







# 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

<b>Bankettdokumentation</b> .....	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

**Dimitri Brühwiler**  
Küchenchef

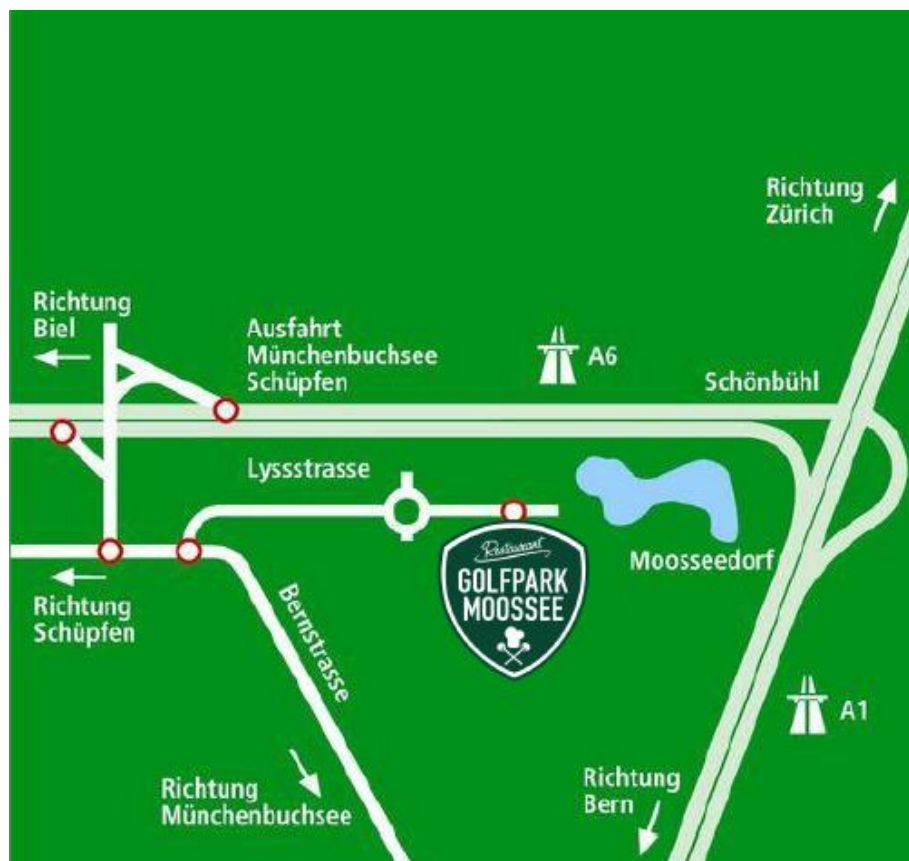
## 2 Rahmenbedingungen

### 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](http://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

<b>Seminar</b>	ab 10 bis 80 Personen verfügbar	
<b>Essen</b>	max. 80 Personen	
<b>Stehlunch</b>	max. 100 Personen	
<b>Fläche</b>	70 m <sup>2</sup> – 118 m <sup>2</sup>	
<b>Zugang</b>	ebenerdig	
<b>Ausstattung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Flipchart</li><li>▪ W-Lan</li><li>▪ Hellraumprojektor</li><li>▪ Leinwand</li><li>▪ TV-Screen</li><li>▪ ClickShare System (Multifunktionsraum)</li><li>▪ Moderationskoffer</li></ul>	
<b>Parking</b>	300 Parkplätze vorhanden, CHF 5.00 / Tag Bezahlung direkt bei der Parkplatz-Kasse	
<b>Raummiete</b>	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, 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 Gipfeli, Saisonfrüchte
Mittagessen:	Salat <b>oder</b> Suppe *** Drei Hauptgänge zur Auswahl (Getränke werden nach Aufwand verrechnet)

**CHF 42.00 pro Person**

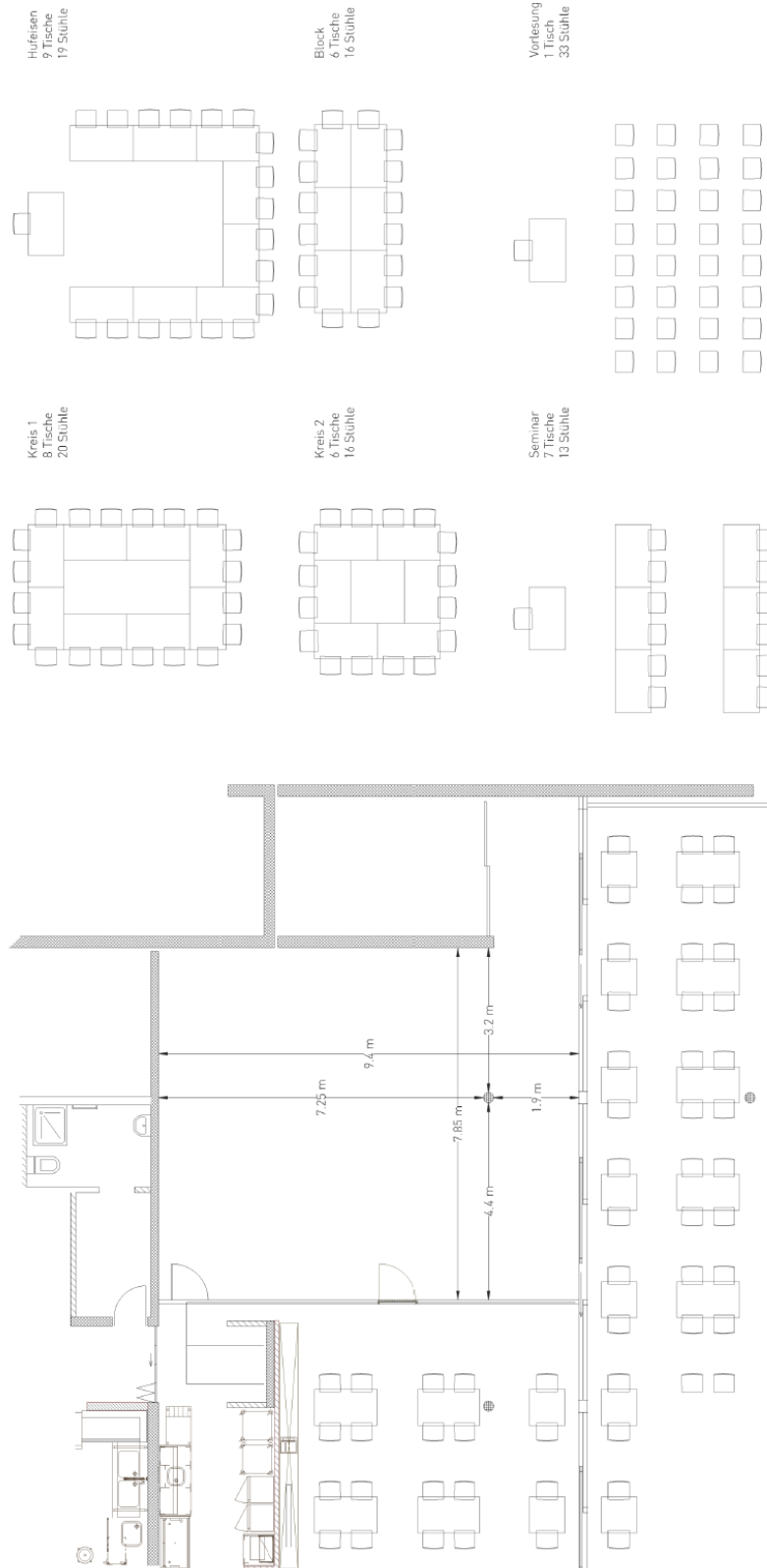
---

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

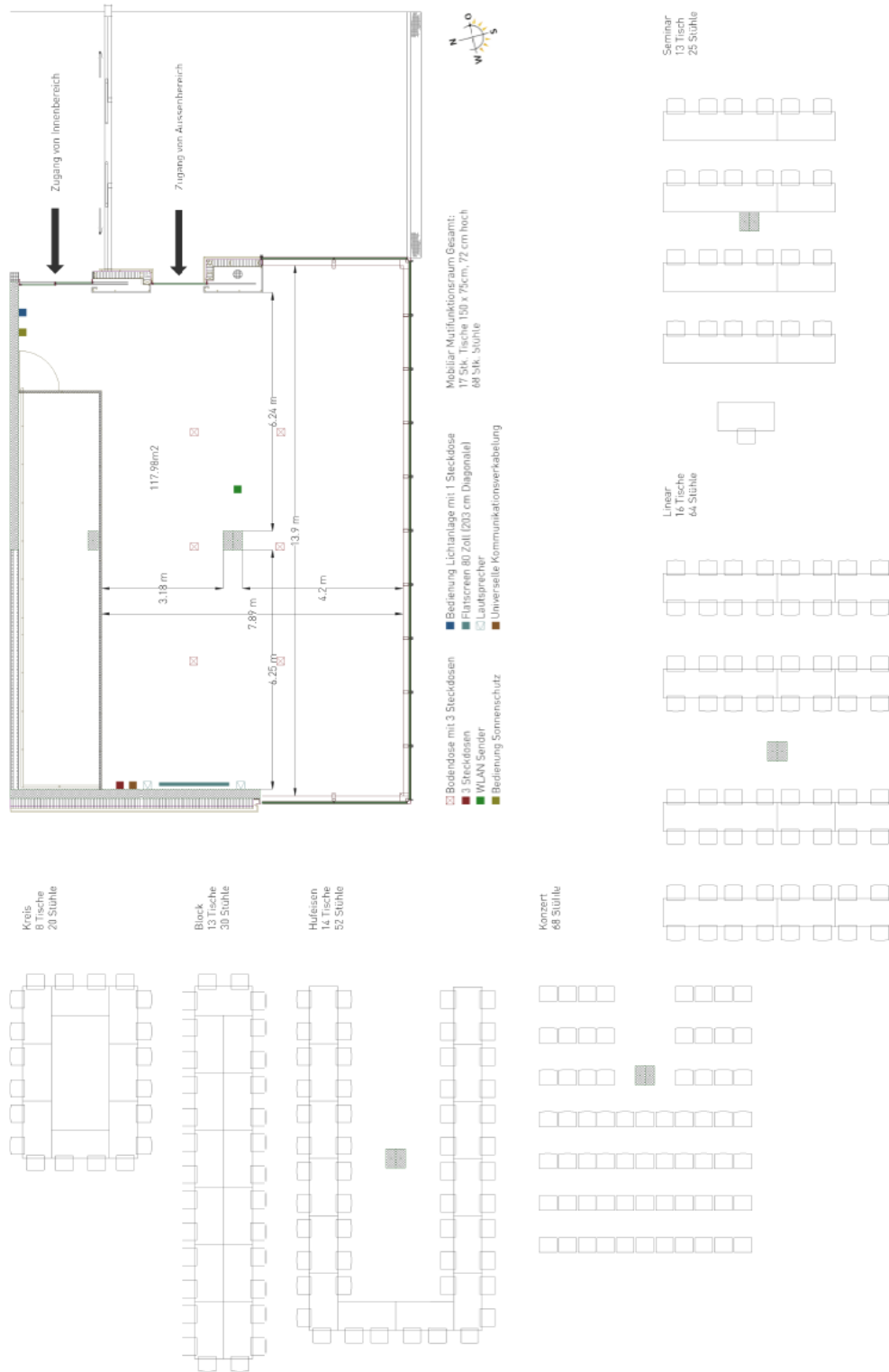
Während der Sitzung:	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Pause am Morgen:	Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser, Gipfeli, Saisonfrüchte
Mittagessen:	Salat <b>oder</b> Suppe *** Drei Hauptgänge zur Auswahl (Getränke werden nach Aufwand verrechnet)
Pause am Nachmittag:	Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser Kleine Süssigkeiten, 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
Ravioli mit Pecorino und Feigen mit Salbeibutter		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 veganes Tatar		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

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

---

**Variante "Midi"** 14.00

Assortierte Mini-Sandwiches mit Schinken, Salami und Käse  
Falafel mit Joghurt-Minzensauce  
Tomaten-Mozzarellaspiese  
Hausgemachte Poulettätschli mit Blauschimmelkäse Dip  
Schinkengipfeli

---



---

**Variante "Maxi"**

16.00

Crostini mit Lachs und Tomaten  
Melonen-Rohschinkenspieße  
Crevetten im Kokosmantel  
Falafel mit Joghurt-Minzensauce  
Mini Hamburger

---

**Variante "Apéro riche"**

36.00

Crostini mit Rindstatar, Tomaten  
Rauchlachs mit Pumpernickel und Honig-Senfsauce  
Falafel mit Joghurt-Minzensauce  
Marinierter Feta auf gebackenen Tomaten

\* \* \*

Crevetten im Kokosmantel auf Mango Chutney  
Gefüllte Kartoffeln  
Rindfleischspiese mit Peperonata  
Saisonales Risotto  
Emmentaler Lammvoressen mit Butterreis  
Mini Hamburger

\* \* \*

Assortierte Mini Dessert  
Fruchtkuchen oder Cake  
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



<b>Variante "Bunker"</b>	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		

---

<b>Variante "Hole in One"</b>	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 Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce  
serviert mit Butternudeln und Gemüse

\*\*\*

Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet

**41.00**

---

### Menü 2

Kleiner gemischter Salat  
mit Hausdressing

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterjus  
serviert mit Wildreis und Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenküchlein  
mit Joghurtglace

**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 jungem Spinat

\*\*\*

Holunderblütenparfait  
mit Rhabarber-Erdbeerkompott

**58.00**

---

#### **Menü 5**

Gazpacho

\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons mit Calvadosrahmsauce  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Weisses Kaffeemousse

**60.00**

---



### Menü 6

Randencarpaccio  
mit Pecorino und Rucola  
serviert mit Knoblauchcrostini

\*\*\*

Zartes Kalbssteak mit Morchelsauce  
serviert auf grünem Spargel  
und Pommes Duchesses

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

**66.00**

---

### Menü 7

Steinpilzcrèmesuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Dunkles Tobleronemousse  
mit mariniertem Orangensalat

**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, Rösti 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

**32.00**

---

### **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

**45.00**

---



### **Grillbuffet**

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate

Balsamico- und Hausdressing

Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons

ofenfrisches Brot

\*\*\*

Kalbs- und Schweinsbratwurst

Pouletoberschenkelsteak

Schweinshalssteak

Schweins Spare Ribs

Baked Potato

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

Kalbs- und Schweinsbratwurst

Lachswürfel

Schweins Spare Ribs

Baked Potato / 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		Bäckerei Burkhard, Lyss
Milchprodukte		Baumann Käse, Zollikofen Scana
Schwein	CH	Spahni, Bern
Kalb	CH	Spahni, Bern
Rind	CH	Spahni, Bern
	IRL	
Lamm	NZ	Spahni, Bern
	AU	
Geflügel	CH	Spahni, Bern
Fisch/ Meeresfrüchte	nach Tagesfang	Fideco, Murten

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