cl	5.50
	Felsenau Bügel-Spez		50cl	8.50
	Felsenau Schümli Alkoholfreies		33cl	5.00
Softgetränke	Valser Mineral mit Kohlensäure		75cl	8.50
	Valser Mineral ohne Kohlensäure		75cl	8.50
	Valser Mineral mit Kohlensäure	PET	50cl	5.00
	Valser Mineral ohne Kohlensäure	PET	50cl	5.00
	Süssgetränke		100cl	9.50
	Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelschorle, Eistee, Citro			
	Süssgetränke		33cl	5.00
	Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella Rot			
	Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon		20cl	5.00
	Red Bull		25cl	6.00
Säfte	Orangensaft		100cl	11.00
	FrISChe Fruchtsäfte		100cl	25.00
	Orangensaft		20cl	5.00
	Tomatensaft		20cl	5.00
Kaffee	Kaffee/Espresso			4.20
	Tee			4.20

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie **BERNEXPO**

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

CATERING

Henris & Congress

Die vorhergehend angegebenen Preise gelten für das Restaurant Henris und die Kongressräumlichkeiten der BERNEXPO in der Halle 1.3.

In den Preisen sind die Infrastruktur, Mitarbeiter und Weiteres inbegriffen. Ausgenommen sind grössere Umbauten der Restaurationen und die technische Infrastruktur wie Beamer, Leinwand etc.

Hallen BERNEXPO & Catering

In den Hallen der BERNEXPO wie auch in anderen Räumlichkeiten ausserhalb werden die Mitarbeiterkosten wie auch die Infrastruktur separat verrechnet.

Wir gewähren Ihnen folgende Rabatte im Catering:

- 25 % auf die Weinpreise
- 20 % auf die Softgetränkpreise ab 600 Personen

Die Einzelpreise für Infrastruktur und Mitarbeiter finden sie auf den nächsten Seiten.

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch

CATERING DIVERSES

Mitarbeiterkosten	Weiterverrechnung der Gastronomiemitarbeiter für Aufbau, Anlass und Abbau: Im Stundenlohnansatz sind enthalten Bruttolohn, Sozialabgaben, Versicherungen, Ferienentschädigung, Anteil 13. Monatslohn, Mitarbeiterverpflegung sowie Uniform, Mitarbeiterrekrutierung, -schulung und Administration. Einsatzzeiten zwischen 07.00-24.00 Uhr		
	Projektleiter Event	Std. / Pers.	85.00
	Chef de Service & Küchenchef	Std. / Pers.	65.00
	Koch	Std. / Pers.	55.00
	Service & Buffet	Std. / Pers.	50.00
	Logistik & Office	Std. / Pers.	45.00
Polizeistunden -verlängerung	Nach 24 Uhr	Pauschal	50.00
Material	Porzellan, Gläser, Tischwäsche, Buffetmaterial, etc. Der Preis richtet sich nach dem effektiven Aufwand und pro Person.		
Uniform Service	Schwarzes Hemd, schwarze Hose Schwarze Schuhe, schwarze Schürze mit Henris Logo		
Dekoration	Gerne offerieren wir auf Wunsch zusätzliche Dekoration.		
Technik	Brauchen Sie im Laufe des Abends Mikrofon, Musikanlage oder einen Beamer mit Leinwand? Geben Sie uns rechtzeitig Bescheid, damit wir Ihnen die entsprechende Technik offerieren können.		
Transport	Transport ausserhalb der BERNEXPO	Pauschal pro Person	2.00
Strom, Wasser	Gestellt durch Veranstalter nach Rücksprache mit dem Caterer.		
Abfallentsorgung	Durch Veranstalter		
Infrastruktur	Syma Buffet		45.00
	Syma Stehtische		45.00
	Runde Tische 8er oder 6er		30.00
	Festische		15.00
	Festbänke		8.00
	Arbeitstische		15.00
Preise & AGB	Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil unseres Angebots. Den ausführlichen Text finden Sie auf unserer Homepage.		

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
CH-3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris.ch
www.henris.ch