







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)..... | 20 |
| 8 Produktedeklaration..... | 24 |



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 Cateringservice 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

Alessandro Schiavano
Küchenchef

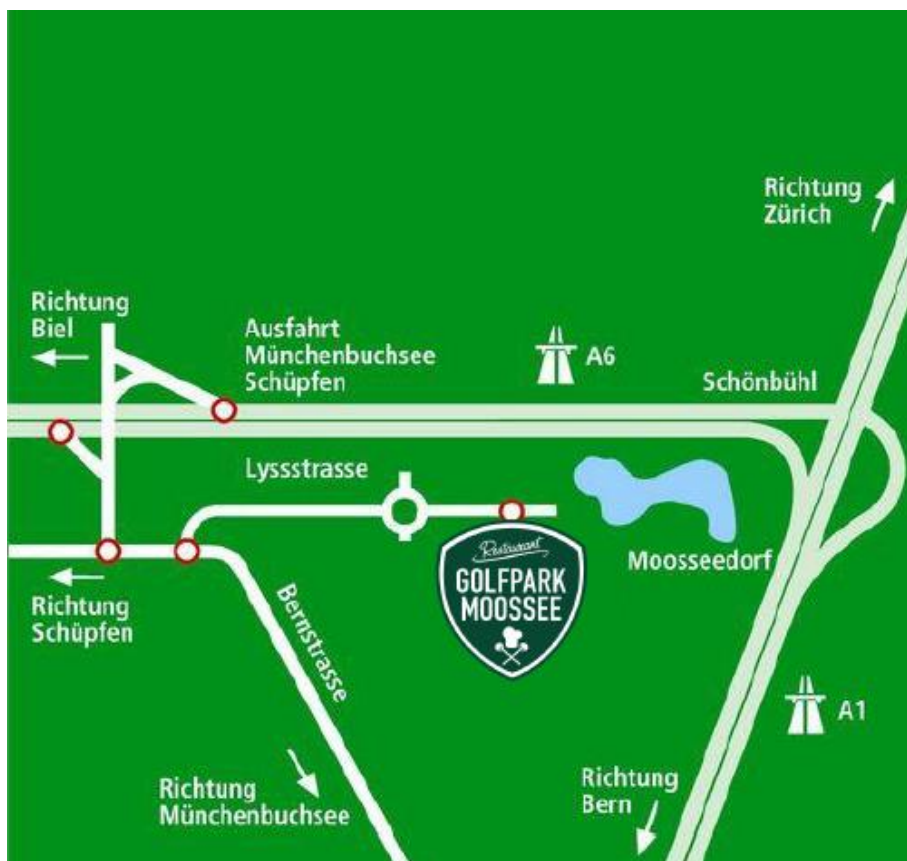
2 Rahmenbedingungen

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 7.7 % Mehrwertsteuer. Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

2.10 Räumlichkeiten

| | |
|-------------------------|-----|
| Restaurant gesamt: | 100 |
| Bankettraum 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 50 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) |

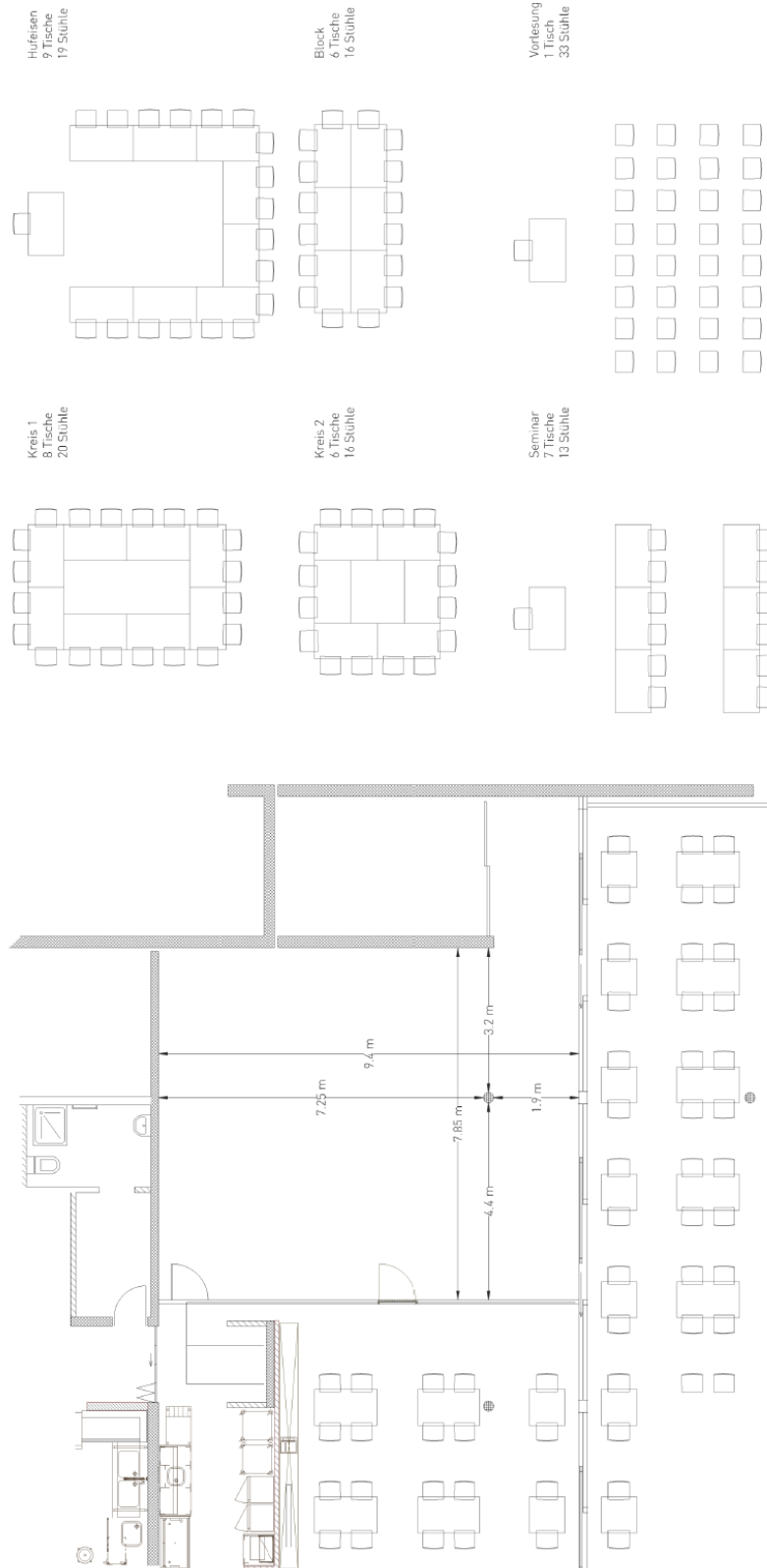
CHF 42.00 pro Person

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

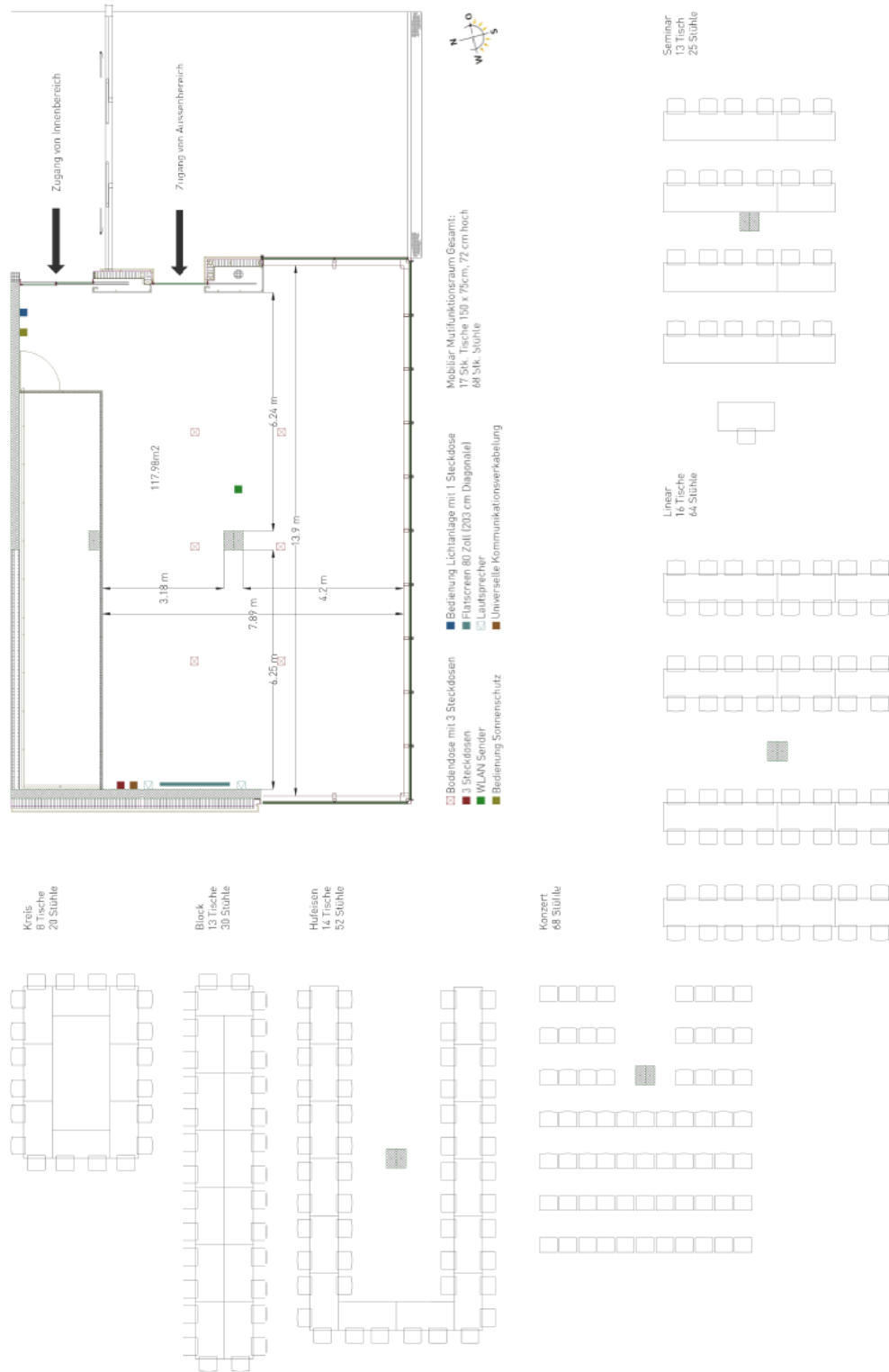
| | |
|----------------------|--|
| Während der Sitzung: | Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure |
| Pause am Morgen: | Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser, Brötchen, Gipfeli, Saisonfrüchte |
| Mittagessen: | Salat oder Suppe *** Drei Hauptgänge zur Auswahl (Getränke werden nach Aufwand verrechnet) |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

Fingerfood

pro Stück

| | |
|--|------|
| Schinkengipfeli | 3.00 |
| Mini Gemüse-Frühlingsrolle | 2.50 |
| Meatballs mit Peperonata | 3.00 |
| Poulet Satay-Spiesschen mit Erdnusssauce | 3.00 |
| Tomaten-Mozzarellaspiesse | 3.00 |
| Melonen-Rohschinkenspiesse | 3.50 |
| Käsekrapfen | 3.50 |
| Crevetten im Kokosmantel | 4.00 |
| Mini Hamburger | 5.00 |

Mini-Sandwich

pro Stück

| | |
|--|------|
| mit Schinken, Käse oder Salami | 3.50 |
| mit Roastbeef, Tomaten-Mozzarella, Weichkäse | 4.50 |

Crostini

pro Stück

| | |
|--------------------------------|------|
| mit Tomaten oder Frischkäse | 3.00 |
| mit Rauchlachs oder Rindstatar | 4.00 |



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

Käse- & Golferplatte gemischt 57.00

Apérovarianten pro Person

Variante "Mini" 12.00

Chips
Fruchtshot
Flammkuchen Elsässer Art und saisonal vegetarisch
Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce
Schinkengipfeli

Variante "Midi" 14.00

Chips
Assortierte Mini-Sandwiches mit Schinken, Salami und Käse
Käsekräpfen mit Tomatensalsa
Tomaten-Mozzarellaspiesse
Pouletflügeli mit BBQ-Sauce
Schinkengipfeli



Variante "Maxi"

16.00

Chips

Crostini mit Lachs und Tomaten

Melonen-Rohschinkenspieße

Crevetten im Kokosmantel

Käsekräpfen mit Tomatensalsa

Mini Hamburger

Variante "Apéro riche"

36.00

Chips

Crostini mit Rindstatar, Tomaten

Buchweizenblinis mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm

Käsekräpfen

Marinierter Feta auf gebackenen Tomaten

* * *

Crevetten im Kokosmantel auf Mango Chutney

Gefüllte Kartoffeln

Rindfleischspieße mit Peperonata

Saisonales Risotto

Emmentaler Lammvoressen mit Butterreis

Mini Hamburger

* * *

Weisses Kaffeemousse

Russischer Zupfkuchen

Fruchtsalat mit Fruchtsorbet

**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, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Green" pro Person 12.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Cake oder Kuchen

Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Driving Ranch" pro Person 14.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Cake oder Kuchen

Birchermüesli

Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Fairway" pro Person 16.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Cake oder Kuchen

Birchermüesli

Tagessuppe oder Bouillon

Hausgemachter Tee, Wasser



| | | |
|--|------------|-------|
| Variante "Bunker" | pro Person | 18.00 |
| Kleine Sandwiches mit Rohschinken und Brie | | |
| 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 Rohschinken und Brie | | |
| Cornyriegel und Müesliriegel | | |
| Cashewnüsse mit Curry | | |
| Melonen-Erdbeerspiesschen | | |
| Tagessuppe | | |
| Weisswurst mit Brezel | | |
| Schokoladenkuchen | | |
| Hausgemachter Tee, Wasser, Fruchtsaft | | |

Individuelle Verpflegung

| | |
|---|------|
| Müesliriegel | 2.50 |
| 1 Frucht nach Saison | 1.00 |
| Cake oder Kuchen | 3.00 |
| Birchermüesli | 3.50 |
| Wienerli, Schweinswürstchen mit Senf und Brot | 5.50 |
| Heisse Bouillon, 1 Liter | 7.00 |
| PET Getränke | 4.00 |



6 Menüvorschläge

Menü 1

Karotten-Ingwersuppe
mit Orangenschaum

Gebratenes Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse

Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet

41.00

Menü 2

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing

Pouletbrust im Speckmantel mit Kräuterjus
serviert mit Wildreis und Gemüse

Hausgemachtes Schokoladenküchlein
mit Sauerrahmglace

45.00

Menü 3

Caprese mit Büffelmozzarella,
frischem Basilikum und Balsamicoreduktion

Kalbs-Saltimbocca mit Rotweinjus
Risotto alla milanese
und Mandelbrokkoli

Hausgemachtes Tiramisù

52.00



Menü 4

Rauchlachstatar mit Crème fraîche
Honig-Senfsauce und kleinem Salatbouquet

Auf der Haut grilliertes Zanderfilet
serviert mit Randenrisotto
und Lauchspinat

Holunderblütenparfait
mit Rhabarber-Erdbeerkompott

58.00

Menü 5

Gazpacho

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce béarnaise
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Weisses Kaffeemousse

58.00



Menü 6

Randencarpaccio
mit Schafskäse und jungem Spinat
serviert mit Knoblauchcrostini

Zartes Kalbssteak mit Morchelsauce
serviert auf grünem Spargel
und Pommes Duchesses

Panna Cotta mit Waldbeeren

62.00

Menü 7

Steinpilzcrèmesuppe

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit kräftigem Rotweinjus
serviert mit Weissweinrisotto und grünen Bohnen

Tobleronemousse
mit Vanilleglace und Beeren

64.00

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
Assortierte süsse Leckereien
Orangensaft
Kaffee-, Tee-, und Milchgetränke

25.00

Brunchbuffet

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

35.00



Pastabuffet

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

Spaghetti und Penne
Bolognese, Carbonara und mit Tomatensauce

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

30.00

Pastabuffet gross

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

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

Tiramisu

42.00



Grillbuffet

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate

Balsamico- und Hausdressing

Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons

ofenfrisches Brot

Kalbs- und Schweinsbratwurst

Pouletoberschenkelsteak

Schweinshalssteak

Schweins Spare Ribs

Bratkartoffel

Grillgemüse

Kräuterbutter und diverse Saucen

Dessertbuffet

55.00



Grillbuffet gross

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate

Tomaten Mozzarella Salat

Teigwarensalat

Balsamico- und Hausdressing

Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons

ofenfrisches Brot

Rindshohrückensteak

marinierte Pouletoberschenkelsteak

Schweinshalsteak mit Biermarinade

Kalbs- und Schweinsbratwurst

Lachswürfel

Schweins Spare Ribs

Bratkartoffel / Grillgemüse

Kräuterbutter und diverse Saucen

Dessertbuffet

5 saisonale Komponente

78.00



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/ Meeresfrüchte | nach Tagesfang | Fideco, Murten |

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