

Henris

RESTAURANT | CATERING

HENRIS | KONGRESS

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Henris Restaurant & Catering interessieren. In unserem schönen und hellen Restaurant sowie im Kongressbereich sind wir Ihr Ansprechpartner wenn es darum geht, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Mit Leidenschaft und Herzblut wollen wir jeden einzelnen Gast begeistern.

Unser eingespieltes Team verfügt über langjährige Erfahrungen in der Kongress- und Messegastronomie und wird Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses unterstützend zur Seite stehen. Von der Kaffeepause an einem Kongress bis hin zum hochstehenden kulinarischen Galadinner für mehrere hundert Gäste haben wir das passende Angebot.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unser Angebot rund um Events und Kongresse. 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 gültig ab dem 1. November 2018 und ersetzt alle vorhergehenden Versionen. Gültig im Restaurant Henris sowie im Kongress der BERNEXPO.

ÜBERSICHT

PAUSCHALEN - GETRÄNKE	- 3 -
PAUSCHALEN – KAFFEEDAUSE PLUS	- 3 -
STEHLUNCH	- 4 -
TAGESPAUSCHALEN – VERPFLEGUNG IM KONGRESS	- 6 -
APÉRO	- 7 -
MENÜ	- 9 -
MENÜ À LA CARTE	- 11 -
BUFFET	- 13 -
SCHAUMWEIN	- 15 -
WEISSWEIN	- 15 -
ROTWEIN	- 16 -
SONSTIGE GETRÄNKE	- 17 -
DIVERSES	- 18 -
WICHTIGE INFORMATIONEN	- 19 -

Die angegebenen Preise sind gültig für das Restaurant Henris und den Kongressbereich. In den Preisen sind die Infrastruktur, Mitarbeiter und Material inbegriffen.

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

PAUSCHALEN - GETRÄNKE

Erhältlich ab 10 Personen.

Getränke (inkl. Lunch)	Kaffee, Espresso, Tee	bis 9 Stunden	22.00
	Mineralwasser	bis 5 Stunden	15.00
Mittagessen	Kaffee, Espresso, Tee Mineralwasser und Süssgetränke	90 Minuten	11.00
Kaffeepause	Kaffee, Espresso, Tee Mineralwasser	30 Minuten	7.00
Optionen	Orangensaft		3.00
	Süssgetränke		3.00

Sollten Sie Ihre Pauschale verlängern wollen, verrechnen wir pro weitere Viertelstunde und pro Person CHF 3.00

Sitzungsgetränke	Verrechnung der Getränke nach Verbrauch		
	Kaffee, Espresso, Tee		4.20
	Mineralwasser	80cl	8.50
	Süssgetränke	100cl	9.50
	Orangensaft	100cl	11.00

Für die Bereitstellung der Kaffeemaschine, der Tassen, Gläser und des zusätzlichen Materials verrechnen wir CHF 50.00 pro Installation.

PAUSCHALEN – KAFFEPAUSE PLUS

Nach Wunsch können Sie die Kaffeepausen mit folgenden Artikeln ergänzen:

Frühstück	Buttergipfel, Laugengipfel, Rusticogipfel	Stück	2.00
	Butterzopf & hausgemachte Konfitüre, Butter	Stück	6.50
	Fitbrötchen mit Nüssen und Aprikosen oder Feigen	Stück	3.00
Fruchtiges	Ganze Frucht	Stück	1.50
Süsses	Schokoladengipfel, Nussgipfel	Stück	3.00
	Brownies	Stück	2.50
	Vanillebrötchen	Stück	3.50
	Apfelplunder	Stück	3.50
	Berliner	Stück	3.00
	Himbeer-Vanilleplunder	Stück	3.50
	Nusschnecke	Stück	3.50
	Celebrations (kleine Schokoladen)	Portion	4.00
	Schokoladenriegel (Mars, Twix o.ä.)	Stück	2.50

STEHLUNCH

Erhältlich ab 100 Personen

Eins		37.00
	Friséesalat mit marinierten Cherrytomaten und Mozzarellaperlen Zopf-Tramezzini mit Tartarsauce und Bauernschinken Laugensandwich mit Cole Slaw und Ei Mini-Cheese Burger Asiatischer Nudel-Stick Gemüsecroquetten mit Kräutersauerrahm Käse & Spinatchüechli Gemüsestrudel Tiramisu Himbeer Cheesecake Würfel	
Zwei		39.00
	Henris-Zöpfli mit Rauchlachs-Tatar und Meerrettichschaum Wrap-Rolle mit Frischkäse und Avocado Eisbergsalat mit mariniertem Gemüse und Fetakäse Penne mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce Sautierte Pouletstreifen mit Asia-Gemüse Panna Cotta mit Waldbeerragout Torta della Nonna Saisonaler Fruchtsalat im Gläsli	
Drei		49.00
	Eisbergsalat mit Parmesan und Cherry Tomaten Mini-Brötli mit Thon und Sprossen Henris-Zöpfli mit Grillgemüse und Fetakäse Kartoffelcremesuppe mit Thymian Pasta mit zwei Saucen nach Wahl Bolognese, Napoli, Cinque P, Carbonara oder Rahmpesto Gebratenes Pouletschnitzel an Marsalasaucen Sautiertes Hokifilet auf Lauchgemüse Safranrisotto mit Zucchini und Dörrtomaten Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren Hausgemachte Brownies Flammierte Zitronen-Tartelettes	

Vier

61.00

Emmentaler Spezialitäten
Käse vom Spirit Market Ostermundigen
Trockenfrüchte und Essiggemüse
Garnierter Wurst-Käsesalat
Saisonale Blattsalate

Rindsbraten «Suure Mocke»
Kartoffelstock
Glasierter Mischgemüse
Forellenfilet Zuger Art
Gemüsereis
Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Brönnti Creme
Schokoladen Mousse mit Amaretti
Aprikosen Kompott mit Joghurtmousse
Mini-Cremeschnitte

Fünf

65.00

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Croutons
Antipasti-Gemüsetatar mit Gurken auf Hüttenkäse
Partybrötchen mit exotischem Poulet-Currysalat
Rohschinken-Honigmelonen Spiess
Mini-Bagel mit Norwegischem Rauchlachs und Meerrettich

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Sauerrahm
Butterrösti
Glasierte Karotten
Gebratene Lachswürfel und Cocktailcrevetten an Dillsauce
Risotto mit mediterranem Gemüse

Schokoladenmousse
Mini-Cremeschnitte
Joghurtmousse mit marinierten Beeren
Saisonale Fruchtspiesschen

TAGESPAUSCHALEN – VERPFLEGUNG IM KONGRESS

Im Kongressbereich bieten wir Ihnen zwei vollwertige Pakete für die Rundumverpflegung für Sie und Ihr Kollegen.

Pauschale	Henri Guisan	51.00
	1 x Begrüssungskaffee, Kaffee, Mineralwasser und Saft	
	1 x Kaffeepause mit Gipfeli, Kaffee, Mineralwasser und Saft	
	1 x Lunchbuffet Henris Restaurant mit Salat, Haupt- und Nachspeisen	
	1 x Kaffeepause mit Süssgebäck, Kaffee, Mineralwasser und Orangensaft	

Die Pauschale «Henri Guisan» ist lediglich im Restaurant Henris in der Selbstbedienung und bei Verfügbarkeit bis maximal 150 Personen buchbar.

Pauschale	Kongress	Person	85.00
	1 x Begrüssungskaffee mit Gipfeli, Kaffee, Mineralwasser und Saft		
	1 x Kaffeepause mit Gipfeli, Kaffee, Mineralwasser und Saft		
	1 x Lunchbuffet mit Salaten, Fleisch, Vegi, Beilagen, Gemüse und Süssspeisen		
	1 x Kaffeepause mit Süssgebäck, Kaffee, Mineralwasser		

Die Pauschale «Kongress» ist in den Foyers des Kongresszentrums ab 100 Personen buchbar.

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 Butterzopf Borettane Zwiebeln Chili-Würstchen mit Senf Nudel-Lollipop mit Süss-Sauer-Sauce Kartoffel-Speckspiesschen	23.00
Apéro 5	(6 Einheiten pro Gast) 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 im Weckglas mit Emmentaler Saucisson Partybrot Würfel mit Eier-Schnittlauchsalat Cornetto mit geräucherter Forellenmousse	28.00

Apéro 6

(8 Einheiten pro Gast)

36.00

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

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

Flambiertes Zitronen-Tartelette
Browniewürfel
Saisonale Früchtespiessli

MENÜ

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		
Sommer	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 Kräuterreis Zucchettischeiben	
Zitronensorbet mit Fruchtsalat		

Herbst	3-Gang-Menü	42.00
	Kürbiscreme mit Parmesanprussien Gebratene Maispoulardenbrust mit Rosmarinjus Gerollte Taglierini mit Nüssen Rosenkohl mit Marroni 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 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 Dörripflaumen und Nüssen gefüllt Schalottenjus Serviettenknödel Romanesco Blätterteigkissen mit Schokoladenmousse Vanillesauce und Pistazienglace	

MENÜ À LA CARTE

Aus den untenstehenden Speisen können Sie nach Belieben Ihr Wunschmenü 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 mit 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 Saisonales Gemüse	36.00
	Gebratenes Zanderfilet und Black-Tiger Riesengarnelen Thymianbutter Schnittlauchkartoffeln und 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 50 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 Frühlingskartoffeln 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
Dorsrückenfilet 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 haugemachte Dressing und Brotauswahl

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

Vermicelles mit Rahm und Meringue
Zwetschgenwähe
Fruchtsalat
Schokoladenmousse

Winter

59.00

Geräucherte Lachs und Forellenfilet mit Meerrettich
Kartoffelsalat mit Sauerrahm und Gurken
Hauspastete mit Preiselbeeren
Karottensalat mit Orangenfilets
Wurzelgemüse-Pilzsalat
Blumenkohlsalat mit Ei und Dill
Verschiedene Blattsalate und Nüsslisalat
Diverse Körner, Croutons, Ei und Speckwürfeli
Zwei haugemachte Dressing und Brotauswahl

Rindsschulterbraten „Suure Mocke“
Butterspätzli
Zanderfilet an Champignonsauce
Ravioli mit Kürbisrahmsauce
Rotkraut mit Marroni
Lauch-Kartoffelgemüse

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

Haben Sie ein spezielles Motto oder Thema? Kein Problem, gerne stellt Ihnen unser Küchenchef Sandro Pestoni ein Buffet 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 Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Apfelschorle, Eistee, Citro		100cl	9.50	
	Süssgetränke Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella Rot		33cl	5.00	
	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	

DIVERSES

Mitarbeiterkosten	Nach 24.00 Uhr werden die Mitarbeiterkosten nach den effektiven Stunden verrechnet.		
	Umbau / Aufbauarbeiten Bei grösseren Umbauwünschen behalten wir uns vor, die Mitarbeiterkosten für die Zusatzaufwände in Rechnung zu stellen.		
	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
Verlängerung	nach 24 Uhr	Pauschal	80.00
Material	Porzellan, Gläser & Tischwäsche sind prinzipiell in unseren Preisen inkludiert. Sollten Sie spezielle Vorstellungen haben, werden wir diese gerne mit Ihnen besprechen.		
Mobiliar & Infrastruktur	Das bestehende Mobiliar ist in den Preisen inkludiert. Wünschen Sie zusätzliche Infrastruktur oder spezielles Mobiliar? Gerne sind wir behilflich das passende Ambiente für Ihren Anlass zu finden.		
Uniform Service	Schwarzes Hemd, schwarze Hose Schwarze Schuhe, schwarze Schürze mit Henris Logo		
Technik	Beamer und Leinwand (im Henris)		250.00
	Brauchen Sie zusätzliche Technik um Ihre Gäste zu unterhalten? Geben Sie uns rechtzeitig Bescheid, damit wir Ihnen die entsprechende Technik offerieren können.		
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.		
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

Restaurant Henris & Kongress

Die vorhergehend angegebenen Preise gelten für das Restaurant Henris.

In den Preisen sind die Infrastruktur, Mitarbeiter und Material inbegriffen. Ausgenommen sind grössere Umbauten der Restauration und die technische Infrastruktur wie Beamer, Leinwand etc.

Hallen und Räume der BERNEXPO

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

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 31 340 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@henris-restaurant.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 – oder Sie bringen ihn ganz einfach selber mit.

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.

Verlängerung der Betriebszeit

Unser Betrieb hat bis 24 Uhr geöffnet. Wenn Sie länger feiern wollen ist das gegen eine Gebühr von CHF 80.00 möglich.

Zahlungsmittel

Als Zahlungsmittel werden Master Card, Visa, Amex, Diners, Reka sowie WIR (50% oder maximal CHF 3000.00) akzeptiert. In Fremdwährungen werden Euro akzeptiert, das Wechselgeld wird in CHF ausgezahlt.