

Henris

RESTAURANT | CATERING

CATERING | EVENT

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für Henris Restaurant & Catering interessieren. Auf dem Messegelände der BERNEXPO und bei Ausserhaus-Caterings sind wir Ihr Ansprechpartner wenn es darum geht, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Mit Leidenschaft und Herzblut wollen wir jeden Gast begeistern.

Unser eingespieltes Team verfügt über langjährige Erfahrungen in der Eventplanung und im Catering und wird Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses unterstützend zur Seite stehen. Von der Kaffee-pause an einem Seminar bis hin zum kulinarischen Top-Event für mehrere tausend Gäste haben wir das passende Angebot.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Übersicht über unsere Speisen und Getränke. Selbstverständlich nehmen wir auch gerne Ihre individuellen Wünsche auf.

Das Henris Team freut sich, Sie bald kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris-restaurant.ch
www.henris-restaurant.ch

Diese Dokumentation ist gültig ab dem 1. November 2018 und ersetzt alle vorhergehenden Versionen.

ÜBERSICHT

APÉRO	- 3 -
MENU	- 5 -
MENU À LA CARTE	- 7 -
BUFFET	- 9 -
SCHAUMWEIN	- 11 -
WEISSWEIN	- 11 -
ROTWEIN	- 12 -
SONSTIGE GETRÄNKE	- 13 -
CATERING DIVERSES	- 14 -
WICHTIGE INFORMATIONEN	- 15 -

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und CHF und sind gültig externe Caterings und in den Hallen der BERNEXPO.

HENRIS RESTAURANT & CATERING

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6
3014 Bern

T +41 31 307 30 30
F +41 31 307 30 31

info@henris-restaurant.ch
www.henris-restaurant.ch

APÉRO

Erhältlich ab 50 Personen.

Bärner Tapas	(1 Säckli mit mit 100g pro Gast) Rindstrockenfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Dauerwurst Gstaader Bergkäse, Uelis Tröimli, Emmentaler Füdle, Grindelwalder Mutschli Brötli	9.50
Apéro 1	(3 Einheiten pro Gast) Henris-Zöpfli mit Lauch und Märithamme Bergkäseprussiens Gipfelino mit Trutenschinken und Currysauce Crêperolle mit Frischkäse und getrockneten Tomaten Grissini mit Rohschinken	12.00
Apéro 2	(4 Einheiten pro Gast) Mini-Brioche mit Preiselbeeren und Pfefferterrine Mini-Bagel mit Thonmousse Tramezzini mit Frischkäse und Oliventapenade Wrap mit Rucola und Rohschinken Silserli mit scharfer Salami Tomaten-Mozzarella-Olivenspiesschen	15.00
Apéro 3	(4 Einheiten pro Gast) Croissini mit Rohschinken und karamellisierten Feigen Henris-Zöpfli mit Käse und Lauchjulienne Partybrotwürfel mit Eier-Schnittlauchsalat Gefüllte Raclette Kartoffel mit Preiselbeeren und Brie Rahmlauch mit Emmentaler Saucisson Mini Chorizo Cheese Burger	18.00
Apéro 4	(4 Einheiten pro Gast) Berner Tapas mit Emmentaler Spezialitäten Rindstrockenfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Dauerwurst Gstaader Bergkäse, Uelis Tröimli, Emmentaler Füdle, Grindelwaldner Mutschli Butterzopf Borettane Zwiebeln Chiliwürstli mit Senf Nudel-Lollipop mit Süss-Sauer-Sauce Kartoffel-Speckspiesschen	23.00

Apéro 5

(6 Einheiten pro Gast)

28.00

Croissini mit Bündner Rohschinken und karamellisierten Feigen
Henris-Zöpfli mit Bergkäse und Lauchjulienne
Mini Brioche mit Pulled Pork und BBQ Sauce
Zopfstange mit Bayrischem Senf und Märithamme

Gefüllte Raclette Kartoffeln mit Preiselbeeren und Brie
Rahmlauch mit Emmentaler Saucisson
Partybrot Würfel mit Eier-Schnittlauchsalat
Cornetto mit geräucherter Forellenmousse

Apéro 6

(8 Einheiten pro Gast)

36.00

Finnenbrötli mit Rauchlachs und Meerrettich
Party-Laugengipfel mit Bergkräuterfrischkäse
Henris-Zöpfli mit Cole Slaw und Beinschinken
Party-Nussbrötli mit Tomatentapenade und Manchego
Wrap-Schnecke mit Eisberg, Frischkäse und Omelette

Marinierte Pouletspiesschen
Raclette Kartoffel mit Sauerkraut und Speck
Mini-Wienerli mit Senf

Flammierte Zitronen-Tartelette
Browniewürfel
Saisonale Früchtespiessli

Haben Sie ein spezielles Motto oder Thema? Kein Problem, gerne stellt Ihnen unser Küchenchef Sandro Pestoni ein Apéro ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

MENU

Erhältlich ab 20 Personen

Frühling	3-Gang-Menü	42.00
	Karottencremesuppe mit Bärlauchrahm und Parmesanpaillette	
	Pouletbrust mit Champignonsauce Gebratene Griessschnitte Saisonales Gemüse	
	Früchte „Printaniaire“ mit Holunderblütensirup und Vanilleglace	
	4-Gang-Menü	62.00
	Geräuchertes Forellenfilet mit Frühlingssalat	
	Spargelcremesuppe mit Bärlauchrahm Rohschinkenprussien	
	Glasierte Kalbsschulter an Salbeijus Bramataschnitte mit Parmesan Saisonales Gemüse	
	Trilogie vom Sorbet garniert mit Früchten Schokoladenbrownie	
	3-Gang-Menü	42.00
	Gazpacho Pesto-Crostini	
	Grilliertes Schweinssteak Kräuterbutter, Curry- und BBQ-Sauce Blattsalate mit Melonenschnitzen Olivenbrot	
	Himbeercreme mit Schokoladensplitter	
	4-Gang-Menü	62.00
	Tessiner Rohschinken mit Melone	
	Tomatencremesuppe mit Basilikum-Sauerrahm	
	Gebratenes Goldbrassenfilet mit Pernod-Sauce Kräuterreis Zucchettischeiben	
	Zitronensorbet mit Fruchtsalat	

Herbst	3-Gang-Menü	42.00
	Kürbiscreme mit Parmesanprussien Gebratene Maispoulardenbrust mit Rosmarinjus Gerollte Taglierini mit Nüssen Rosenkohl mit Maroni Herbstlicher Fruchtsalat mit Zwetschensorbet	
	4-Gang-Menü	65.00
	Gürbetaler Chabissalat mit Speck Rauchfleischrolle mit Frischkäse Lauchsuppe mit Zanderfiletstreifen Swiss Prime Schweinsnierstück mit Honig und Pfeffer glasiert Schmelzkartoffeln und grüne Bohnen Süssmostcreme mit Tobleronesplitter Apfelzimt-Muffin	
Winter	3-Gang-Menü	42.00
	Kartoffelsuppe mit Majoran Kümmelstange Kalbsragout mit Champignons und Silberzwiebeln Butterspätzli Glasiertes Wurzelgemüse Lauwarmer Apfelwürfel mit Vanilleglace	
	4-Gang-Menü	65.00
	Feldsalat mit Rauchlachsstreifen Senf-Dillvinaigrette Gemüsevelouté mit Pestorahm und Kürbiswürfel Pouletbrust mit Dörrpflaumen und Nüssen gefüllt Schalottenjus Serviettenknödel Romanesco Blätterteigkissen mit Schokoladenmousse Vanillesauce und Pistazienglace	

MENU À LA CARTE

Aus den untenstehenden Speisen können Sie nach Belieben Ihr Wunschmenu kreieren. Bei Sonderwünschen oder falls Sie fachkundige Hilfe brauchen beraten wir Sie gerne. Die Speisen servieren wir Ihnen ab 20 Personen.

Vorspeisen	Bunter gemischter Salat mit Ei, Croutons und Hausdressing	9.50
	Knackige Blattsalate sautierte Pilze und Balsamico Dressing	13.00
	Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur, lauwarmes Brioche	18.00
	Bresaolacarpaccio Parmesanspäne, Salatbouquet Vinaigrette	20.00
Hauptgänge	Pouletbrust mit Pilzrahmsauce Gebratene Griessgaletten Saisonales Gemüse	28.00
	Glasierter Kalbsschulterbraten Schalotten-Rotweinsauce Kartoffelmousseline Gemüse-Potpourri	36.00
	Swiss Prime Ribeye Steak vom Schwein Morchelsauce Kartoffelkroketten Saisonales Gemüse	39.00
	Roastbeef am Stück gebraten Béarnaise Sauce Kartoffelgratin Saisonales Gemüse	42.00
Hauptgänge Vegetarisch	Gemüselasagne mit sautierten Pilzen	25.00
	Kartoffelgnocchi an Taleggiorahmsauce gebratenen Pilze und Cipolotti	27.00
	Gebratener Brie auf Randenrisotto mit Lauchstroh	29.00

Hauptgänge		
Fisch	Grilliertes Lachsfilet mit Oliven und getrockneten Tomaten Neue Kartoffeln Saisonaes Gemüse	36.00
	Gebratenes Zanderfilet und Black-Tiger Riesencrevetten Thymianbutter Schnittlauchkartoffeln Saisongemüse	42.00
Desserts	Panna Cotta mit in Röteli eingelegten Kirschen	13.00
	Hausgemachtes Limettenmousse	13.00
	Zweierlei Schokoladenmousse mit Pistaziensauce	14.00
	Schokoladentörtchen Vanilleglace und Mango	16.00
	Käseteller vom Mundiger Chäser mit Früchtebrot und Feigensenf	18.00

BUFFET

Erhältlich ab 100 Personen

Frühling

59.00

Grillgemüse mit Feta und Olivenöl
Salat von zweierlei Spargeln mit Rohschinken
Roastbeef mit Tartarsauce
Verschiedene Blattsalate
Pennesalat, Tomaten-Mozzarellasalat
Diverse Körner, Croutons, Ei und Speckwürfel
Zwei hausgemachte Dressing und Brotauswahl

Kalbshaxe am Stück gebraten
Gebratenes Forellenfilet
Tortellini mit Spargelragout
Glasierte Karotten mit Artischocken
Broccoli mit karamellisierten Mandeln
Gebratene Frühlingkartoffeln mit Kräutern

Hausgemachte Mini-Pâtisserie
Rhabarberkuchen
Frische Erdbeeren auf Joghurtmousse
Fruchtsalat

Sommer

59.00

Melone mit Rohschinken
Kartoffelsalat Nizza Art
Saisonale Blattsalate
Tomatencarpaccio mit Mozzarella und Parmesan
Mais-Peperonisalat mit Chilivinaigrette
Zucchettisalat mit Basilikum
Diverse Körner, Croutons, Ei und Speckwürfel
Zwei hausgemachte Dressing und Brotauswahl

Gebratene Kalbsschulter
Dorschrückenfilet mit Gemüse-Safransauce
Spinatgratin mit Champignons de Paris
Macaire-Kartoffeln
Tortellini mit Ricotta an Tomatensauce
Mangold mit Tomaten und Pinienkernen

Hausgemachte Mini- Pâtisserie
Himbeertartelettes
Henris Clafoutis mit Vanillesauce
Fruchtsalat

Herbst

59.00

Truthahn Tonnato
Meeresfrüchtesalat nach provenzalischer Art
Reissalat Nizza Art
Randensalat mit Äpfeln und Zwiebeln
Verschiedene Blattsalate und Nüsslisalat
Diverse Körner, Croutons, Ei und Speckwürfeli
Zwei hausgemachte Dressing und Brotauswahl

Rindsbraten BBQ, Pfeffersauce
Lachs-Rotzunge Roulade auf Lauchgemüse
Kartoffel-Kürbispüree
Wurzelgemüse Potpourri
Wildreis
Gemüse Lasagne

Vermicelles mit Rahm und Meringue
Zwetschgenwähe
Frischer Fruchtsalat
Schokoladenmousse

Winter

59.00

Geräucherter Lachs und Forellenfilet mit Meerrettich
Kartoffelsalat mit Sauerrahm und Gurken
Hauspastete mit Preiselbeeren
Karottensalat mit Orangenfilet
Wurzelgemüse-Pilzsalat
Verschiedene Blattsalate und Nüsslisalat
Diverse Körner, Croûtons, Ei und Speckwürfeli
2 hausgemachte Dressing und Brotkorb

Rindsschulterbraten Suure Mocke
Butter Spätzli
Zanderfilet an Champignonsauce
Ravioli mit Kürbisrahmsauce
Rotkraut mit Marroni
Lauch-Kartoffelgemüse

Hausgemachte Mini-Pâtisserie
Henris Clafoutis mit Vanillesauce
Frische Fruchtsalat
Orangenmousse mit Kiwisalat

Haben Sie ein spezielles Motto oder Thema? Kein Problem, gerne stellt Ihnen unser Küchenchef Sandro Pestoni ein Apéro ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

SCHAUMWEIN

Italien	Prosecco DOC Extra Dry Albino Armani	75cl	56.00
Frankreich	Laurent Perrier Brut	75cl	95.00

WEISSWEIN

Schweiz	Chasselas de Romandie VdP, Devinière, Chasselas, Waadt	75cl	40.00
	Piacere, Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle, Waadt	75cl	42.00
	Prà Bianco DOC, Bianco del Ticino Guido Brivio, Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir, Sauvignon blanc, Tessin	75 cl	50.00
	Spiezer Riesling-Sylvaner Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern	75 cl	57.00
	Yvorne Devinière Tradition AOC, Devinière, Chasselas, Waadt	75cl	51.00
	Petite Arvine Valais AOC, Cordonier & Lamon, Petite Arvine, Wallis	75cl	54.00
	Heida Valais AOC, Cordonier & Lamon, Heida, Wallis	75cl	61.00
Italien	Pinot Grigio delle Venezie IGT Terre Venete, Cantina Negrar, Pinot Grigio, Veneto	75cl	43.00
	Roero Arneis DOCG Villata, Aziende di Terre da Vino, Roero Arneis, Piemont	75cl	53.00
Spanien	Cantarranas Verdejo Rueda DO, Quatro Rayas, Verdejo, Rueda	75cl	43.00
	Parcela Verdejo Castilla la Mancha VdT, Finca Costancia, Verdejo, Castilla la Mancha	75cl	48.00
Frankreich	Roi du Soleil Viognier Pays d'Oc AC, Gerard Bertrand, Viognier, Languedoc-R.	75cl	44.00

ROTWEIN

Schweiz	Piacere Vdp Suisse, Cave de Jolimont Gamaret, Garanoir, Gamay, Waadt	75cl	42.00
	Prà Rosso DOC, Merlot del Ticino Guido Brivio, Merlot, Tessin	75cl	50.00
	Spiezer Intro Rebbaugenossenschaft Spiez, Pinot Noir, Cabernet Jura, Malbec, Bern	75 cl	62.00
	Yvorne Pinot Noir Feu d'Amour AOC, Artisans Vignerons Yvorne, Pinot Noir, Waadt	75cl	58.00
	Humagne rouge Valais AOC Cordonier & Lamon, Humagne rouge, Wallis	75cl	61.00
Italien	Salice Salentino Riserva DOC Vinicola Mediterranea, Negroamaro, Malvasia nera, Apulien	75cl	42.00
	Barbera d'Asti DOCG San Nicolao Azienda di Terre da Vino, Barbera, Piemont	75cl	50.00
	Valpolicella Ripasso DOC, Cantina Negrar, Corvina, Rondinella, Corvinone, Veneto	75cl	52.00
	Rosso di Montalcino DOC Maddalena Cordella, Sangiovese, Toscana	75cl	53.00
	Barolo DOCG paesi Tuoi Azienda di Terre da Vino, Nebbiolo, Piemont	75cl	88.00
Spanien	La Catedral Joven Rioja DOCa Bodegas Olarra, Graciano, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Rioja	75cl	46.00
	Cerro Añon Rioja Reserva DOCa Bodegas Olarra, Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo, Rioja	75cl	61.00
	Seleccion Especial Vdt Abadia Retuerta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sardon de Duero	75cl	78.00
Frankreich	Côtes-du-Rhône AC Coteaux du Visan, Grenache, Syrah, Carignan, Rhonetal	75cl	42.00
	Alencades Languedoc IGP Château Ricardelle, Marselan, Cabernet Sauvignon, Merlot, Languedoc-R.	75cl	49.00

SONSTIGE GETRÄNKE

Bier offen	Gurten Bärengold		100cl	13.00
Bier Flaschen	Feldschlösschen Braufrisch		33cl	5.00
	Feldschlösschen Bügel		50cl	8.50
	Bier Alkoholfrei		33cl	5.00
Bowle / Punsch	Glühwein / saisonale alkoholhaltige Bowle		100cl	30.00
	Alkoholfreier Punsch / saisonale alkoholfreie Bowle		100cl	25.00
Spirituosen	auf Anfrage			
Softgetränke	Mineral mit Kohlensäure		80cl	8.50
	Mineral ohne Kohlensäure		80cl	8.50
	Mineral mit Kohlensäure	PET	50cl	5.00
	Mineral ohne Kohlensäure	PET	50cl	5.00
	Süssgetränke		100cl	9.50
	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Apfelschorle, Eistee, Citro			
	Süssgetränke		33cl	5.00
	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella Rot			
	Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon		20cl	5.00
	Red Bull		25cl	6.00
Säfte	Orangensaft		100cl	11.00
	Frische Fruchtsäfte		100cl	25.00
	Orangensaft		20cl	5.00
	Tomatensaft		20cl	5.00
Kaffee	Kaffee/Espresso			4.20
	Tee			4.20

CATERING DIVERSES

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und CHF und sind gültig für externe Caterings und in den Hallen der BERNEXPO.

Mitarbeiterkosten	Weiterverrechnung der Gastronomiemitarbeiter für Aufbau, Anlass und Abbau: Im Stundenlohnansatz sind enthalten Bruttolohn, Sozialabgaben, Versicherungen, Ferienentschädigung, Anteil 13. Monatslohn, Mitarbeiterverpflegung sowie Uniform, Mitarbeiterrekrutierung, -schulung und Administration. Einsatzzeiten zwischen 07.00-24.00 Uhr		
	Projektleiter Event	Stunde / Person	85.00
	Chef de Service & Küchenchef	Stunde / Person	65.00
	Koch	Stunde / Person	55.00
	Service & Buffet	Stunde / Person	50.00
	Logistik & Office	Stunde / Person	45.00
Material	Porzellan, Gläser, Buffetmaterial, etc. werden nach Menge und Aufwand individuell verrechnet		
Uniform Service	Schwarzes Hemd, schwarze Hose Schwarze Schuhe, schwarze Schürze mit Henris Logo		
Dekoration	Gerne offerieren wir auf Wunsch zusätzliche Dekoration.		
Angebotskarten	Wir werden Ihrem Angebot entsprechend eine Menükarte erstellen. Sollten Sie hierzu spezielle Wünsche haben, bitten wir Sie uns diese rechtzeitig mitzuteilen.		
Technik	Brauchen Sie ein Mikrofon, Musikanlage oder einen Beamer mit Leinwand? Geben Sie uns rechtzeitig Bescheid, damit wir Ihnen die entsprechende Technik offerieren können.		
Transport	Transport ausserhalb der BERNEXPO	Pauschal pro Person	2.00
	Mindestbetrag bei Transporten		100.00
Strom, Wasser	Gestellt durch Veranstalter nach Rücksprache mit dem Caterer.		
Abfallentsorgung	Durch Veranstalter		
Infrastruktur	Syma Buffet (pro Stück	45.00
	Syma Stehtheken	pro Stück	55.00
	Runde Tische 8er oder 6er	pro Stück	30.00
	Festtische	pro Stück	15.00
	Festbänke	pro Stück	8.00
	Arbeitstische	pro Stück	15.00
	Tischtuch 135x135cm	pro Stück	8.00
	Tischtuch 135x240cm	pro Stück	15.00
Preise & AGB	Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil unseres Angebots. Den ausführlichen Text finden Sie auf unserer Homepage.		

WICHTIGE INFORMATIONEN

Hallen BERNEXPO & Catering

In den Hallen der BERNEXPO wie auch in anderen Räumlichkeiten ausserhalb werden die Mitarbeiterkosten wie auch die Infrastruktur separat verrechnet.

Wir gewähren Ihnen folgende Rabatte im Catering:

- 25 % auf die Weinpreise
- 20 % auf die Softgetränkepreise ab 600 Personen

Persönliche und individuelle Beratung

Es ist uns ein Anliegen, Sie bei der Organisation Ihres Anlasses zu unterstützen damit Ihre Feier zu einem Erfolg wird. Für ein persönliches Gespräch, eine Besichtigung stehen wir Ihnen von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 17:00 Uhr gerne zur Verfügung. Melden Sie sich vorgängig per E-Mail oder Telefon und vereinbaren Sie einen Termin.

Telefon +41 31 307 30 30
E-Mail info@henris-restaurant.ch

Verfügbare Fläche

Sie haben die Idee – wir haben den Raum. Unser Partner BERNEXPO verfügt über 8 Meeting- und Kongressräume mit bis zu 700 Quadratmetern sowie 10 Messehallen mit bis zu 7`500 Quadratmetern. Abgerundet wird dieses Angebot mit dem vielseitig nutzbaren Freigelände mit mehr als 100`000 Quadratmetern Fläche.

Das Event- und Kongressteam berät Sie gerne und gibt Ihnen einen Überblick über die unzähligen Möglichkeiten.

Telefon +41 31 340 11 11
E-Mail info@bernexpo.ch

Menüs und Buffets

Wir legen Wert auf eine frische und regionale Küche die gesund ist und schmeckt. Spezialwünsche sind für unseren Küchenchef eine gern gesehene Herausforderung der er sich stellt und Ihnen das gewünschte auf den Teller oder das Buffet zaubert.

Getränke

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der Getränke oder dem zum Essen passenden Wein. Unsere Weinauswahl bietet von spritzig-leicht bis samtig-fruchtig die gesamte Palette. Sollten Sie keinen passenden Wein auf unserer Karte finden werden wir Ihnen den gewünschten Wein gerne versuchen zu organisieren.

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Sie dient als Basis für den Einkauf, die Produktion sowie die Verrechnung. Die gemeldete Zahl wird zu 100% verrechnet. Sollten die Personenzahl steigen sind wir bestrebt, diese Personen ebenfalls zu verpflegen und entsprechend werden diese in Rechnung gestellt.

Zahlungsmittel

Als Zahlungsmittel werden Master Card, Visa, Amex, Diners, Reka sowie WIR (50% oder maximal CHF 3'000.00) akzeptiert. In Fremdwährungen werden Euro akzeptiert, das Wechselgeld wird in CHF ausgezahlt.