

Bankett Sommer 2025

Das Alphotel Biel-Kinzig bietet Platz für Gruppen von 15 bis 80 Personen im Innen- oder Aussenbereich. Wir freuen uns, einen Firmen- oder Familienevent mit Ihnen durchzuführen.

Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen.

Bitte entscheiden Sie sich für ein Menü pro Gruppe. Vegetarische Alternativen können gerne auch am Event-Tag aus unserer à la Carte Karte ausgewählt werden.

Apéro

Klassisch, Paprika und Nature Chips, Salznüssli	3.50
Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Pilzen	7.50
Hausgemachte Apéro Gipfeli gefüllt mit rauchigem Pulled Pork, herzhaftem Rauchlachs und Urner Bergkäse	7.50
Melonen/Rohschinken Spiesse	7.50
Alphotel Plättli mit regionalem Trockenfleisch und Käse	13.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croutons an Hausdressing	9.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	10.50
Gazpacho mit Feta und Knoblauch-Crostini	10.50
Mediterraner Cous-cous Salat mit Feta	10.50
Alphotel Plättli mit regionalem Trockenfleisch und Käse	16.50

Hauptspeisen

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsestreifen	38.50
Whiskey-Kalbsbraten mit Trüffel Duchesse und buntem Gemüse	34.50
Schwein-Saltimbocca auf Ryys und Boor mit Thymianjus	28.50
Tessiner Geschnetzeltes mit Vollkorn-Fusilli und Brokkoli	28.50
Poulet «Riz Casimir» mit Früchten und Langkornreis	26.50
Lamm-Medaillon an Bärlauchbutter mit Schupfnudeln und Brokkoli	34.50
Spaghetti-Plausch-Buffer mit Bolognese, Basilikum Pesto und Carbonarasauce	23.50

«Sommer Grillbuffet Angebot»

*Schweinshals-Steak, Poulet-Steak, Rindsentrecôte, Pulled Pork,
 Maiskolben, Kräuter-Kartoffelecken aus dem Ofen mit Sourcream,
 Kartoffelsalat, Cous-cous, Gurken-, und Maissalat,
 div, Dipsaucen und Vollkornbrot*

54.50 pro Person

Desserts

Apple-Rumble-Crumble-Cake mit Vanilleglace und Ahornsirup	9.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Himbeeren Tiramisu	9.50
Lindt Schokoladenmousse	8.50
Vacherin-Glace-Torte mit Früchten garniert, ca. 15 Personen	89.50

Dessertbuffet ab 25 Personen

Apple-Rumble-Crumble-Cake, Fruchtsalat, Himbeer Tiramisu, Schokoladenmousse, Vacherin-Torte	pro Person	14.50
--	------------	-------