







Bankettdokumentation



Sportgastro AG
Restaurant Golfpark Moossee
Lyssstrasse 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, Restaurant Allmend auf dem BEA Expo Gelände, UMA & Osito im Bären tower in Ostermundigen, sowie eine Filialen des „To-Go-Konzepts“ The BEEF Burger und bietet mit 24/7 Catering & Events einen Catering-Service für die ganze Schweiz an und ist Pächter im Strandbad Moossee. In den Wintermonaten ist die Sportgastro AG zudem der Betreiber der Kunsteisbahn auf dem Bundesplatz.

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

Ariane Schweigert
Betriebsleiterin

Dimitri Brühwiler
Küchenchef

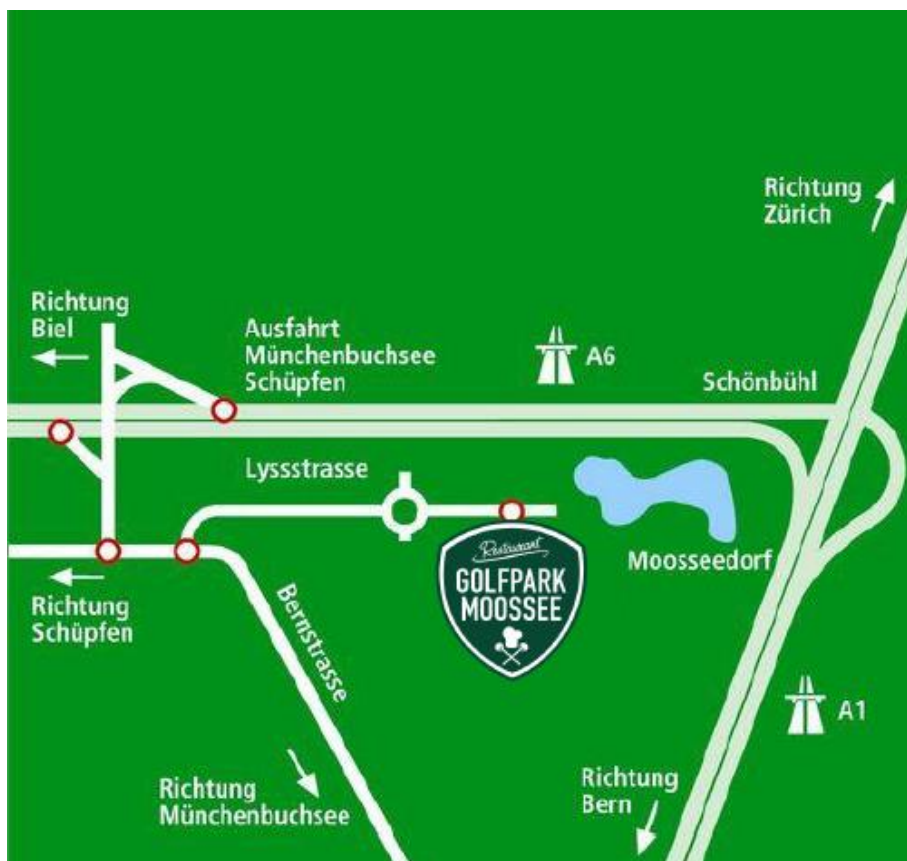
2 Rahmenbedingungen

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.

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 8.1 % 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 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, 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 oder Suppe *** Drei Hauptgänge zur Auswahl (Getränke werden nach Aufwand verrechnet)

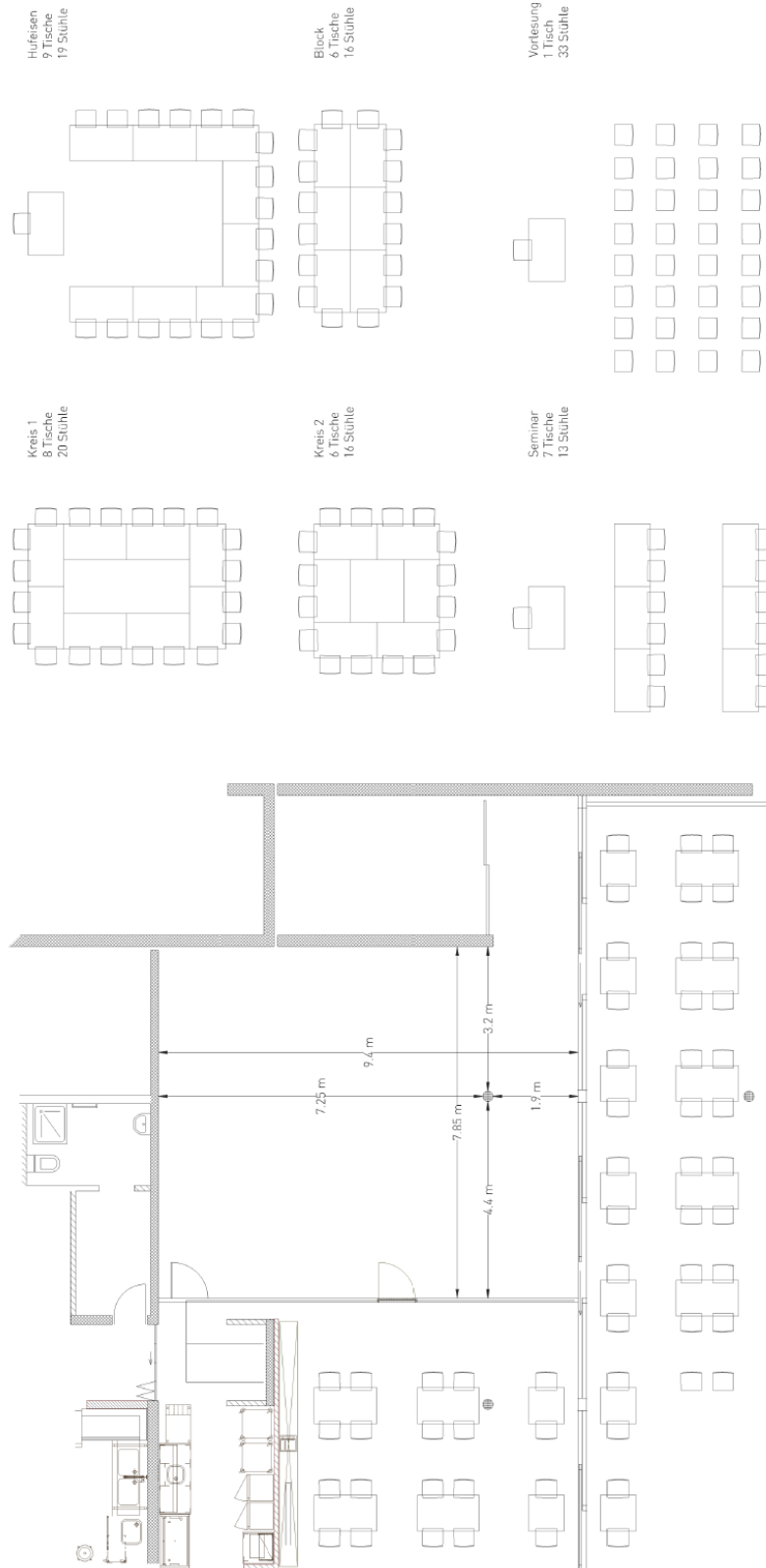
CHF 42.00 pro Person

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

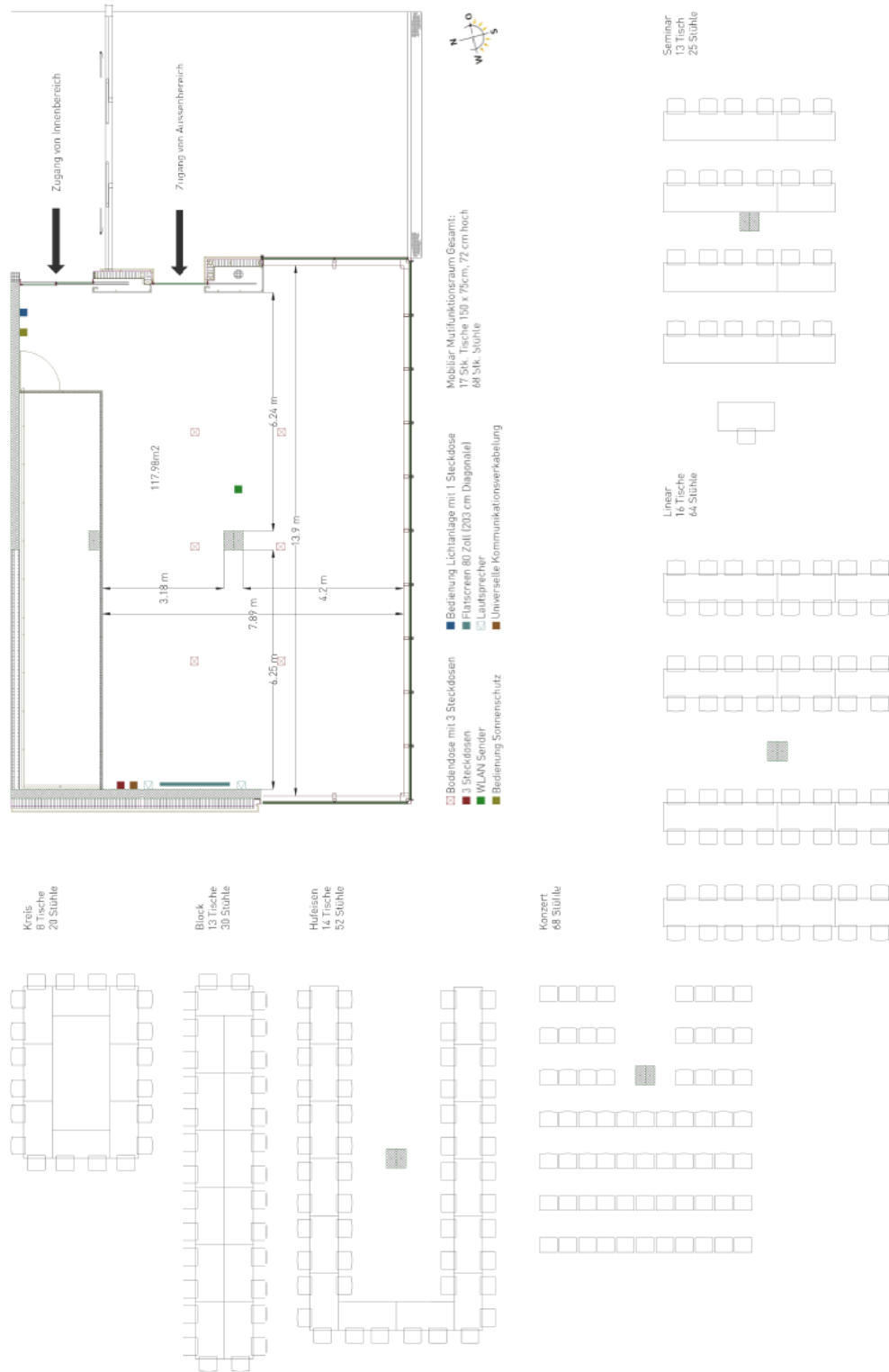
Während der Sitzung:	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Pause am Morgen:	Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser, Gipfeli, Saisonfrüchte
Mittagessen:	Salat oder Suppe *** Drei Hauptgänge zur Auswahl (Getränke werden nach Aufwand verrechnet)
Pause am Nachmittag:	Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser Kleine 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	5.00

Fingerfood

pro Stück

Schinkengipfeli	3.00
Mini Gemüse-Frühlingsrolle	2.50
Meatballs mit Peperonata	4.50
Poulet Satay-Spiesschen mit Erdnusssauce	4.50
Tomaten-Mozzarellaspiesse	3.00
Melonen-Rohschinkenspiesse	4.50
Saisonales Ravioli	4.50
Gebackene Crevetten mit Mango-Chutney	5.50
Mini Hamburger	6.50

Mini-Sandwich

pro Stück

mit Schinken, Käse oder Salami	5.50
mit Roastbeef, Tomaten-Mozzarella, Weichkäse	7.00

Crostini

pro Stück

mit Tomaten oder veganes Tatar	4.50
mit Rauchlachs oder Rindstatar	5.50



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

Käse- & Golferplatte gemischt 57.00

Apérovvarianten pro Person

Variante "Mini" 16.00

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

Variante "Midi" 18.00

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



Variante "Maxi"

28.00

Crostini mit Lachs und Tomaten
Melonen-Rohschinkenspieße
Gebackene Crevetten mit Mango-Chutney
Falafel mit Joghurt-Minzensauce
Mini Hamburger

Variante "Apéro riche"

49.00

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 12.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Green" pro Person 14.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Cake oder Kuchen

Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Driving Ranch" pro Person 16.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Cake oder Kuchen

Birchermüesli

Hausgemachter Tee, Wasser

Variante "Fairway" pro Person 18.00

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	20.00
Kleine Sandwiches mit Rohschinken und Brie		
Müesliriegel		
1 Frucht nach Saison		
Früchtekuchen		
Birchermüesli		
Tagessuppe oder Bouillon		
1 Paar Wienerli und Schweinswürstchen mit Senf		
Hausgemachter Tee und Wasser		

Variante "Hole in One"	pro Person	26.00
Kleine Sandwiches mit Rohschinken und Brie		
Müesliriegel		
Frische Früchteplatte		
Tagessuppe		
Birchermüesli		
Weisswurst mit Brezel		
Schokoladenkuchen oder Früchtekuchen		
Hausgemachter Tee und Wasser		

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	7.50
Heisse Bouillon, 1 Liter	7.00
PET Getränke	4.00



6 Menüvorschläge

Menü 1

Karotten-Ingwersuppe

Gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse

Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet

42.00

Menü 2

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterjus
serviert mit Wildreis und Gemüse

Hausgemachtes Toblerone Brownie
mit Joghurtglace

46.00

Menü 3

Caprese mit Büffelmozzarella,
frischem Basilikum und Balsamicoreduktion

Kalbs-Saltimbocca mit Rotweinjus
Risotto alla milanese
und Mandelbrokkoli

Hausgemachtes Tiramisù

60.00



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

62.00

Menü 5

Gazpacho

Schweinsfiletmedaillons mit Calvadosrahmsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Weisses Kaffeemousse garniert mit Saisonalen Früchten

67.00



Menü 6

Randencarpaccio
mit Pecorino und Rucola
serviert mit Knoblauchcrostini

Zartes Kalbssteak mit Morchelsauce
serviert mit Marktgemüse
und Pommes Duchesses

Panna Cotta mit Waldbeeren

72.00

Menü 7

Steinpilzcrèmesuppe

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

Dunkles Tobleronemousse
mit mariniertem Orangensalat

75.00

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

28.00

Brunchbuffet

Butterzopf, Gipfeli und verschiedene Brötli
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

44.00



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

40.00

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,
Lasagne al forno

Tiramisu

55.00



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

61.00



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

82.00



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	CH	Gasser-Gourmet AG, Schwarzenburg
Milchprodukte		Baumann Käse, Zollikofen Gourmador AG, Zollikofen
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.