



# Bankettdokumentation



Sportgastro AG  
Restaurant Golfpark Moossee  
Lyssstrasse 50  
3053 Münchenbuchsee

031 869 40 70  
[info@restaurant-golfpark.ch](mailto:info@restaurant-golfpark.ch)  
[www.restaurant-golfpark.ch](http://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 Annulierungsbedingungen.....	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 Bärentower 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

**Dimitri Brühwiler**  
Betriebsleiter

**Mahdi Gholami**  
Küchenchef



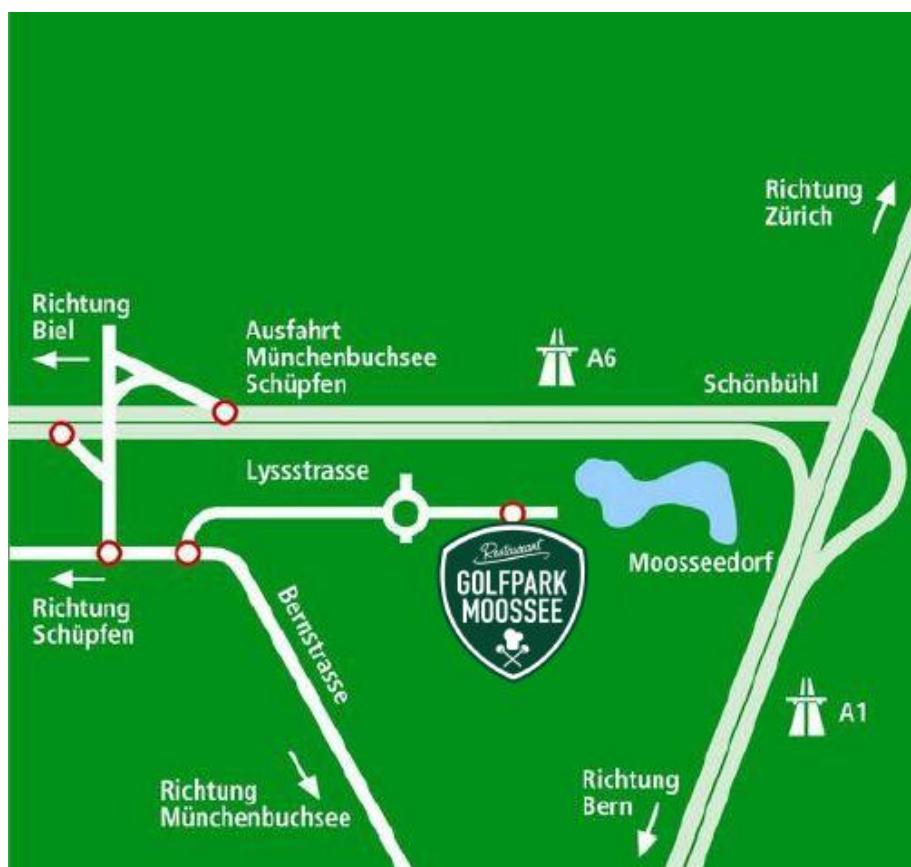
## 2 Rahmenbedingungen

### 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. 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.twentyourseven.ch](http://www.twentyourseven.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 Personenzahl bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass mit. Diese von Ihnen genannte Personenzahl 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

<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**

---

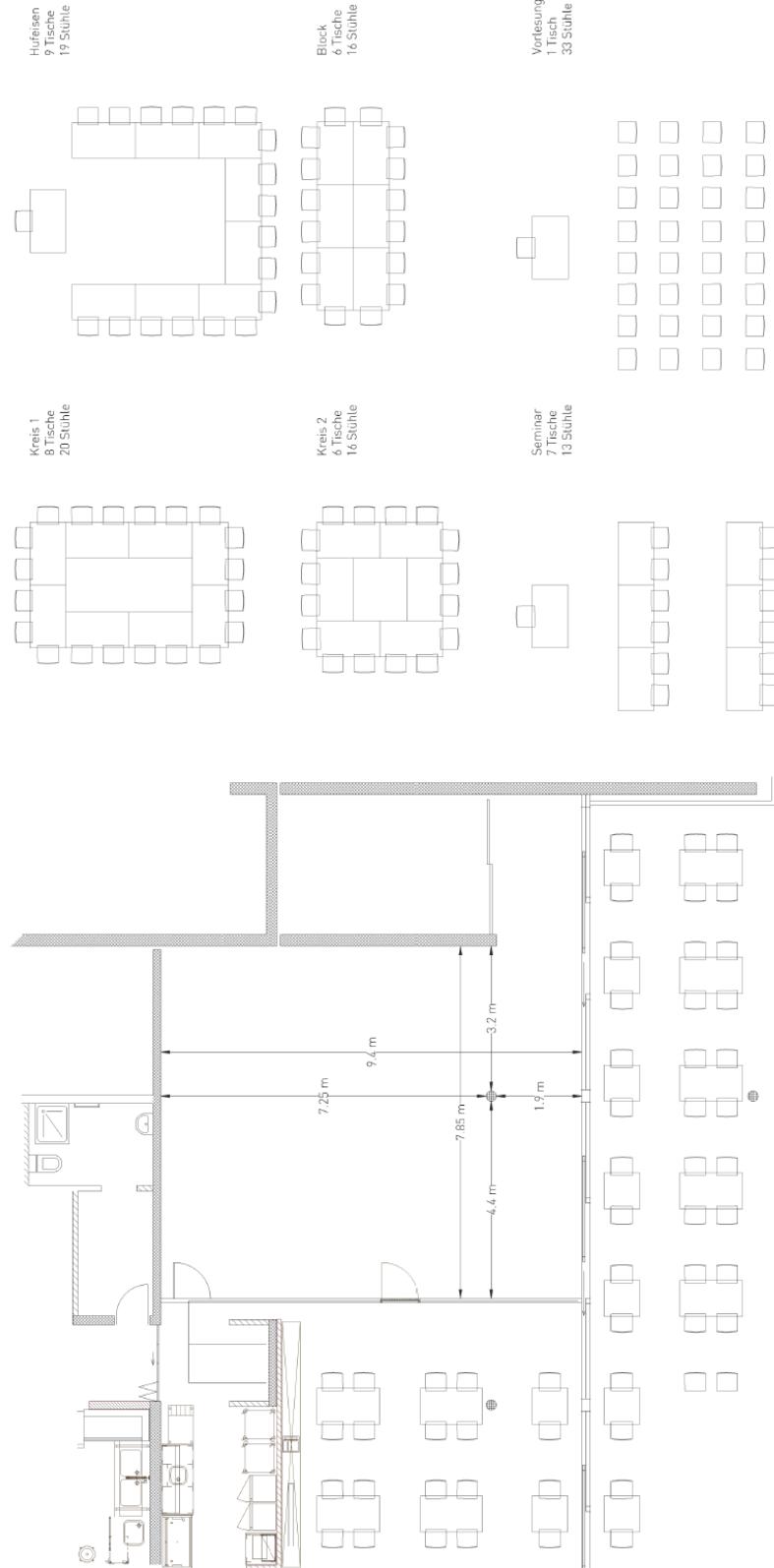
#### **Variante "Maxi"** (Zwischenverpflegung am Morgen und Nachmittag & Mittagessen)

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

---

### ***Erfischend & 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 Erdnussauce	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**

Verschiedene Hart- und Weichkäse  
garniert mit Baumnüssen und Trauben

49.00

### **Golferplatte**

Rohschinken, Bündnerfleisch, Kräuterspeck, Trockenwurst  
und Salami

67.00

### **Käse- & Golferplatte gemischt**

57.00

---

## **Apérovarianten**

pro Person

### **Variante "Mini"**

16.00

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

---

### **Variante "Midi"**

18.00

Crostini mit Rindstatar und Tomaten  
Tomaten-Mozzarellaspiesse  
Hausgemachtes Rindshacktätschli mit Kartoffelsalat  
Schinkengipfeli und Chäschüechli

---



---

**Variante "Maxi"** 28.00

Crostini mit Lachs, Tomaten und Oliven  
Melonen-Rohschinkenspiesse  
Tomaten-Mozzarellaspiesse  
Gebackene Crevetten mit Curry Sauce  
Mini Hamburger

---

**Variante "Apéro riche"** 49.00

Crostini mit Rindstatar, Tomaten und Lachs  
Melonen-Rohschinkenspiesse  
Tomaten-Mozzarellaspiesse  
Crevetten-Cocktail  
\* \* \*  
Gebackene Crevetten mit Curry Sauce  
Gefüllte Kartoffeln  
Rindfleischspiesse mit Peperonata oder Poulet Satay an Erdnussauce  
Saisonales Risotto  
Mini Cordon Bleu  
Mini Hamburger  
\* \* \*  
Assortierte Mini Dessert  
Fruchtkuchen

---

**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

---

**Variante "Green"** pro Person 14.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Kuchen

Hausgemachter Tee

---

**Variante "Driving Ranch"** pro Person 16.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Kuchen

Bircher Müesli

Hausgemachter Tee

---

**Variante "Fairway"** pro Person 18.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Kuchen

Bircher Müesli

Tagessuppe oder Bouillon

Hausgemachter Tee,



---

**Variante "Bunker"** pro Person 20.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Früchtekuchen

Bircher Müesli

Tagessuppe oder Bouillon

1 Paar Wienerli und Schweinswürstchen mit Senf

Hausgemachter Tee

---

**Variante "Hole in One"** pro Person 26.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

Frische Früchteplatte

Tagessuppe

Bircher Müesli

Weisswurst mit Brezel

Schokoladenkuchen oder Früchtekuchen

Hausgemachter Tee

---

**Individuelle Verpflegung**

Müesliriegel 2.50

1 Frucht nach Saison 1.00

Cake oder Kuchen 3.00

Bircher Müesli 3.50

Wienerli, Schweinswürstchen mit Senf und Brot 7.50

Heisse Bouillon, 1 Liter 7.00

PET Getränke 4.50

---



## 6 Menüvorschläge

---

### Menü 1

Kartoffelsuppe mit Croutons

\*\*\*

Gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce  
serviert mit Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet

**45.00**

---

### Menü 2

Griechischer Salat

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterjus  
serviert mit Wildreis und Gemüse

\*\*\*

Non-Bake Cheescake mit saisonalem Topping

**46.00**

---

### Menü 3

Toscano Brotsalat

\*\*\*

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 saisonales Risotto  
und Ratatouille

\*\*\*

Holunder-Quark Mousse

**62.00**

---

## **Menü 5**

Gazpacho mit hausgemachtem Knoblauchbrot

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosrahmsauce  
serviert mit Spätzli und Gemüse

\*\*\*

Tarte au Citrone

**67.00**

---



## Menü 6

Sous-Vide gegarte Ränder auf Avocadocreme

\*\*\*

Zartes Kalbssteak mit Morchelsauce  
serviert mit min Rüebli  
und Lyoner Kartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

**75.00**

---

## Menü 7

Geröstete Knoblauch-Tomaten Suppe

\*\*\*

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit kräftigem Rotweinjus  
serviert mit Weissweinrisotto und Speckbohnen

\*\*\*

Dunkles Tobleronemousse  
mit marinierter Orangensalat

**80.00**

---

**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 Brot  
Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Margarine  
Birchermüesli und verschiedene Joghurts  
Früchte- und Gemüseplatte  
Käse- und Aufschnittplatte  
Lachs- und Roastbeefplatte  
Chipolatas, Sonntagsbraten  
Rührei, Rösti und Speck  
Pancakes und assortiere süsse Leckereien  
Orangensaft, Multivitaminsaft  
Kaffee-, Tee-, und Milchgetränke à discréion  
1 Glas Prosecco

**48.00**

---



### **Pastabuffet**

Bunter Blattsalat

Haus- und Balsamicodressing

Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons  
ofenfrisches Brot

\*\*\*

Pasta je nach Wunsch

Bolognese, Carbonara und mit Tomatensauce

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

**42.00**

---

### **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 oder Vegetarisch

\*\*\*

Tiramisu

**55.00**



### **Grillbuffet**

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

\*\*\*

Kalbs- und Schweinsbratwurst  
marinierte Pouletbrust  
Schweinshalssteak  
Schweins Spare Ribs  
Baked Potato  
Grillgemüse  
Kräuterbutter und diverse Saucen

\*\*\*

Dessertbuffet

**65.00**



### **Grillbuffet gross**

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate

Tomaten Mozzarella Salat

Teigwarensalat

Balsamico- und Hausdressing

Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons

ofenfrisches Brot

\*\*\*

Rindsbraten

marinierte Pouletbrust

Schweinshalsteak

Kalbs- und Schweinsbratwurst

Fisch nach Tagesangebot

Schweins Spare Ribs

Baked Potato / Grillgemüse

Kräuterbutter und diverse Saucen

\*\*\*

Dessertbuffet

5 saisonale Komponente

**85.00**



## 8 Produktedeklaration

---

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		
Brot	CH	Bieri, Neuenegg
Zopf	CH	Gasser-Gourmet AG, Schwarzenburg
Milchprodukte		Ueli der Beck, Moosseedorf
		Baumann Käse, Zollikofen
		Gourmador AG, Zollikofen
Schwein	CH	Spahni, Bern
Kalb	CH	Spahni, Bern
Rind	CH	Spahni, Bern
Lamm	NZ AU	Spahni, Bern
Geflügel	CH	Spahni, Bern
Fisch/ Meeresfrüchte	nach Tagesfang	Fideco, Murten Bianchi AG

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