

2024  
buma gastro GmbH

## Bankett-Dokumentation

### Personen

bis 12 Personen	à la Carte
12 bis 18 Personen	Kleines Angebot mit 3 Vorspeisen und 3 Hauptgerichten
18 bis 60 Personen	Einheitsmenu mit vegetarischer / veganer Alternative

### Räumlichkeiten

Weinkeller	max. 45 Personen – für Aperitif und Degustationen geeignet
Restaurant «Sääli»	max. 40 Personen – ab 22 Personen immer exklusiv
Restaurant «Bar»	max. 25 Personen – bei Exklusivnutzung auch als Aperitif-Bereich nutzbar
Restaurant exklusiv	max. 65 Personen – inkl. Weinkeller & Terrasse
Sitzungszimmer	max. 12 Personen – nur Getränke
Terrasse	max. 80 Personen – bei schönem Wetter gilt ihre Reservation auch für draussen

### Saalmieten, Verrechnung & zusätzliche Öffnungszeiten

Wir verrechnen keine Saalmieten. Auch das Sitzungszimmer und der Weinkeller können bei Konsumation kostenlos benutzt werden. Für Anlässe an Ruhetagen setzen wir einen Umsatz von CHF 2'000 voraus, damit wir den Betrieb extra öffnen. Die Exklusive Nutzung von Räumlichkeiten bieten wir nur bei entsprechender Personenanzahl an.

Wir verrechnen immer die effektiv anwesenden Personen. Falls es kurzfristige Änderungen gibt, teilen Sie uns das bitte auch am Anlasstag noch mit.

### Dekoration

Standard	Trockenblumen, Kerzen & Stoffservietten
Frisch-Blumen	+ CHF 4.00 pro Person
Stoffläufer	+ CHF 2.00 pro Person
Menükärtli	auf Wunsch gratis

Die Dekoration inkl. Namenskärtli etc. darf auch gerne geliefert werden. Wir bieten an, die Deko beim Decken der Tische nach ihren Wünschen kostenfrei zu arrangieren.

### Mitgebrachte Speisen & Getränke

Wein	Zapfengeld CHF 30.00 pro 7.5dl Flasche
Kuchen/Torten	Kuchenservice CHF 4.00 pro Person

Das Mitbringen von anderen Speisen und Getränken ist ansonsten nicht gestattet. Ausnahmen sind Give-Aways und Dekorationen.

### Nutzungszeiten / Öffnungszeiten

Mittagessen	ab 11.30h bis max. 17.00h
Zvieri / Grebt	ab 13.00h bis max. 18.00h
Aperitif im Weinkeller	ab 16.00h bis max. 23.00h
Abendessen	ab 18.00h bis max. 23.00h

Bei grösseren Gruppen machen wir am Abend um 23.00h letzte Runde und schliessen spätestens um 23.30h. Das Verlängern der Öffnungszeiten inkl. Überzeitbewilligung gegen einen Aufpreis ist möglich. Bitte kontaktieren Sie uns dafür mind. 14 Tage vor ihrem Anlass.

### Mittagsmenu

Dienstag bis Freitag am Mittag servieren wir unsere Mittagsmenüs – für grosse Gruppen nach Vorauswahl. Fleisch mit Salat o. Suppe CHF 21.00 / Pasta mit Salat o. Suppe CHF 19.00 / Vegi mit Salat o. Suppe CHF 20.00



**bären**  
steffisburg

### Aperitif vor dem Menu

Hausgemachte Focaccia, Oliven, Grissini	CHF	3.50
Hausgemachte Focaccia, Hummus, Oliven, Hartkäse, Grissini	CHF	6.50
Bruschetta (April bis Oktober / 2 Stk. pro Person)	CHF	7.00

### Vorspeisen & Zwischengerichte

Kleine Bowl mit Salat von Steffisburg, Hausdressing & saisonalen Garnituren	CHF	7.00
Bären Salat mit Salat von Steffisburg, Hausdressing & saisonalen Garnituren	CHF	11.00
Bauernsalat mit Salat von Steffisburg, gebratenem Speck & Zwiebeln & sais. Garnituren	CHF	14.00
Saisonalere Caprese mit Schweizer Mozzarella, Pesto & Tomaten/Randen	CHF	15.00
Saisonale Suppe mit Einlage (vegetarisch)	CHF	11.00
Saisonale Suppe mit Fisch als Einlage	CHF	14.00
Onsen-Ei (65 Grad), hausgemachte Mayo, Crunch & Gemüsesalat	CHF	14.00
Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Dörrfrüchten, Salatbouquet & geröstete Kernen	CHF	16.00
BEO-Rindstatar auf gerösteter Focaccia, hausgemachte Pickels & gebeiztes Eigelb	CHF	18.00
Variation von der Forelle mit saisonalem Gemüse, hausgemachter Mayo & Sprossen	CHF	20.00
Sämiger Risotto mit Pilzen & saisonalem Gemüse	CHF	18.00
Hausgemachte Tagliatelle an Safransauce & geräucherter Rüebl-Lachs	CHF	21.00
Hausgemachte Ravioli mit getrüffelnder Ricotta-Füllung	CHF	21.00

### Hauptspeisen

Saftiger Schweinebraten mit Senfsauce	CHF	27.00
Hackbraten nach Bären-Art an Dörrpflaumen-Sauce	CHF	28.00
Hacktätschli mit frischen Kräutern & Preiselbeersauce	CHF	28.00
Cordon-Bleu vom Söili, gefüllt mit Bergkäse & Schinken	CHF	31.00
Schweinsfilet im Speckmantel an Rahmsauce	CHF	34.00
Marinierter Pouletschenkel an Rotweinsauce	CHF	29.00
Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse	CHF	31.00
Gebratenes Lachsforellenfilet an Weissweinsauce	CHF	33.00
Gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce	CHF	34.00
Rindsschmorbraten mit Rotweinjus	CHF	31.00
Boeuf Bourguignon mit Speck, Champignons & Zwiebeln	CHF	31.00
Am Stück gegartes Rinds-Entrecôte mit Sauce Hollandaise	CHF	42.00

Bei allen Hauptspeisen wird **Gemüse** dazu serviert. Wählen Sie zudem zwischen folgenden **Beilagen** aus:  
Kartoffelstock / Kartoffelgratin / Bratkartoffeln / Pommes Frites / Spätzli / Weisswein-Risotto / Gnocchi /  
Hausgemachte Tagliatelle / Serviettenknödel / Griessschnitten / Kräuterreis / Variation von Gemüsen

Als **vegetarische / vegane Alternative** bieten wir die Wahl aus unserer aktuellen à la Carte Auswahl an. Wenn Sie ein ausschliessliches Vegimenu wünschen, offerieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

### Nachspeisen

4 verschiedene Käse vom Affineur Bruni, Fruchtebrot & Senf	CHF	14.00
Drei Minidesserts pro Person	CHF	7.00
Mini-Desserts auf Platten – das kleine Dessertbuffet direkt auf dem Tisch (mind. 5 Komp.)	CHF	11.00
Hausgemachter Brownie mit Vanille-Glacé	CHF	9.00
Variation von Schokolade & saisonalen Früchten	CHF	13.00
Dessert Ihrer Wahl	CHF	13.00