

Bankett Sommer 2026

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	10.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croutons an Hausdressing	6.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	8.50
Gazpacho mit Feta und Knoblauch-Crostini	9.50
Mediterraner Cous-cous Salat mit Feta	9.50
Alphotel Plättli mit regionalem Trockenfleisch und Käse	12.50

Hauptspeisen

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

«Sommer Grillbuffet Angebot»

*Schweinshals-Steak, Poulet-Steak, Rindsentrecôte, Schweinswurst,
 Maiskolben, Kräuter-Kartoffelecken aus dem Ofen mit Sourcream,
 Pastasalat, 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
--	------------	-------