





Bankettdokumentation



Sportgastro AG
Restaurant Golfpark Moossee
Lysstrasse 50
3053 Münchenbuchsee

031 869 40 70
info@restaurant-golfpark.ch
www.restaurant-golfpark.ch

Folgen Sie uns:

-  @RestaurantGolfparkMoossee
-  @baernerbeizer
-  @baernerbeizer
-  @baernerbeizer

Inhaltsverzeichnis

Bankettdokumentation	1
Sportgastro AG	1
Lyssstrasse 50	1
1 Einleitung	3
2 Rahmenbedingungen.....	4
2.1 Anfahrt	4
2.2 Parkplätze	4
2.3 Annullierungsbedingungen.....	5
2.4 Catering	5
2.5 Checkliste	5
2.6 Dekorationen.....	6
2.7 Kinder	6
2.8 Personenanzahl.....	6
2.9 Preise	6
2.10 Räumlichkeiten.....	6
2.11 Rollstuhl	6
2.12 Verlängerung	6
2.13 Vorbestellung	7
2.14 Zahlungsbedingungen	7
2.15 Zapfengeld.....	7
3 Seminarmöglichkeiten.....	8
3.1 Eckdaten.....	8
3.2 Seminarpackages	9
3.3 Bestuhlungsmöglichkeiten Bankettsaal Restaurant.....	10
3.4 Bestuhlungsmöglichkeiten Multifunktionsraum.....	11
4 Apérovorschläge	12
5 Golfer Zwischenverpflegung	15
6 Menüvorschläge.....	17
7 Buffetvorschläge für Bankette (ab 20 Personen).....	21
8 Produktedeklaration.....	25



1 Einleitung

Zehn Minuten vom Stadtzentrum Bern entfernt, liegt der Golfpark Moossee. Eingebettet in die idyllische Landschaft entlang der Urtenen und rund um das Naturschutzgebiet des Moossees bieten eine 18-Loch Anlage, ein 9-Loch Parcours, eine 6-Loch Übungsanlage und eine Driving Range sowohl dem ambitionierten Wettkampfspieler wie dem Golf-Einsteiger eine Anlage, die höchsten Ansprüchen genügen mag. Darüber hinaus profitiert auch der erholungssuchende Spaziergänger dank der integrierten Spazierwege vom Naherholungsgebiet.

Betreiberin des Restaurants Golfpark Moossee ist die Sportgastro AG mit Hauptsitz in der PostFinance-Arena in Bern.

Die Sportgastro AG ist ein vielseitiges Unternehmen mit verschiedenen Betriebszweigen. Sie betreut sämtliche Restaurants und Cateringstände in der PostFinance-Arena, führt in der Stadt Bern die Restaurants The BEEF Steakhouse & Bar, Restaurant & Bar Caledonia, Ristorante & Bar Mappamondos sowie zwei Filialen des „To-Go-Konzepts“ The BEEF Burger, bietet mit 24/7 Catering & Events einen Catering-service für die ganze Schweiz an und ist Pächter im Strandbad Moossee.

In der nachfolgenden Bankettdokumentation finden Sie alle Informationen, um einen gelungenen Anlass im Restaurant Golfpark Moossee organisieren und durchführen zu können. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen zusammen. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Ob Golfer, Geschäftsleute oder Familien: Bei uns sind alle herzlich willkommen zum Essen, Trinken, Feiern und Tagen - alles garantiert mit einem herrlichen Blick ins Grün. Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns im Restaurant Golfpark Moossee begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Sportgastro AG
Restaurant Golfpark Moossee

Christian Meyer
Betriebsleiter

Filip Gutwirth
Küchenchef

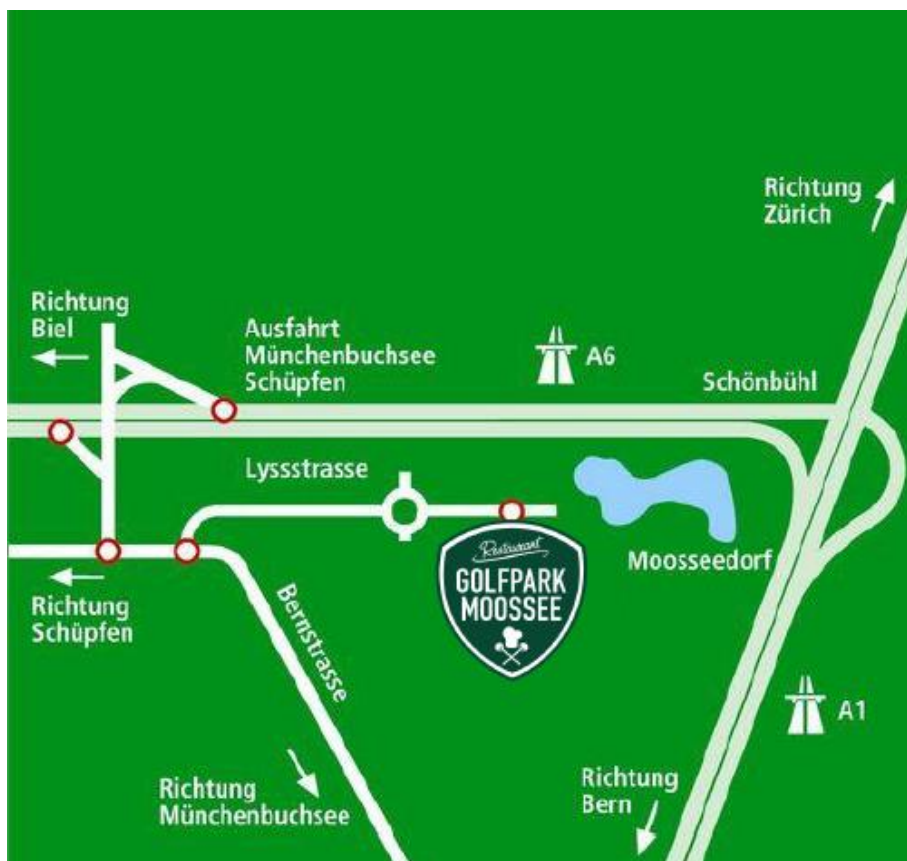
2 Rahmenbedingungen

2.1 Anfahrt

Von Bern / Zürich: Autobahn A1, Abzweigung Schönbühl, Autobahn A6 Richtung Biel, Ausfahrt Münchenbuchsee, auf Hauptstrasse Richtung Münchenbuchsee, beim Dancing Schönbrunn 1. Abzweigung links, dann der Strasse geradeaus bis zum Golfpark folgen (ca. 3 km, dazwischen ein Kreisel).

Von Biel: Autobahn A6, Ausfahrt Münchenbuchsee, auf Hauptstrasse Richtung Münchenbuchsee, beim Dancing Schönbrunn 1. Abzweigung links, dann der Strasse geradeaus bis zum Golfpark folgen (ca. 3 km, dazwischen ein Kreisel).

Mit dem öffentlichen Verkehr: Vom SBB-Bahnhof Münchenbuchsee (S3) 20 Minuten Fussweg entlang der Mühlestrasse.



2.2 Parkplätze

Es stehen 300 Parkplätze zur Verfügung, diese sind kostenpflichtig. CHF 5.00 / Tag. Bezahlung direkt bei der Parkplatz-Kasse. Tagespauschalen sind direkt mit dem Sekretariat des Golfparks zu vereinbaren (058 568 40 00).



2.3 Annullierungsbedingungen

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Restaurant Golfpark Moossee, ohne anders lautende Vereinbarungen, vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und die in Aussicht stehende Verpflegungsleistungen sowie die administrativ erbrachten Leistungen, reduziert um die zum Annullierungszeitpunkt nicht anfallenden Kosten.

bis 10 Tage vor Veranstaltung: keine Kosten

7-9 Tage vor Veranstaltung: 45% der Waren- und entsprechenden Unkosten

4-6 Tage vor Veranstaltung: 60% der Waren- und entsprechenden Unkosten

0-3 Tage vor Veranstaltung: 100% der Waren- und entsprechenden Unkosten

2.4 Catering

Ihre Feier an Ihrem Wunschort - wir organisieren es gerne für Sie. Mehr Infos unter www.twentynine.ch.

2.5 Checkliste

Untenstehend finden Sie eine Liste mit allen Punkten, die bei Ihrem Anlass von Bedeutung sein können.

- Anfahrt
- Allergien/Spezialwünsche
- Apéro
- Bestuhlung
- Blumen / Kerzen
- Bühne
- Dekoration
- Fotograf
- Garderobe
- Kindermenü
- Menü
- Menükarten
- Musik und Unterhaltung
- Namensschilder
- Parkplätze
- Räumlichkeit
- Technik
- Tischordnung



2.6 Dekorationen

Unsere Restaurant-Dekoration stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Gerne organisieren wir Ihnen eine Blumendekoration nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellung.

2.7 Kinder

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle Kinderkarte. Kindersitze stehen auf Reservation bereit.

2.8 Personenanzahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass mit. Diese von Ihnen genannte Personenanzahl gilt für uns als verbindlich für die Bestellung und die Verrechnung.

2.9 Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.0 % Mehrwertsteuer. Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

2.10 Räumlichkeiten

Restaurant gesamt:	100
Banquetraum Restaurant:	40
Multifunktionsraum:	80
Terrasse:	180

2.11 Rollstuhl

Das Restaurant Golfpark Moossee ist ganzflächig rollstuhlgängig. Einen Invaliden-Parkplatz sowie eine separate Toilette sind vorhanden.

2.12 Verlängerung

Selbstverständlich dürfen Sie bei uns Ihren Anlass über die normalen Öffnungszeiten (23.30 Uhr) hinaus durchführen. Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde einen Servicezuschlag von CHF 150.00.



2.13 Vorbestellung

Unsere Bankettauswahl ist ab 10 Personen und auf Vorbestellung erhältlich. Spezialwünsche für Diabetiker, Vegetarier und Kinder erfüllen wir gerne.

2.14 Zahlungsbedingungen

Bitte geben Sie uns Ihre genaue Rechnungsadresse bereits bei Ihrer Reservation bekannt. Rechnungsbetrag 30 Tage netto.

Gerne können Sie Ihre Rechnung direkt nach dem Anlass mit folgenden Zahlungsmitteln bezahlen

- Barzahlung
- Maestro EC-Direct
- Postcard
- Visa
- MasterCard
- American Express
- V-Pay
- JCB
- Diners Club International

2.15 Zapfengeld

Für selber mitgebrachte Getränke verrechnen wir ein Zapfengeld für den Service sowie die Benutzung der Gläser und Infrastruktur.

Wein pro 75 cl Flasche: CHF 25.00

Champagner: CHF 35.00



3 Seminarmöglichkeiten

3.1 Eckdaten

Seminar	ab 10 bis 80 Personen verfügbar	
Essen	max. 80 Personen	
Stehlunch	max. 100 Personen	
Fläche	70 m ² – 118 m ²	
Zugang	ebenerdig	
Ausstattung	<ul style="list-style-type: none">▪ Flipchart▪ W-Lan▪ Hellraumprojektor▪ Leinwand▪ TV-Screen▪ ClickShare System (Multifunktionsraum)▪ Moderationskoffer	
Parking	300 Parkplätze vorhanden, CHF 5.00 / Tag Bezahlung direkt bei der Parkplatz-Kasse	
Raummiete	Tagespauschale Multifunktionsraum	CHF 400.00
	1/2 Tagespauschale Multifunktionsraum	CHF 200.00



3.2 Seminarpackages

Variante "Mini" (Zwischenverpflegung am Morgen oder Nachmittag)

Während der Sitzung:	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Während der Pause:	Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser, Brötchen, Gipfeli, Saisonfrüchte

CHF 20.00 pro Person

Variante "Midi" (Zwischenverpflegung am Morgen oder Nachmittag & Mittagessen)

Während der Sitzung:	Mineralwasser während des Seminars
Während der Pause:	Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser Brötchen, Gipfeli, Saisonfrüchte
Mittagessen:	Salat oder Suppe *** Drei Hauptgänge zur Auswahl (Getränke werden nach Aufwand verrechnet)

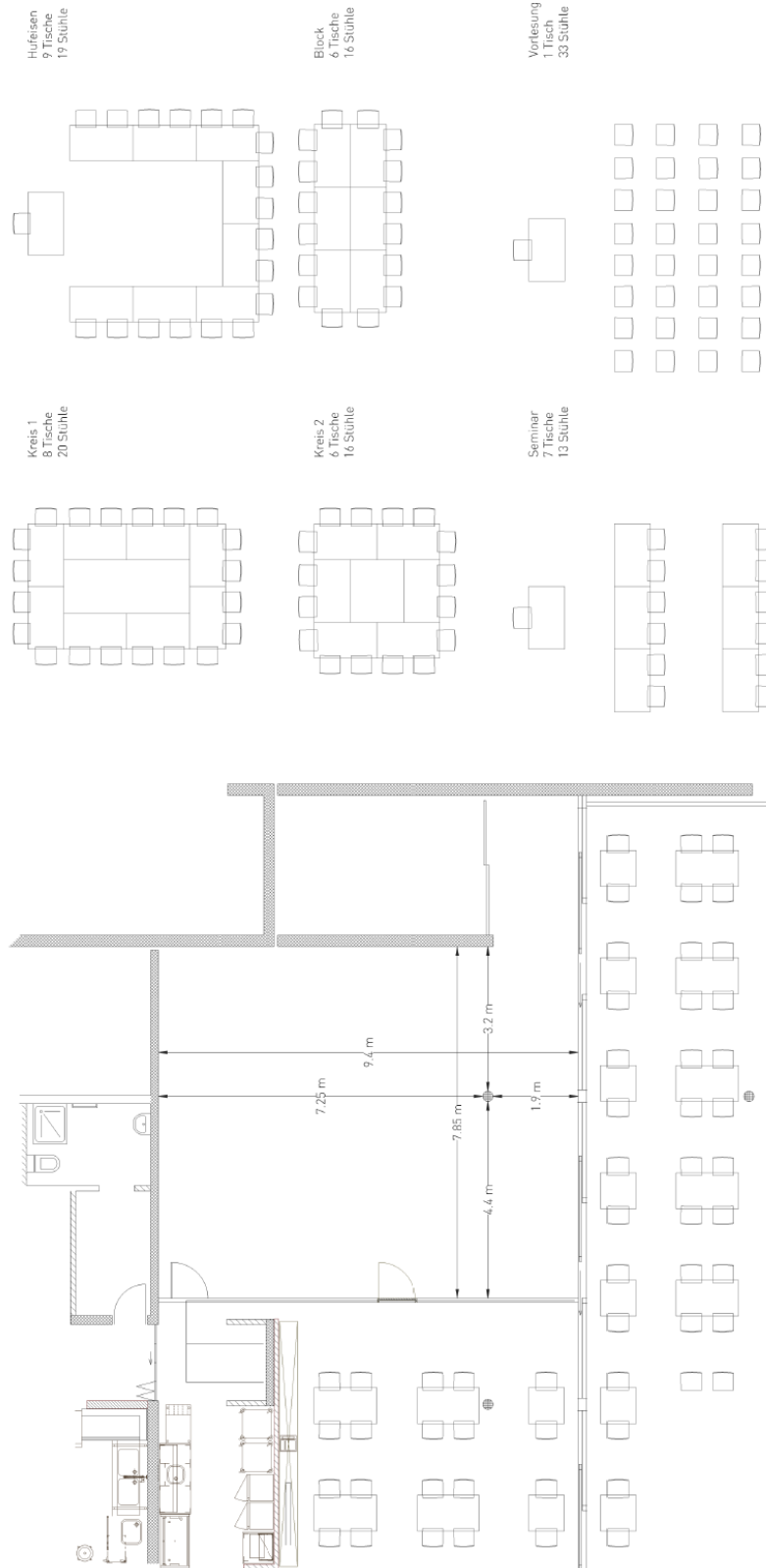
CHF 42.00 pro Person

Variante "Maxi" (Zwischenverpflegung am Morgen und Nachmittag & Mittagessen)

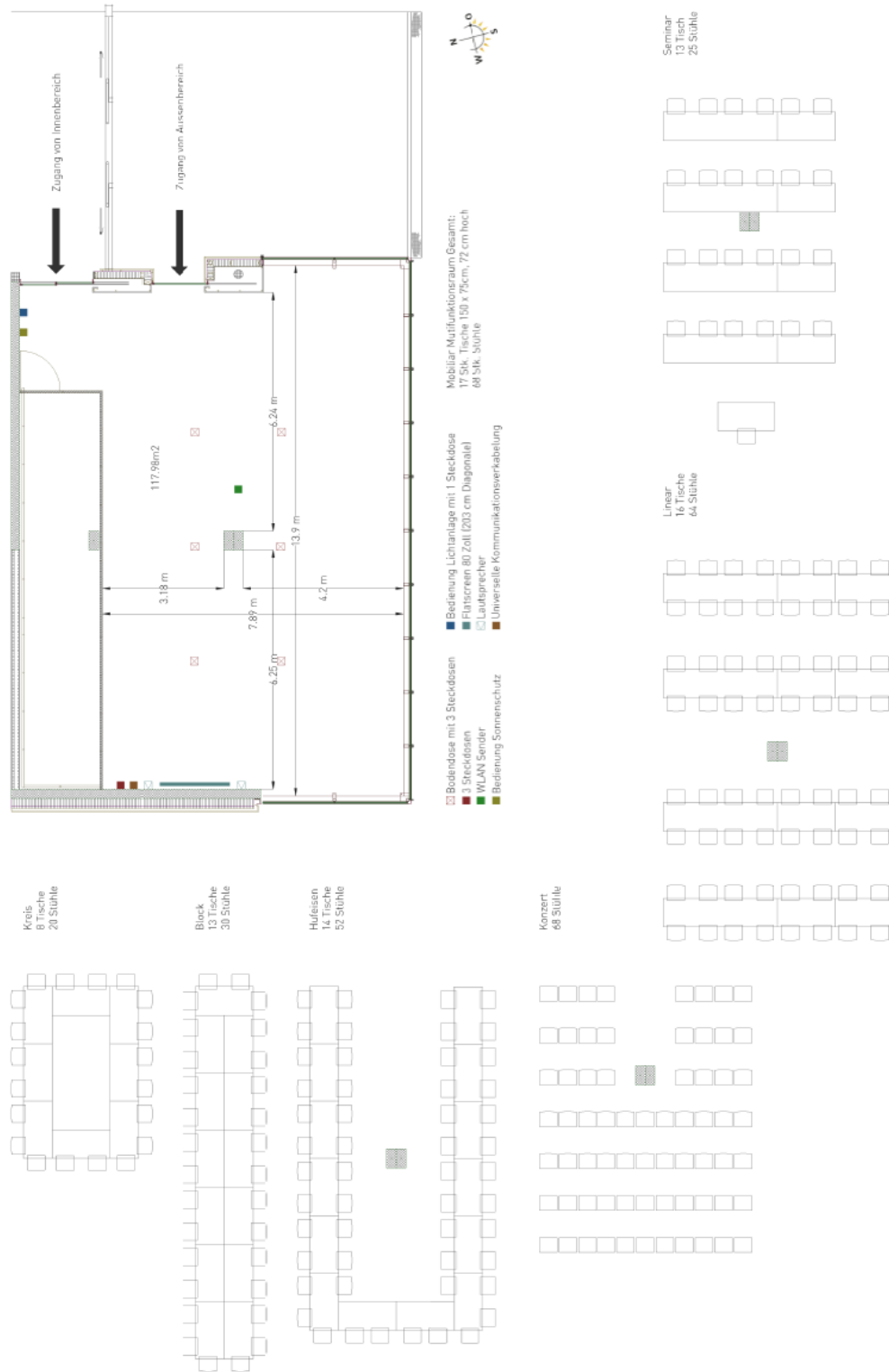
Während der Sitzung:	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Pause am Morgen:	Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser, Brötchen, Gipfeli, Saisonfrüchte
Mittagessen:	Salat oder Suppe *** Drei Hauptgänge zur Auswahl (Getränke werden nach Aufwand verrechnet)
Pause am Nachmittag:	Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser Apérohäppchen, Früchtekorb

CHF 58.00 pro Person

3.3 Bestuhlungsmöglichkeiten Bankettsaal Restaurant



3.4 Bestuhlungsmöglichkeiten Multifunktionsraum



4. Apérovorschläge

Erfrischend & fruchtig

Hausgemachter Minze-Ingwer-Eistee	Liter	12.00
Saisonbowle mit Alkohol	Liter	34.00

Apéro Mix

pro Person

Marinierte Oliven		6.50
Saisonaler Gemüsedip mit verschiedenen Saucen		4.50
Assortiertes Blätterteiggebäck		4.00

Fingerfood

pro Stück

Schinkengipfeli		3.00
Mini Gemüse-Frühlingsrolle		2.50
Meatballs mit Cole Slaw Salat		3.00
Poulet Satay-Spiesschen mit Erdnusssauce		3.00
Hausgemachtes Süppchen		3.50
Käseküchlein		3.50

Mini-Sandwich

pro Stück

mit Hinterschinken, Käse und Salami		3.00
mit Roastbeef, Tomaten-Mozzarella, Weichkäse		5.00

Bruschetti

pro Stück

mit Tomaten oder Ei		3.00
mit Bündnerfleisch und Rohschinken		4.00
mit Rauchlachs und Rindstartar		4.50



Assortierte Apéroplatten pro Platte (für 4 Personen)

Käseplatte 49.00

Verschiedene Hart- und Weichkäse
garniert mit Baumnüssen und Trauben

Golferplatte 67.00

Rohschinken, Bündnerfleisch, Kräuterspeck, Trockenwurst
und Chorizo mit saurem Gemüse garniert

Apérovarianten pro Person

Variante "Mini 1" 12.00

Chips

Assortierte Mini-Sandwiches mit Schinken, Käse und Salami

Flammkuchen Elsässer Art und saisonal vegetarisch

Frittierte Zwiebelringe mit Tartar Sauce

Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnussauce

Variante "Midi 1" 14.00

Chips

Hausgemachtes Süsspchen

Assortierte Blätterteigschnecken

Oliven Crêpes mit Frischkäse und Schinken

Gemüses Samosa mit Sauerrahm Dip

Pouletflügeli mit hausgemachter BBQ-Sauce,



Variante "Maxi 1"

16.00

Chips

Bruschetti mit Lachstartar und Tomaten-Basilikum-Concasée,

Hausgemachtes Süsspchen

Calamari im Bierteig mit Tartar Sauce,

Saisonales Risotto

Rindfleischwürfel an Chimichurrisauce

Variante "Apéro riche"

32.00

Chips

Crostini mit Lachs, Tomaten und Rindstatar

Griechischer Salat

Hausgemachtes Süsspchen

* * *

Rindfleischwürfel an Chimichurrisauce

Saucisson auf Rahmlauch

Calamari im Bierteig mit Tartar Sauce

Saisonales Risotto

Gemüses Ravioli mit Salbeibutter

Chili con carne auf Safranreis

* * *

Limetten Cheesecake

Toblerone-Mousse

Saisonales Sorbet auf Fruchtsalat

**Gerne stellen wir Ihnen auf ein Apéro nach Ihren Wünschen zusammen.
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.**



5 Golfer Zwischenverpflegung

Variante "Rough" pro Person 10.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Hinterschinken oder Käse
Cornyriegel und Müeslriegel
1 Frucht nach Saison
Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Green" pro Person 12.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Hinterschinken oder Käse
Cornyriegel und Müeslriegel
1 Frucht nach Saison
Cake oder Kuchen
Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Driving Ranch" pro Person 14.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Hinterschinken oder Käse
Cornyriegel und Müeslriegel
1 Frucht nach Saison
Cake oder Kuchen
Birchermüesli
Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Fairway" pro Person 16.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Hinterschinken oder Käse
Cornyriegel und Müeslriegel
1 Frucht nach Saison
Cake und Kuchen
Birchermüesli
Tagessuppe oder Bouillon
Hausgemachter Tee, Wasser



Variante "Bunker" pro Person 18.00

Kleine Sandwiches mit Bündner Rohschinken und Bündnerfleisch

Cornyriegel und Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Cake und Kuchen

Birchermüesli

Tagessuppe oder Bouillon

1 Paar Wienerli und Schweinswürstchen mit Senf

Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Hole in One" pro Person 24.00

Kleine Sandwiches mit Parmaschinken und Brie

Cornyriegel und Müesliriegel

Cashewnüsse mit Curry

Melonen-Erdbeerspiesschen

Tagessuppe

Weisswurst mit Brezel

Schokoladenkuchen

Hausgemachter Tee, Wasser, Fruchtsaft

Individuelle Verpflegung

Nussstange, Cornyriegel, Müesliriegel 2.50

1 Frucht nach Saison 1.00

Cake oder Kuchen 3.00

Birchermüesli 3.50

Wienerli, Schweinswürstchen mit Senf und Baguette 5.50

Heisse Bouillon, 1 Liter 7.00

PET Getränke 4.00

Isotonisches Getränk 4.50



6 Menüvorschläge

Menü 1

Maiscrèmesuppe
mit Paprika-Popcorn

Gebratenes Schweinskotelett
auf sämigem Waldpilzragout
serviert mit Rosmarinkartoffeln

Pancakes
mit lauwarmen Waldbeeren und Ahornsauerrahm

43.00

Menü 2

Endiviensalat mit Cikorino rosso und Feta
Baumnussdressing

Gefüllte Maispoularde
mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Feige
serviert auf Safranrisotto mit Marsalajus

Hausgemachtes Brownie mit Tonkabohneneis

45.00

Menü 3

Lachscrèmesuppe
mit Lauch und Safran Croûtons

Geschmorte Rindsbäggli mit Rotweinjus
serviert mit Spinatpätzli
und saisonalem Gemüse

Schokoladenkuchen mit Himbeersorbet

50.00



Menü 4

Büffel Mozzarella
auf einem saisonalen Salatbeet mit Basilikum Pesto

Kalbs-Saltimbocca mit Portweinjus
serviert mit Risotto alla milanese
und grillierten Kirschtomaten

Tiramisu
mit Früchtecoulis und saisonalem Granita

52.00

Menü 5

Bunter Marktsalat
mit Rohschinken, Pilzen und Pfirsichschnitzen

Tournedos vom Schweinsfilet
mit Parmesanschaumsauce
serviert mit Pappardellen und Ratatouille

Baileys Schokoladenmousse

54.00



Menü 6

Grillierter Ziegenkäse mit Safranbirne
und buntem Marktsalat

Seeteufelmedaillons mit Kräuter-Nusskruste
serviert mit Kokos-Limetten-Reis
und lauwarmer Mangosalat

Waldbeeren-Cheesecake mit Orangensorbet

60.00

Menü 7

Rauchlachstartar mit Avocado
serviert mit Brioche Toast

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
serviert mit Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse

Nougat-Quarkknödel im Nussmantel
und Vanillesauce

68.00

Menü 8

Rindscarpaccio
mit gerösteten Pistazien und Parmesan
garniert mit Rucola

Grilliertes Kalbskotelett mit Morchelsauce
serviert mit Polenta und frischem Spinat

Limoncello Parfait mit hausgemachtem Schokoladenpraline

76.00



Menü 9

Saisonaler Marktsalat
mit Steinpilzen und Bresaola an Feigendressing

Grilliertes Zanderfilet auf Venerereis
begleitet von einer milden Weissweinschaumsauce

Grilliertes Rindfiletmedaillon mit kräftiger Rotweinsauce
Süsskartoffelpüree und saisonalem Gemüse

Mille-Feuille mit Rahmtäfelimousse
Und saisonalem Fruchtsalat

86.00

Bitte beachten Sie die saisonale Komponente, welche nicht das ganze Jahr hindurch verfügbar sind. Wir bitten Sie zudem, sich auf ein Bankettmenü zu beschränken. Gerne bieten wir Ihnen jeweils einen alternativen vegetarischen Hauptgang an.

7 Buffetvorschläge für Bankette (ab 20 Personen)

Frühstücksbuffet

Butterzopf, Gipfeli
Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Margarine
Birchermüesli
Früchteplatte
Käse- und Aufschnittplatte
Assortiere süsse Leckereien
Orangensaft, Multivitaminsaft
Kaffee-, Tee-, und Milchgetränke

25.00

Brunchbuffet

Butterzopf, Gipfeli, Brötli und verschiedene Brote
Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Margarine
Birchermüesli und verschiedene Joghurts
Früchteplatte
Käse- und Aufschnittplatte
Lachs- und Roastbeefplatte
Chipolatas, Fleischkäse
Rührei, Röstli und Speck
Pancakes und assortiere süsse Leckereien
Orangensaft, Multivitaminsaft
Kaffee-, Tee-, und Milchgetränke à discrétion
1 Glas Prosecco

35.00



Pastabuffet klein

Bunter Blattsalat
Haus- und Balsamicodressing
Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons
ofenfrisches Brot

Spaghetti und Penne
Bolognese, Carbonara und mit Tomatensauce

Panna Cotta mit Waldbeersauce

28.00

Pastabuffet gross

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate
Balsamico- und Hausdressing
Tomaten Mozzarella Salat
Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons
ofenfrisches Brot, Focaccia

Spaghetti und Penne
Bolognese, Carbonara und mit Tomatensauce,
saisonal gefüllte Ravioli
Lasagne al forno

Tiramisu mit Früchtecoulis und hausgemachtem schokoladen Trifle

40.00



Gillbuffet "Mini"

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate

Balsamico- und Hausdressing

Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons

ofenfrisches Brot

Kalbs- und Schweinsbratwurts

Pouletbrust

Schweinshalssteak

Schwein Spare Ribs

Bratkartoffel

Grillgemüse

Kräuterbutter und diverse Saucen

Dessertbuffet

55.00

Grillbuffet gross

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate

Tomaten Mozzarella Salat

Kartoffelsalat

Balsamico- und Hausdressing

Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons

ofenfrisches Brot

Rindshohrückensteak / marinierte Pouletbrust

Schweinshalsteak mit Biermarinade

Kalbs- und Schweinsbratwurst

Lachs würfeln

Pullet pork

Schwein Spare Ribs

Bratkartoffel / Grillgemüse

verschiedene Saucen und Marinaden

Dessertbuffet

5 Saison Komponente

80.00

8 Produktedeclaration

Wir sind stets darauf bedacht, Ihnen saisonale und regionale Produkte zu servieren. Wir arbeiten mit langjährigen Lieferanten zusammen, die uns gleichbleibende und hochstehende Qualität der Produkte garantieren können.

Um unsere Kreativität nicht einzuschränken, verwenden wir Gewürze, einige Früchte und Kolonialwaren aus der ganzen Welt.

Früchte und Gemüse		Bieri, Neuenegg
Brot		Ueli der Beck, Schönbühl
Milchprodukte		Rufener, Kehrsatz
Schwein	CH	Mérat, Bern
Kalb	CH	Mérat, Bern
Rind	CH	Mérat, Bern
	IRL	
Lamm	NZ	Mérat, Bern
	AU	
Geflügel	CH	Mérat, Bern
Fisch	nach Tagesfang	Fideco, Murten Schröder, Thun
Meeresfrüchte	Vietnam	Fideco, Murten
	Kanada	Schröder, Thun

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.