



# **Catering- Angebot**

# Grosse oder kleine Gruppen? Wir haben das perfekte Angebot für Sie.

Herzlich willkommen, es freut uns sehr, wenn wir Sie schon bald im Space Eye begrüßen dürfen. Für das runde Besucherlebnis für Gruppen bieten wir Ihnen gerne eine grosse Auswahl an Cateringmöglichkeiten – von der Kaffeepause bis zum Galadinner.

## GROSSE KARTE

Ab 20 Personen

Für grössere Gruppen bietet Ihnen Eventmakers eine vielfältige Auswahl an Köstlichkeiten. Stellen Sie sich Ihr Wunsch-Catering aus der grossen Karte zusammen. Auf Anfrage können Sie auch Angebote aus der kleinen Karte wählen.

---

Seite **3–6**

---

Für Bestellungen aus der grossen Karte wenden Sie sich gerne an [info@eventmakers.ch](mailto:info@eventmakers.ch)

---

## KLEINE KARTE

Ab 15 Personen

Kleinere Gruppen geniessen im Space Eye feine Spezialitäten aus der regional geprägten Karte. Finden Sie das Angebot, das Ihren Bedürfnissen entspricht. Falls Sie ein grösseres Essen planen, können Sie auf Wunsch auch Menüs aus der grossen Karte wählen.

---

Seite **7**

---

Für Bestellungen aus der kleinen Karte wenden Sie sich gerne an [event@space-eye.ch](mailto:event@space-eye.ch)

---

# Apéro

## GROSSER BÄR

4 Häppchen

Mini-Käseküchlein / Bresaola-Champignon-Spiessli / Wrap mit Chorizo, Oliven-Frischkäse, grillierte Peperoni, Rucola / Gemüse-Antipasti Spiessli

Pro Person **24.00**

## KREUZ DES SÜDENS (TAPAS)

8 Häppchen

Rüebli Salat mit Safran und Pinienkernen im Glas / Manchego mit Feigensenf mariniert / Crevetten an Mango-Chili Marinade / Rindfleisch-Albondigas an rassiger Tomatensauce / Pouletmeatballs mit Zitronengras und Ingwer / Kartoffel-Gemüse Tortilla Würfel / Patatas bravas – Ofenkartoffeln mit Mojo rojo Sauce / Trifle mit saisonalen Früchten

Pro Person **49.00**

## ORION

6 Häppchen

Gelbe Gazpacho (kalt Sommer) oder Rüebli-Ingwer-Süppchen im Trinkglas / Hausgemachte Pouletblättereiggipfeli mit Zitronengras und Ingwer / Rauchlachsmousse im Mini-Brioche / Rucola-Frischkäse Lollies / Wrap mit Grillgemüse, Hummus, Gartenkresse / Pincho mit Feigen & Ziegenkäse

Pro Person **32.00**

## CORONA BOREALIS (APÉRO RICHE)

10 warme oder kalte süsse Häppchen

Kaltes oder warmes saisonales Süppchen im Trinkglas / Griechischer Salat / Gebeizter Rubiger Saibling mit Estragon-Mayonnaise auf knusprigem Cracker / Pollo basilico – Pouletbrustwürfel mit Basilikumcrème / Gruyère-Quiche mit Spargeln (Saison) und Kapern oder Lauch und Muskat / Pulled Pork mit Kabissalat im Mini-Pita / Gnocchetti Sardi (kleine Pasta) an rassiger Tomatensauce mit Auberginenwürfeli und Feta, wahlweise mit Rindsköfte / Gemüsestrudel mit Safransauce / Dunkles Tobleronemousse / Fruchtestreusel Kuchenwürfel

Pro Person **52.00**

Die Häppchen können je nach Saison variieren.  
Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung/Service für die Dauer von max. 3h – jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00/Mitarbeiter\*in verrechnet.

# Dinner

## LYRA

3-Gänger

Forellenrilette mit Kapern und Zitrone (Vegi: Auberginentartar mit Basilikum) serviert mit buntem Salatbouquet und Focacciatoast

Rindsentrecôte Double an Café de Paris Jus (Vegi: Gefüllte Champignons) serviert mit Kartoffelgratin und saisonaler Gemüse garnitur

Saftiger Schokoladenkuchen mit Crème Double und warmen Beeren

Pro Person **78.00**

## CASSIOPEIA

5-Gänger

Graved Lax mit Senfdillsauce serviert mit Knäckebrot (Vegi: Randencarpaccio mit Walnussdressing) und Nüsslisalat an Balsamicodressing

Gefüllte Kürbisravioli in Zusammenarbeit mit Ingredienza serviert mit Kürbiskernpesto und Belper Knolle

Kalbsfilet im Speck-Kabismantel an Cassis-Sauce (Vegi: Pilz-Wellington, vegi-Jus) serviert mit Pastinakenpüree, Saisongemüse

Käseauswahl mit Früchtebrot, Trüffelhonig und Früchtechutney

Amarettomousse mit Zimtpflaumen und salzigem Caramel-Crumble

Pro Person **109.00**

## PEGASUS

4-Gänger

Kürbiscarpaccio mit Sbrinzspänen und Trauben serviert mit Kräutersalaten an Baumnussdressing

Weissweinschaumsüppchen mit Riesengarnelenspiessli (Vegi: Hummus-Cracker) und Curry-Popcorn

Kalbsbraten an Pinot Noir Jus (Vegi: Gemüsebraten, vegi-Jus) serviert mit Süsskartoffel-Nussbutterstampf und saisonaler Gemüse garnitur

Marronikuchen mit Meringue-Crumble und Rotweinzwetschen

Pro Person **91.00**

Wählen Sie zwischen einem klassischen Buffet oder einem servierten Menü, ganz nach Anlass und Wunsch. Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung/Service für die Dauer von max. 5h – jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00/Mitarbeiter\*in verrechnet.

# Getränke

<b>SOFTS</b>	3dl	5dl	1L
Hausgemachter Eistee			<b>9.00</b>
Mineral mit Kohlensäure		<b>4.50</b>	<b>8.00</b>
Quellwasser aus der Flasche			<b>3.00</b>
Orangensaft/ Apfelsaft			<b>9.00</b>
Süssgetränke	<b>4.00</b>		

<b>HEISSGETRÄNKE</b>	Port.
Kaffee/Espresso/Tee	<b>4.00</b>

<b>BIER</b>	3.3dl
Wirt Lager, Lohnbrauerei Bern	<b>5.50</b>
Wirt Märzen, Lohnbrauerei Bern	<b>5.50</b>
Wirt alkoholfrei	<b>5.50</b>

# Weine

<b>SCHAUMWEINE</b>	7.5dl
Cava El Celleret Brut Nature, DO Cava (Penedès) Sehr trockener Cava (traditionelle Flaschengärung) mit prickelnder Säurestruktur	<b>43.00</b>
Cava L'Alzinar Brut, Macabeo/Parellada/Xarel.lo/Chardonnay, DO Cava (Penedès) Trockener Cava mit viel Frucht und besonders feiner Perlage. Biologisch.	<b>46.00</b>

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.  
Getränke werden nach effektivem Verbrauch verrechnet.

**ROSÉ**

7.5dl

Valleoscuro Rosado Tempranillo, Bodegas Otero,

DOP Valles de Benavente E

**38.00**

Frisch, fruchtig mit leichten mineralischen Noten – 100% Tempranillo

**WEISS**

7.5dl

Chasselas, Bielerhaus, Beat Burkhardt, Lac de Bienne AOC

Erfrischende Säure, elegante Fruchtnoten mit Zitrone und Lindenblüte, klassischer Apérowein

**45.00**

Johannisberg- anywhere anytime, Vin d'oeuvre, Sylvaner AOC Valais CH

Blumig duftiger Allrounder

**46.00**

Oro de Castilla Verdejo, Hermanos. De Villar, DO Rueda E

Expressive fruchtige Nase, mit typischem Pinkgrapefruit Aroma und grasigen Noten

**40.00**

Albariño, Bodegas Señorío de Rubiós, DO Rias Baixas E

Stilvoller, subtiler Weisswein aus Galicien. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten

**45.00****ROT**

7.5dl

Pinot Noir, Bielerhaus, Beat Burkhardt, Lac de Bienne AOC

Kompakter, «süffiger», rotbeeriger Pinot Noir

**49.00**

Humagne Rouge, Nicolas Zufferey, Sierre CH

Alte Walliser Rebsorte. Rote Beeren und Kräuter dominieren das Bukett

**56.00**

Ika Eco, Bodegas y Viñedos del Mediterraneo, Monastrell, DO Yecla E

Reinsortiger Monastrell mit kräuterwürziger Aromatik und 6 Monate Barrique-Ausbau

**44.00**

Pies Negros, Bodegas Artuke, Tempranillo/Graciano, DOCa Rioja E

Mittelkräftiger, eleganter Rioja mit 12 Monaten Barrique-Ausbau (Crianza)

**52.00**

Viña Gormaz Crianza, Bodegas Gormaz, Tinta del País,

D.O. Ribera del Duero

**47.00**

Geschmeidiger Tempranillo, kurzer 6-monatiger Barrique-Ausbau, sehr fruchtbetont

Lo Món, Bodegas Trossos del Priorat,

Garnacha/Cariñena/Cabernet Sauvignon/Syrah, DOQ Priorat E

**65.00**

Eleganter, fruchtbetonter Wein mit der typischen Schiefermineralität des Priorats

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.  
Getränke werden nach effektivem Verbrauch verrechnet.  
Bei unserem Cateringpartner Eventmakers stehen noch mehr  
Weine zur Auswahl.

# Einfach Gut

## KAFFEE UND MONDSICHELN

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure), Gipfeli

Pro Person **9.00**

## KOMETEN APÉRO

Chips, Salzstangen, Nüssli und Snackstangen

Pro Person **8.00**

## GALAXIEN APÉRO

Fleisch- und Käsevariationen aus der Region mit feinem Brot

Pro Person **26.00**

## KLEINIGKEITEN VOM KIOSK

Süsse und salzige Snacks (je nach Verfügbarkeit und Saison)

**ab 2.00**

## KAFFEE UND SÜSSES VOM VOLLMOND

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)  
Frischgebackener Kuchen unserer Hausbäckerei

Pro Person **13.00**

## STERNEN APÉRO

Marinierte Oliven und Gewürzmandeln, sowie pro Person 2 Käseküchlein, 2 Poulet-Gipfeli und 1 Gemüse Empanada

Pro Person **19.00**

## STERNENSUPPE

Raffinierte und saisonale Suppe mit hausgemachtem Brot gereicht

Pro Person **14.00**

## SEMINARRAKETE

Mineral, Früchtekorb, Schoggistängeli

Pro Person **10.00**

Als Wunsch kann man auch aus der grossen Karte auswählen. Die Preise verstehen sich inkl. Betreuung/Service für die Dauer von max. 2h – jede weitere Stunde wird mit CHF 65.00/ Mitarbeiter\*in verrechnet.

# Unser Plus

Alle für einen und einer für alle! Vertrauen Sie in Sachen Blumen/Dekoration und Wein auf die Profis des Blumenkaffee-Wanderer & cava hispania. Lassen Sie sich individuell beraten – wir führen an Ihrem Anlass alles zusammen – für Sie – nach dem Motto:  
ENTSPANNEN. GENIESSEN



## **BLUMENKAFFEE-WANDERER**

---

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihr individuelles Deko-Konzept zusammen:

- Buffetschmuck
- saisonaler Tischschmuck
- Stehischmuck
- florale Raumdekoration
- Give-Aways
- Blumengeschenke

---

[www.blumenkaffee-wanderer.ch](http://www.blumenkaffee-wanderer.ch)  
[info@blumenkaffee-wanderer.ch](mailto:info@blumenkaffee-wanderer.ch)  
031 533 07 59

---



## **WEINE DER CAVA HISPANIA**

---

Wir führen eine grosse Auswahl an Weiss- und Rotweinen aus Spanien und dem Wallis sowie zweier Produzenten aus Bern. Vereinbaren Sie eine Degustation mit unseren Fachleuten, wir beraten Sie gerne.

Degustation in der cava hispania  
Weinbar, Junkerngasse 1, 3011 Bern

---

[www.cavahispaniabern.ch](http://www.cavahispaniabern.ch)  
[info@cavahispaniabern.ch](mailto:info@cavahispaniabern.ch)  
031 533 07 55

---

# Wichtiges

## NACHHALTIGKEIT

Als verantwortungsvolle Unternehmer leisten wir unseren Beitrag zur aktuellen Thematik Nachhaltigkeit. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir reflektiertes Handeln in Bezug auf Einkauf/Herkunft von Lebensmitteln, ressourcenschonende Planung und Handlungsweise, aber auch die Berücksichtigung der individuell besten Massnahme am richtigen Ort. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir aber auch den verantwortungsvollen Umgang mit unseren Mitmenschen und Partnern.

Übrig gebliebene Speisen vom Buffet dürfen nach Ende des Anlasses vom Veranstalter/Kunden mitgenommen werden.

## ESSGEWOHNHEITEN

Wir freuen uns über sämtliche Gäste im Space Eye – melden Sie uns bis 7 Tage vor dem Event alle Unverträglichkeiten, Intoleranzen und Essgewohnheiten und wir werden eine entsprechende Alternative bereitstellen.

## WEIN

Es sind sämtliche Weine der cava hispania erhältlich – verlangen Sie unsere Gesamtangebotsliste ([www.cavahispaniabern.ch](http://www.cavahispaniabern.ch)). Auf Weinen aus dem Gesamtangebot der cava hispania verrechnen wir auf dem Privatkundenpreis ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche. Die Weine können nach Absprache in der cava hispania degustiert werden.

## INSPIRATION TRIFFT WEITBLICK

Ob Teammeeting, Seminar oder Firmenjubiläum – bei uns wird jeder Anlass besonders.

**Space  
Eye**

Observatorium für  
Weltraum und Umwelt



Wir freuen uns auf Sie:  
[event@space-eye.ch](mailto:event@space-eye.ch)

Von Frühstück und Apéro über unsere beliebte Sternensuppe bis zum festlichen Dinner: Wir verwöhnen bis zu 120 Gäste mit kulinarischen Highlights.

# Allgemeine Geschäftsbeding- ungen Offerten

## GÜLTIGKEITSDAUER

Die Offerten sind ohne anderweitige Abmachung ab Ausstellungsdatum 14 Tage gültig. Das Datum gilt so lange als reserviert – die Datumsreservation erlischt ohne Rückmeldung des Kunden nach Ablauf von 14 Tagen.

## BESTÄTIGUNG

Ein Auftrag gilt als bestätigt, sobald die gegenseitige Willensäusserung ausgesprochen wurde. Somit sind Bestätigungen per Mail, mündlich oder schriftlich möglich. Die Bestätigung ist für beide Parteien verbindlich!

## PREISE

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt. und zahlbar innerhalb von 30 Tagen nach Datum der Rechnungsstellung.

## ÄNDERUNGEN

Die Offerte ist im Baukastensystem aufgebaut. Änderungen in den einzelnen Bauteilen können auch weitere Anpassungen in anderen Kategorien mit sich ziehen. Anpassungen sind bis spätestens 10 Tage vor dem Event möglich.

## PERSONENANZAHL

- a. Die Offerte bezieht sich auf die zu erfüllenden Leistungen und nicht auf einen Pauschalpreis pro Person. Änderungen der Personenanzahl können zu Anpassungen der anderen Bauteile führen.
- b. Die definitive und zur Verrechnung massgebende Anzahl Personen muss spätestens 10 Tage vor dem Event oder nach anderer Vereinbarung mitgeteilt werden.

## REKLAMATIONEN

Beschwerden über erbrachte Leistungen der eventmakers ag müssen am Tage der Dienstleistung oder im Anschluss an die Leistung am Nachfolgetag angebracht werden. Später gemeldete Reklamationen sind nicht nachvollziehbar und können nicht berücksichtigt werden.

## GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Bern.



EVENTMAKERS  
ENTSPANNEN. GENIESSEN.

eventmakers ag  
Talgut-Zentrum 27, 3063 Ittigen  
031 533 07 50, [info@eventmakers.ch](mailto:info@eventmakers.ch)  
[www.eventmakers.ch](http://www.eventmakers.ch)



Observatorium für Weltraum und Umwelt  
Uecht 53a, CH-3087 Niedermuhlern  
031 511 69 80, [info@space-eye.ch](mailto:info@space-eye.ch)  
[event@space-eye.ch](mailto:event@space-eye.ch)  
[space-eye.ch](http://space-eye.ch)