BANKETTDOKUMENTATION

Gasthof Bären Rapperswil Bern

GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Inhalt

1. Dr Bärä 2

2. D Spiureglä u Infromationä 3

3. So finget dir üs 4

4. Üsi «vier Wäng» 6

4.1 Dr Grillrum 6

4.2 Dr Bäregarbe 7

4.3 Ds Foyer 7

4.4 Dr gross Saal 8

5. Üsi Verpflegigs Vorschläg 9

5.1 Zum startä 9

5.2 Klassiker vom Burehof, Fäud u Waud 10

5.3. Zum Schluss 13

6.Üsä Wy 14

GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Januar 2023

1. Dr Bärä

Der Familien geführte Gasthof Bären ist bekannt für seine gutbürgerliche Küche mit Saisonalen und Regionalen Spezialitäten. Der Patron Ernst Räz ist Küchenchef und ambitionierter Koch. Seine Passion gehört der Zubereitung von Fleisch, er lebt seinen Beruf und ist immer mit 100% bei seinen Gerichten.
Uns ist wichtig, dass sich die Gäste im Bären wohlfühlen und den Aufenthalt geniessen. Der Gasthof hat viele Traditionen, die der Familie wichtig sind.
Einfache und unkomplizierte Gastronomie mit hoher Qualität ist dabei das oberste Ziel, welches mit viel Herzblut und Liebe zum Detail verfolgt wird.

Gerade bei der Planung eines Anlasses ist uns wichtig, dass wir persönlichen Kontakt mit Ihnen haben. Denn in einem Gespräch kann genauer und individueller geplant und auf Ihre Wünsche eingegangen werden.

Mit Freundlichen Grüssen
Ernst Räz mit dem Bären - Team

GASTHOF BÄREN
Rapperswil bei Bern

Januar 2023

2. D Spiureglä u Infromationä

- Ihr Tisch wird mit hochwertigem Tischpapier oder auf Wunsch mit Stofftischtüchern und edlen Papier- oder Stoffservietten aufgedeckt.

- Schlichte und einfache Dekoration ist inbegriffen, Aufwendige oder Spezielle Dekoration bereiten wir gegen Entschädigung gerne für Sie vor.

- Salate, Suppen, Vorspeisen und Desserts werden pro Person berechnet.

- Getränke können pauschal oder einfach berechnet werden.

- Alle unsere Preise sind inklusiv 7,7% MwSt.

- Die gewünschten Speisen werden als Tellerservice serviert, der Nachservice wird von der Platte geschöpft.

- Bitte melden Sie die genaue Teilnehmeranzahl spätestens 48 Stunden vor Bankettbeginn, so können wir den Einkauf, die Produktion und den Personaleinsatz planen.

- Kurzfristige Abweichungen (nach 24 h) von mehr als 10% der gemeldeten Teilnehmer gehen zu Ihren Lasten und werden verrechnet.

- Wir empfehlen, dass jedes Bankett in einem Persönlichen Gespräch mit uns vorbesprochen wird, damit wir optimal auf Ihre Wünsch eingehen können.

3. So finget dir üs

Rapperswil liegt im ländlichen Berner Seeland unweit der Autobahn ausfahrt Lätti, direkt an der Hauptstrasse Richtung Büren an der Aare. Gasthof ist sowohl mit Auto als auch mit ÖV erreichbar.

Anreise mit dem Auto
Wir verfügen über ein grosses und gebührenfreies Parkplatz Angebot.

Gasthof Bären
Hauptstrasse 47
3255 Rapperswil BE

Anreise mit dem ÖV
Der Bus bringt Sie fast direkt vor unsere Eingangstüre.

GASTHOF BÄREN
Rapperswil bei Bern

Januar 2023

898 Rapperswil BE, Oberdorf

nach Münchenbuchsee, Bahnhof / Zollikofen, Bahnhof

RBS

	Montag-Freitag		Samstag	Sonn- und Feiertag
5	27			
6	03▲	33▲	03	03
7	03▲	33▲	03	03
8	03		03	03
9	03		03	03
10	03		03	03
11	03		03	03
12	03		03	03
13	03		03	03
14	03		03	03
15	03	33	03	03
16	03	33	03	03
17	03	33	03	03
18	03	33	03	03
19	03		03	03
20	03		03	03
21	03		03	03
22	03		03	03
23	03		03	03
0	03®		03	

® = nur Fr ohne allg. Feiertage

	Rapperswil BE, Oberdorf
1	Dieterswil, Dorf
3	Lätti, Hauptstrasse
4	Rapperswil BE, Schönbrunnen
6	Münchenbuchsee, Buechlimatt
7	Münchenbuchsee, Sagi
8	Münchenbuchsee, Kirche
9	Münchenbuchsee, Kipfgasse
10	Zollikofen, Bahnhof
	Münchenbuchsee, Bahnhof

Ungefähre Reisezeit in Minuten

Fahrplaninfos in Echtzeit

FPL_2023

GASTHOF BÄREN

Rapperswil bei Bern

Januar 2023

4. Üsi «vier Wäng»

Der Gasthof Bären wurde im Laufe der Zeit immer wieder renoviert. 2016 Wurde das gesamte Restaurant das letze Mal saniert, dabei wurden die alten Elemente mit neuen Designs gemischt und modernisiert. Der daraus entstandene Mix ist frisch und hat das gewisse etwas, dass man in einem „gewöhnlichen“ Landgasthof so nicht erwartet. Wir können uns über viel positiven Zuspruch freuen und sind sehr stolz auf unser Lokal. Auf unserer Webseite finden sie einen 360 Gradrundgang, den sie sehr gerne schon im Voraus begehen dürfen und sich einen ersten Einblick über unsere Räume verschaffen können.

4.1 Dr Grillrum

Die moderne Tapete wechselt durch die Beleuchtung ihre Farbe, das gibt diesem Raum einen ganz speziellen Charakter. Der eingebaute Grill kann entweder als Cheminée für ein warmes Ambiente sorgen, oder vom Chef als Indoor Grill verwendet werden.

Der Raum bietet Platz für bis zu 40 Personen,
und kann für jegliche Art von Festen oder Anlässen genutzt werden.

4.2 Dr Bäregarbe

Der Bärengraben ist ein gemütlicher, Lichtdurchfluteter Raum, welcher sich wunderbar für kleinere Familienfeste oder Firmenessen eignet. Bei Seminaren kann der Raum zudem als Beakoutroom genutzt werden.

Der Raum bietet Platz für bis zu 30 Personen,
und eignet sich für alle Art von Anlässen und kleineren Seminare.

4.3 Ds Foyer

Dieser Raum ist der hellste des ganzen Lokals, mit seiner grossen Fensterfront, wirkt er sehr offen und man kann sich über viel Tageslicht freuen. Wie auch der Bärengraben eignet er sich Perfekt für kleiner Feste oder Firmenzusammenkünfte. Bei grossen Anlässen oder Seminaren dient er als (Apero)Empfang oder als Breakoutroom bei Seminaren.

Er bietet Platz für rund 15 Personen

4.4 Dr gross Saal

Er ist das Herzstück des Lokalen, er wird für grössere Private oder Firmenanlässe genutzt. Dank eines «Beamer» und einer Freisprechanlage ist er Zeitgemäss ausgestattet. Durch Dimmbares Licht und den grossen Fenstern, ist der Raum sehr angenehm hell.
Das Foyer ist direkt angebunden und kann durch bewegliche Schiebwänden verbunden oder abgetrennt werden.

Der Saal bietet Platz für 20- 120 Personen

5. Üsi Verpflegigs Vorschläg

5.1 Zum startä

Grüner Salat	CHF 7.-
Saisonsalat	CHF 8.-
Gemischter Salat, assortiert	CHF 10.-

Bouillon Suppe:

– mit Backerbsen	CHF 5.50
– mit Gemüse und Sherry	CHF 6.50
– Mit Markbein	CHF 7.-

Saisonale Cremesuppe	CHF 8.-/9.-

5.2 Klassiker vom Burehof, Fäud u Waud

		Tellerservice	inkl. Nachservice
Vorschlag 1			
Schweinsrahmschnitzel	CHF	23.50	CHF 28.50
Früchtegarnitur			
Nudeln			
Vorschlag 2			
Schweinsteak	CHF	31.-	CHF 36.-
Waldpilzsauce			
Gemüsegarnitur			
Pommes Frites			
Vorschlag 3			
Fitnessteller mit Pouletbrust	CHF	30.-	
Schale Pommes Frites			
Vegi 5			
Plätzli gefüllt mir Frischkäse			
Gemüsegarnitur			
Pommes Frites	CHF	25.50	CHF 29.50
Vegi 6			
Saisonaler Gemüseteller mit			
Waldpilzsauce			
Pommes Frites oder Nudeln	CHF	25.50	CHF 28.50
Vorschlag 7			
Gespickter Rindsbraten	CHF	31.50	CHF 36.50
Leicht gebundene Bratensauce			
Gemüsegarnitur			
Kartoffelstock			
Vorschlag 8			
Kalbsbraten und Rindsbraten	CHF	42.-	CHF 45.-
Kräftiger Rotweinjus			
Gemüsegarnitur			
Savoyarder Kartoffeln			
Vorschlag 9			
Schweins Filets	CHF	34.-	CHF 39.-
Waldpilzsauce			
Gemüsegarnitur			
Pommes Frites			

GASTHOF BÄREN
Rapperswil bei Bern

Januar 2023

Tellerservice	**inkl. Nachservice**	
Vorschlag 10		
Kalbsragout	CHF 27.-	CHF 32.-
Gemüsegarnitur		
Kartoffelstock		
Vorschlag 11		
Kalbssteak	CHF 46.-	CHF 51.-
Morchel Rahmsauce		
Gemüsegarnitur		
Herzoginnen- Kartoffeln		
Vorschlag 12		
Kalbskarree Braten «Bärä-Art»	CHF 46.-	CHF 47.-
Gemüsegarnitur		
Bäckerinnenkartoffeln		
Vorschlag 13		
Rindsfilet Stroganoff	CHF 39.-	CHF 44.-
Reis		
Vorschlag 14		
Warmes Roastbeef vom Rindshohrücken	CHF 40.-	CHF 45.-
Sauce Béarnaise		
Gemüsegarnitur		
Pommes Frites		
Vorschlag 15		
Les Trois- Filets Rind/Schwein/Kalb		CHF 53.-
Sauce Béarnaise		
Café de Paris, Waldpilzsauce		
Gemüsegarnitur		
Pommes Frites und Butternudeln		

«Der unvergessene Spitzenreiter aus vergangenen Zeiten»
ab 12 Personen

Schweinskarree Braten	CHF 38.-	43.-
Gebratenes Poulet		
Rotweinjus, Rosmarin Pilzsauce		

GASTHOF BÄREN
Rapperswil bei Bern

Januar 2023

Gemüsegarnitur
Kartoffelgratin oder Pommes Frites

Saisonale Angebote offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.

GASTHOF BÄREN
Rapperswil bei Bern

Januar 2023

5.3. Zum Schluss

Vacherin Glacé CHF 13.-
Eistorte mit Meringues und Rahm

Dessert Buffet CHF 19.-
3 verschieden Eissorten, Meringuen, Schlagrahm, Gebrannte
Créme, Vanille Créme, Schokoladen Mousse,
frischer Fruchtsalat, Cake, Früchteschale, verschiedene «Güetzi»

Hausgemachtes Zitronen Parfait CHF 9.50
Mit saisonalem Früchtekompot

Meringue mit Glacé CHF 9.-
Eine Kugel nach Wahl

Kleine Dessertkarte Individuell
Auswahl aus unserem à la Carte Dessert Angebot

Sollte Ihnen ein Vorschlag wie er auf unserer Karte steht nicht entsprechen, können wir jederzeit ein Persönliches Gespräch vereinbaren und Ihre Wünsche besprechen.

Alle Preise sin inkl. 7,7% MwSt.

GASTHOF BÄREN
Rapperswil bei Bern

Januar 2023

6.Üsä Wy

Ein guter Wein darf bei einem Fest nicht fehlen.
Wir beziehen unsere Weine aus der Weinhandlung Räz aus unserem Dorf. Dabei achten wir auf ein Angebot das gut zu unseren Speisen passt. Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch oder senden Ihnen unsere aktuelle Karte zu.

Wichtig: Wenn Sie mehr als 15 Personen sind, bitten wir Sie den Wein vorgängig auszuwählen, damit wir genügend von Ihrer Wahl vorrätig haben.

Viele Dank für Ihr Interesse.

GASTHOF BÄREN
Rapperswil bei Bern

Januar 2023