



Catering

Bären Biglen AG

Der Bären Biglen freut sich Sie als Gast in die Welt der feinen Genüsse entführen zu dürfen.

Sie planen eine Feier? Sei es Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Taufe, Firmenanlass und vieles mehr...

Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse.

Die Lebensmittel werden in bester Qualität und möglichst regional für Sie ausgewählt und mit viel Leidenschaft und Herz zubereitet.

Unser Team setzt alles daran, dass Sie sich rundum wohl fühlen.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unser Angebot und stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen und Vorlieben zusammen.

In unserem auserwählten Weinsortiment finden Sie immer den passenden Tropfen zu Ihrer Menüwahl.

Unsere Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt.

Das Bären Team



Tischdekoration

In Zusammenarbeit mit unseren kreativen Floristen stellen wir Ihnen saisonale Blumen und die dazu passenden Kerzen zur Verfügung. Preis nach Aufwand.

Tischwäsche

Wünschen Sie für Ihr Fest weisse Stoff Tischwäsche? Kein Problem, wir organisieren diese.

Pauschale: Bis 20 Personen Fr. 30.00 je weitere Person Fr. 1.00

Unverbindliche Offerten Anfrage, Buchung & Meldung der Personenzahl

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen um Ihren Anlass zu besprechen.

Damit für Sie wie auch für uns keine unnötigen Kosten entstehen, bitten wir Sie, uns 24 Stunden im Voraus allfällige Änderungen der Personenzahl mitzuteilen.

Bei Fernbleiben der angemeldeten Personen müssen wir Ihnen 50% des Menüpreises verrechnen.

Lieferanten

Es ist uns ein Anliegen, Geschäfte aus der Region zu berücksichtigen.

Preisgestaltung

Die angegebenen Preise sind Richtpreise und werden dem Tages Einkaufspreis angepasst.

Alle Preise sind in CHF, inklusive aktueller MwSt. und pro Person berechnet.

Küchenchefin, Fr. 65.- pro Stunde und übriges Personal Fr. 45.- pro Stunde ab Lieferung vor Ort.

Teller gross	Fr. 0.50/ Stück
Teller klein	Fr. 0.50/ Stück
Weingläser	Fr. 0.50/ Stück
Wassergläser	Fr. 0.50/ Stück
Kaffee Tassen inkl. Unterteller	Fr. 0.50/ Stück
Messer, Gabel, Löffel, Löffeli	Fr. 0.40/ Stück

Bezahlung

Sie können bei uns mit Bargeld oder mit Kreditkarte bezahlen oder wir stellen Ihnen auch gerne nach dem Anlass eine Rechnung zu, welche innert 30 Tagen zu begleichen ist.

Ansprechperson

Monika Vogt
Küchenchefin
mvogt@baeren-biglen.ch
031 705 60 82

Apéro

Rindstatar im Cornet	Fr. 3.50/Person
Guacamole im Cornet	Fr. 3.00/Person
Kräuterfrischkäse im Cornet	Fr. 3.00/Person
Mini Pastetli mit Thonmousse	Fr. 3.00/Person
Mini Pastetli mit Lachsmousse	Fr. 3.50/Person
Mini Pastetli mit Eifüllung	Fr. 2.50/Person
Mini Pastetli mit Pilzfüllung	Fr. 2.50/Person
Crostini-Roastbeef-Tartarsauce	Fr. 3.50/Person
Crostini-Tomate-Mozzarella-Basilikum	Fr. 3.00/Person
Crêpesroulade mit Zitronenfrischkäse und Lachs	Fr. 3.50/Person
Tortillachip mit Guacamole und Thunfisch oder Jakobsmuschel	Fr. 3.50/Person
Im Gläsli Ente Süss-Sauer auf Mango-Ananassalat	Fr. 3.50/Person
Im Gläsli Pouletspiess auf Gurken-Mangosalat	Fr. 3.50/Person
Im Gläsli Gemüsesticks mit Kräutersauce	Fr. 2.50/Person
Im Gläsli Capresesalat	Fr. 3.00/Person
Im Gläsli Früchte je nach Saison	Fr. 2.50/Person
Quiche mit Spinat	Fr. 3.00/Person
Quiche mit Käse	Fr. 3.00/Person
Käseplatte 80g/Person	Fr. 5.00/Person
Käseplatte 180g/Person	Fr. 16.00/Person
Käse/Fleischplatte 80g/Person	Fr. 8.50/Person
Käse/Fleischplatte 180g/Person	Fr. 19.00/Person
Arrancini mit Poulet-Füllung	Fr. 3.50/Person
Arrancini mit Pilz-, Käse- oder getrockneten Tomaten-Füllung	Fr. 3.00/Person
Kalbsmeatballs an Spicytomatensauce	Fr. 3.50/Person
Süppli im Gläsli Melonenkaltschale-Vanille-Minze 0.5 dl	Fr. 2.50/Person
Süppli im Gläsli Rosen-Apfelkaltschale	Fr. 2.50/Person
Süppli im Gläsli Gurken-Joghurt-Limettenkaltschale mit Pfiff	Fr. 2.50/Person
Süppli im Gläsli Erbsen-Minze-Rahmsuppe	Fr. 2.50/Person
Süppli im Gläsli Tomaten-Basilikumcremesuppe	Fr. 2.50/Person
Süppli im Gläsli Kürbis-Currysuppe	Fr. 2.50/Person

Zum selber zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

Rindstatar

Auf Toast und Garnitur

Dreierlei vom Lachs mit Salatbouquet

Mit Meerrettichschaum und Honig-Senfsauce

Randenterrine, dazu Ziegenkäse

Karamelierte Birne und Baumnüsse

Melonenpraline mit Rohschinken chips

Mit Vanille, Minze und Limette

Bunter Cherrytomaten-Büffelmozzarella-Basilikum Salat

An Balsamicodressing

Bunter Kräuter-Blattsalat mit Dörrfrüchten, Nüssen und Kernen

An saisonalem Früchtedressing

Warme Vorspeisen

Gebratenes Felchenfilet auf Erbsenpüree mit Proseccoschaum

Grillierter Thunfisch auf pikantem Avocado-Mango-Tatar

Mit Wasabischaum

Sautierte Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräuter

Auf Buntem Kräuter-Blattsalat mit Nektarinen und bunten Cherrytomaten,
an Balsamicodressing

Ravioli mit saisonaler Füllung an Kräuteröl und Parmesansplitter

Sautierte Jakobsmuschel auf schwarzem Risotto

Mit Kräuter-Proseccoschaum und Apfelchutney

Suppen

Tomaten-Basilikumcremesuppe

Kürbis-Currycremesuppe mit Kürbiskernen

Süsskartoffelcremesuppe mit Süsskartoffelchip

Rosen-Apfel-Prosecco-Kaltschale

Melonen-Weisswein-Kaltschale mit Vanille aromatisiert und Minze

Gurken-Joghurt-Limetten-Kaltschale mit Pfiff

Hauptgänge

Lammkotletten an Kräuterjus

Mit Kartoffelgratin und Ratatouille

Suure Mocke

Mit Kartoffelstampf und Saisongemüse

Rindsstroganoff

Mit würzigem Reis und Broccoli

Roastbeef rosa gebraten, Sauce-Bearnaise

Mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter

Mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

Geschmorte Kalbsbäggli an Rotwein-Schmorsauce

Mit Süsskartoffelstampf und Ofengemüs

Rahmschnitzel vom Kalb oder Schwein an Champignonrahmsauce

Mit Nüdeli und halber Pfirsich mit Rahmrosette

Saltimbocca vom Kalb oder Schwein, Salbeijus

Mit Safranrisotto und Broccoli

Piccata vom Kalb, Schwein, Poulet oder Gemüse

Mit Spaghetti, Tomatensauce und Broccoli

Poulet-Curry, Thai Art

Mit Basmatireis und Saisongemüse

Luzerner Chügelipastetli

Mit Reis oder Pommes-Frites und Erbsli-Rüebli

Buure Hamme

Mit Kartoffelsalat und Senf

Desserts

Schoggimousse braun oder weiss mit Beerensauce

Frücthemousse je nach Saison mit entsprechender Frücthesauce

Panna Cotta mit Frücthecoulis

Whiskey-Apfel-Trifle

Brönnti Creme

Crème Brûlée

Tiramisu klassisch oder mit Saisonfrüchten

Cheese Cake mit Beerensauce

Schoggichüechli mit flüssigem Kern und Vanilleglace

Wir machen für Sie auch gerne einfache Torten

Schwarzwäldertorte	Stk. Fr. 4.50
Rüeblitorte	Stk. Fr. 4.00
Buttercremetorte	Stk. Fr. 4.50
Himbeer Quark	Stk. Fr. 4.00
Schoggimousetorte	Stk. Fr. 4.50

..... Und vieles mehr, wir beraten Sie gerne

Barbecue

Wir rechnen bei allen Varianten mit 250g Fleisch/Person

Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Grill, Gas und Grillreinigung

Variante 2

Schweinesteak, Pouletsteak, verschiedene Würste
Diverse Saucen
5 Salate nach Wahl
1 Stärke Beilage
Brot und Zopf

Fr. 30.00

Variante 3

Rindssteak, Pouletsteak, Schweinesteak
Diverse Saucen
5 Salate nach Wahl
1 Stärke Beilage
Brot oder Zopf

Fr. 36.00

Variante 4

Rindssteak, Lammnierstück, Pouletsteak
Diverse Saucen
5 Salate
1 Stärke Beilage
Brot und Zopf

Fr. 40.00

Variante 5

Rindssteak, Lammnierstück, Schweinesteak, Pouletsteak
Verschiedene Würste
Maiskolben Gemüse Spiesse
Diverse Saucen
5 Salate nach Wahl
1 Stärke Beilage
Brot und Zopf

Fr. 43.00