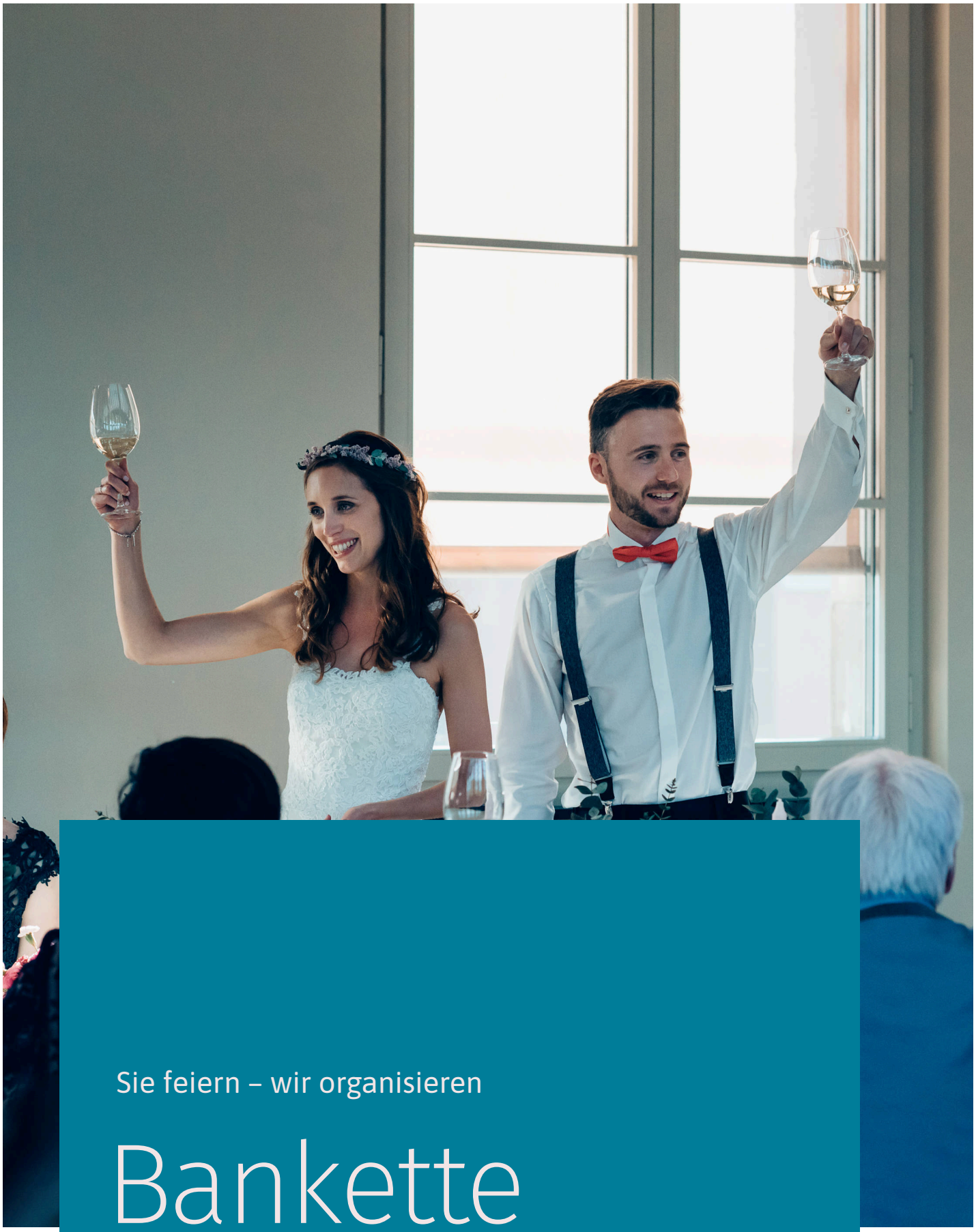
TRANSfair



Sie feiern – wir organisieren

Bankette

Ihr Anlass

Schön, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns durchführen möchten. Unsere Bankettdokumentation gibt Ihnen Vorfreude auf Ihr Fest. Unser Team ist für Sie da, von der Planung bis zur Durchführung.

TRANSfair – wer sind wir

Seit über 25 Jahren schaffen wir bleibende kulinarische Momente für unsere Kundinnen und Kunden in einzigartiger Atmosphäre.

Wir sind eine Stiftung mit über 350 Mitarbeitenden. Unser Ziel ist es, Menschen, welche besonders herausgefordert sind, beruflich und sozial zu integrieren sowie zu fördern. Mit viel Herz und Engagement bieten wir in den Bereichen Integration, Dienstleistungen und Gastronomie einen sinnvollen, realitätsnahen und begleiteten Arbeitsplatz.

Unsere Gastronomie-Betriebe

Restaurant Zündkapselfabrik

Wo einst Zündkapseln produziert wurden, ist heute ein wunder- schöner Gastronomie-Betrieb direkt an der Aare gelegen. Das Restaurant Zündkapselfabrik verfügt über einen grossen Saal für bis zu 100 Personen, welcher nach Ihren Wünschen passend zum Anlass eingerichtet werden kann.

Mit direktem Blick zur Aare verfügt die Zündkapselfabrik über eine wunderschöne Kiesterrasse und zwei weitere Terrassen, welche als Apéro- oder Fest-Ort reserviert werden können.

ZÜNDKAPSEL FABRIK

Restaurant by TRANSfair

Restaurant Zündkapselfabrik
Uttigenstrasse 14
3600 Thun
Telefon 033 221 48 15
www.zuendkapselfabrik.ch

Restaurant fairpflegig Gwatt

Das Wortspiel «fairpflegig» nimmt den Grundgedanken von TRANSfair auf – nämlich Menschen, die besonders herausgefordert sind, einen möglichst fairen, realitätsnahen und angepassten Arbeitsplatz zu bieten. Zudem enthält der Name das alt-berndeutsche Wort «pflegig», was so viel wie «z'fride sy» bedeutet und damit Essen, Genuss, aber auch Sorge tragen zu sich und anderen impliziert und ausserdem unsere regionale Verbundenheit unterstreicht.

Das modern gestaltete Restaurant im Haupthaus der Stiftung TRANSfair besticht mit seinem urbanen Flair und verfügt über 100 Innen- und 60 Aussen- Sitzplätze. Unsere Räumlichkeiten können multifunktionell, passend für Ihren Anlass eingerichtet werden.

fairpflegig
RESTAURANT
by TRANSfair

Restaurant fairpflegig
Im Schoren 23
3645 Gwatt (Thun)
Telefon 033 533 90 00
www.fairpflegig-gwatt.ch

Restaurant fairpflegig Steffisburg

Im Restaurant fairpflegig Steffisburg vereinen wir erstklassiges Gastro-Handwerk und kulinarische Raffinesse. Unser Restaurantkonzept ist auf Unkompliziertheit und Schnelligkeit ausgerichtet. Für Znüni, Zmittag und Zvieri bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Angebot. Lassen Sie sich immer wieder von den wechselnden Menüs überraschen.

Unser Restaurant bietet 130 Innen- und 50 Aussensitzplätze. Für exklusive Anlässe steht das fairpflegig jeweils abends ab 19.00 Uhr und sonntags zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

fairpflegig by TRANSfair

Restaurant fairpflegig
Unterdorfstrasse 10
3612 Steffisburg
Telefon 033 437 72 36
www.fairpflegig-steffisburg.ch

Unser Kulinarik-Angebot

Wichtige Informationen zu dieser Dokumentation

- Die Preise verstehen sich (wenn nicht anders angegeben) pro Person, inklusive gültiger Mehrwertsteuer. Bei der individuellen Zusammenstellung eines Menüs wird der Preis entsprechend angepasst. Preis und Angebotsänderungen bleiben vorbehalten.
- Wenn nicht anders angegeben, beziehen wir unser Fleisch aus der Schweiz. Wenn Sie wissen möchten, woher unser Fisch kommt, geben wir Ihnen gerne Auskunft. Unser Küchenteam arbeitet wo immer möglich mit regionalen und frischen Produkten.
- Wir bitten Sie, sich bei der Menüauswahl auf ein Menü, sowie allenfalls eine vegetarische Variante zu beschränken.
- Teilen Sie uns allfällige Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit.
- Gerne besprechen wir unsere Menüauswahl mit Ihnen persönlich. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Apero-Variationen

Apero Jakobshübeli

Chips und Nüssli

CHF 3.70

Apero Blüemlisalp

Pikante Sablés mit Gruyère

Blätterteigschnecken mit Kräutern & Oliven

Hausgeröstete Gewürznüsse

CHF 7.90

Apero Niederhorn

Baguettes-Sandwiches geschnitten
Drei Sorten zur Auswahl: Salami / Schinken / Thon / Frischkäse / Käse / Antipasti (vegan)

Dip-Gemüse mit verschiedenen Saucen Marinierte Tomaten-Mozzarella-Perlen im Weck-Glas

Mini-Häppli mit verschiedenen Füllungen

Mini Schinkengipfeli

CHF 15.70

Apero Schreckhorn

Saisonsuppe im Espresso-Tassli serviert

Tomaten-Basilikum-Bruschettas

Mini Schinkengipfeli

Blätterteigschnecken mit Rohschinken

Marinierte Tomaten-Mozzarella-Perlen im Weck-Glas

Wildlachs-Roulade

Roulade von grilliertem Gemüse mit Oliventapenade Focaccia

CHF 25.80

Stehlunch-Variationen

Stehlunch Männlichen

Baguettes-Sandwiches geschnitten
Drei Sorten zur Auswahl: Salami / Schinken / Thon / Frischkäse / Käse / Antipasti (vegan)

Blätterteigschnecken mit Rohschinken

Wildlachs-Roulade Hummus im Weck-Glas mit Tortillachips

Pilzrisotto (warm)

Süsskartoffel-Saté-Spiessli mit Erdnusssauce (warm)

Yakitori-Poulet-Spiessli auf Ofengemüse (warm)

CHF 41.00

Stehlunch Gantrisch

Baguettes-Sandwiches geschnitten
Drei Sorten zur Auswahl: Salami / Schinken / Thon / Frischkäse / Käse / Antipasti (vegan)

Mini-Häppli mit verschiedenen Füllungen

Roulade mit Frischkäsemousse

Focaccia Rinds-Hackfleischbällchen in würziger Sauce (warm)

Zigarren-Börek mit Fetakäse (warm)

Chili con Carne im Schälchen (warm)

Toblerone-Mousse

Saisonaler Früchtestreusel-Kuchen

Gebrannte Crème im Gläsli

CHF 49.90

Apero Auswahl

Für eine individuelle Zusammenstellung. Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück/Portionen pro Häppchen.

Kalt

Gebrochener Après-Soleil (Hartkäse von Jumi) im Weck-Glas 50ml

CHF 4.10 1 Portion

Wildlachs-Roulade

CHF 3.00 1 Portion / 2 Stück

Marinierte Tomaten-Mozzarella-Perlen im Weck-Glas serviert

CHF 3.90 1 Portion

Baguettes-Sandwiches mit Salami / Schinken / Thon / Frischkäse / Käse / Antipasti (vegan)

CHF 2.70 1 Stück

Blätterteigschnecken mit Kräutern und Oliven

CHF 0.80 1 Stück

Blätterteigschnecken mit Rohschinken

CHF 0.80 1 Stück

Hausgeröstete Gewürznüsse im Weck-Glas 80ml

CHF 3.70 1 Portion

Pikantes Sablésgebäck mit Gruyère

CHF 0.90 1 Stück

Dip-Gemüse im Weck-Glas mit verschiedenen Saucen

CHF 5.80 1 Portion

Warm

Drei Hackfleischbällchen in würziger Sauce

CHF 4.50 1 Portion

Süsskartoffel-Saté-Spiessli mit Erdnusssauce

CHF 5.00 1 Portion / 2 Stück

Yakitori-Pouletspiessli auf Ofengemüse

CHF 6.50 1 Portion / 2 Stück

Saisonsüppchen, serviert im Espressotässli

CHF 4.10 1 Portion

Handgemachte Empanadas mit diversen Füllungen zur Auswahl: Rind / Poulet / Cholera (Kartoffel-Lauch, Käse)

CHF 4.60 1 Stück

Menüvorschläge

Menü Niesen

Gemischter Blattsalat

Tomatensuppe mit Basilikumschaum

Gefüllte Pouletbrust mit Ricotta und Kräutern, Zitronen-Thymian-Jus, Risotto, glasierte Rüebli und Broccoli

Tobleronemousse

3 Gänge CHF 39.50
4 Gänge CHF 47.00

Menü Wildstrubel

Rohschinken mit mariniertem Gemüse und kleinem Salatbouquet

Weisswein-Cremesuppe mit Schnittlauch

Rinds Entrecote Beo Beef rosa gebraten, begleitet von Whiskey-Rahmsauce, Kartoffel-Kroketten und Saisongemüse

Hausgemachtes Tiramisu

3 Gänge CHF 57.00
4 Gänge CHF 62.00

Menü Wetterhorn

Graved Lachs garniert mit Kapern, Zwiebeln, Zitrone und Blattsalat

Kräutersüppchen garniert mit einer Rahmhaube

Zartrosa gebratenes Kalbsrücken-Steak begleitet von einem Portweinjus, Butternudeln, Rüebli und Broccoli

Schokoladen-Lava-Kuchen mit marinierten Orangen (möglich bis max. 80 Personen)

3 Gänge CHF 61.00
4 Gänge CHF 68.00

Menü Wildgärst (vegan & allergenfrei)

Blattsalat mit Orangenfilets serviert mit Zitronen-Knoblauch-Dressing

Süsskartoffel-Gemüsesuppe

Kichererbsen-Linsencurry mit Blattspinat im Basmatireisring

Cocotella-Glace (vegan) mit Früchten

3 Gänge CHF 39.00
4 Gänge CHF 46.00

Speiseauswahl

Für eine individuelle Zusammenstellung Ihres Menüs.

Kalte Vorspeisen & Salate

Blattsalat mit gerösteten Kernen und Brotcroûtons
Dressing nach Wahl

CHF 8.50

Gemischter Salat assortiert mit Rüebli, Gurken, Mais und Blattsalat
Dressing nach Wahl

CHF 12.80

Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum, kleines Salatbouquet mit Baumnussdressing

CHF 16.90

Rohschinken mit mariniertem Gemüse und kleinem Salatbouquet

CHF 18.30

Graved Lachs, garniert mit Kapern, Zwiebeln, Zitrone, und Blattsalat

CHF 18.80

Suppen & Warme Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir auf Wunsch Brot.

Vegetarische Gerstensuppe

CHF 9.50

Rüebli-Ingwer-Süppchen garniert mit rosa Pfeffer

CHF 11.00

Ricotta-Zitronen-Rondellen geschwenkt in Salbeibutter

CHF 17.50

Fleischgerichte

Aargauer Braten (Schwein) an einer Calvados Sauce, Bramata-Polenta und Saisongemüse

CHF 26.50

Rahmschnitzel vom Kalb, Nudeln und Saisongemüse

CHF 31.50

Rinds Entrecote Beo Beef rosa gebraten, begleitet von Whiskey-Rahmsauce, Kartoffel-Kroketten und Saisongemüse

CHF 42.00

Pouletbrust mit Mangofüllung, leichte Currysauce, Basmatireis

CHF 29.50

Vegetarische & Vegane Gerichte

Quornschnitzel begleitet von einer Pilzsauce mit Kräutern, Nudeln, Saisongemüse

CHF 30.00

Kichererbsen-Linsencurry mit Blattspinat, Basmatireis

CHF 23.50

Bohnen-Tätschli mit Kräuterquark, Kartoffel-Kroketten und Saisongemüse

CHF 27.50

Dessertkreationen

Saisonaler Früchte-Streuselkuchen mit Schlagrahm

CHF 6.50

Glacenheit-Becher, Aroma nach Wahl

CHF 4.00

Dessert im Glas; Gebrannte Crème mit Schlagrahm

CHF 8.60

Dessert im Glas; Toblerone-Mousse begleitet von Früchten

CHF 9.50

Hausgemachtes Tiramisu mit kleiner Früchtegarnitur

CHF 9.50

Schmackhafte Käseauswahl aus der Region, serviert mit Früchtebrot, Trockenfrüchten, Trauben, Walnüssen

CHF 13.70 3 Sorten

Morgenstund

Morgenstund hat Gold im Mund, ab 40 Personen, bis 14.00 Uhr möglich, danach werden alle Getränke nach Verbrauch verrechnet.

Frühstück Stockhorn

Brot und Zopf, Gipfeli, verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Aufschnitt, Bircher-müesli und frische Früchte

Dazu servieren wir Milch-/Kaffeegetränke und Orangensaft.

CHF 26.00

Frühstück Breithorn

Brot und Zopf, Gipfeli, verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Aufschnitt, gebeizter Lachs, verschiedene Cerealien, Joghurt und frische Früchte, Rührei, Speck, zwei süsse Köstlichkeiten

Dazu servieren wir Milch-/Kaffeegetränke und Orangensaft.

CHF 33.00

Brunch Sieben Hengste

Brot und Zopf, Gipfeli, verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Aufschnitt, gebeizter Lachs, verschiedene Cerealien, Joghurt, Rührei, Würstchen, Speck, Rösti

Toblerone-Mousse, gebrannte Crème mit frischer Nidle, Zitronen- und Schoggicake, Früchte-Joghurt-Würfel, frischer Fruchtsalat mit Minze.

Dazu servieren wir Milch-/Kaffeegetränke und Orangensaft.

CHF 49.00

Buffets

Ab 25 Personen.

Salatbuffet Altels

Karottensalat, Gurkensalat, Maissalat, Tomaten-Mozzarella-Salat (April-September), Bohnensalat (Oktober-März) bunter Blattsalat, Französische & Italienische Sauce, Gehacktes Ei, Kernenmix, Brotcroûtons

CHF 14.50

Pastabuffet Reeti

Auswahl von 3 Sorten: Spaghetti, Penne, Tortelloni mit Spinat- Ricotta-Füllung, Gnocchi oder Ravioli mit Kräuterfüllung

Auswahl von 3 Saucen: Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Basilikumrahm-Sauce, Gorgonzolasauce, Pilzrahmsauce, Safran-Dill-Sauce mit Wildlachs

dazu reichen wir Reibkäse

CHF 30.00

Grillbuffet Schilthorn

Marinierte Pouletbrust, Rindshohrücken, Schweinshalssteak, Bratwurst, Grillkäse, Bohnen-Tätschli, Grillgemüse, Kartoffelgratin, Brot, Kräuterquark, Barbecue-Sauce, Kräuterbutter, Senf

CHF 47.00

Ergänzt mit zwei frischen Saisonsalaten und buntem Blattsalat

CHF 55.00

Dessertbuffet

Stellen Sie ihr eigenes Dessertbuffet zusammen:

Toblerone-Mousse, Gebrannte Crème mit frischer Nidle, Süssmostcreme, Früchte-Joghurt-Würfel, Frischer Fruchtsalat mit Minze, Tiramisu, Brownies, Früchte Streuselkuchen, Mini Berliner, Cake

3 Komponenten	*CHF 12.50*
5 Komponenten	*CHF 16.50*
7 Komponenten	*CHF 20.50*

Glacenheit-Genuss

Stellen Sie sich Ihren persönlichen Coupe aus den verschiedenen Glacen-Aromen zusammen, welche in unserer Manufaktur in 100% Handarbeit produziert werden.

Dazu reichen wir Nidle, Meringues und Fruchtsalat.

Diese Sorten stehen zur Auswahl:

- Vanille
- Schoggi
- Stracciatella
- Kaffee
- Haselnuss
- Irish Crream
- Caramel
- Rugenbräu Single Malt Whisky
- Pistazien
- Amarena
- Schlumpf
- Joghurt-Waldbeere
- Joghurt-Himbeer
- Limetten-Sauerrahm
- Orangensorbet (vegan)
- Zitronensorbet (vegan)
- Birnensorbet (vegan)
- Erdbeersorbet (vegan)
- Kokossorbet (vegan)

3 Sorten CHF 16.50

Getränke

Nachstehend haben wir eine kleine Getränkeauswahl für Sie zusammengestellt.

Weitere Getränke bestellen wir in Absprache und zur definierten Menge gerne bei unseren Lieferanten.

Apero

Saisonale Früchtebowle

Gemischte Früchtebowle, Erdbeerbowle, Waldbeerbowle, Pfirsich-Himbeerbowle, Exotikbowle

Pro Person werden 2dl gerechnet, *bestellte Menge wird in Rechnung gestellt.*

CHF 21.50 mit Alkohol, pro Liter (für 5 Personen)
CHF 17.50 ohne Alkohol, pro Liter (für 5 Personen)

Orangensaft

CHF 12.50 pro Liter

Glühwein (saisonal von November bis Januar)
Bestellte Menge wird in Rechnung gestellt.

CHF 21.50 pro Liter

Glühmost (saisonal von November bis Januar)
Bestellte Menge wird in Rechnung gestellt.

CHF 17.50 pro Liter

Bier

Rugenbräu Spezial hell

CHF 5.00 33 cl

Rugenbräu Oberland amber

CHF 6.00 33 cl

Rugenbräu Panaché

CHF 5.00 33 cl

Rugenbräu alkoholfrei

CHF 5.00 33 cl

Steffisburger Courage Bier Amber

CHF 6.10 33 cl

Frutigbier

CHF 6.10 33 cl

Spirituosen und Longdrinks

Longdrinks (Gin Tonic, Wodka O'/ Lemon, Whisky oder Rum Cola)

Weitere Spirituosen auf Nachfrage.

CHF 12.00 pro Glas

Mineralwasser & Co.

Tafelwasser in der Karaffe mit und ohne Kohlensäure

CHF 7.00 pro Liter

Diverse Süssgetränke

CHF 4.50 3 dl
CHF 5.50 5 dl

Kaffee und Tee

Unser Kaffee ist von hoher Qualität und wird frisch im Berner Oberland geröstet.

Kaffee/Espresso

CHF 4.20

Cappuccino / Schale

CHF 5.10

Latte Macchiato

CHF 5.50

Tee, diverse Sorten

CHF 4.20

Weinvorschläge

In unserer separaten Weinkarte finden Sie eine schöne Auswahl edler Tropfen. Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen Vorschläge im persönlichen Gespräch.

Für mitgebrachte Weinflaschen verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche. Eine Flasche Wein zur Probe geben wir Ihnen gerne kostenlos mit, für jede weitere Probeflasche verrechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag.

Individuelle Wünsche

Spezialkost

Ihre Wünsche erfüllen wir auf Voranmeldung sehr gerne – für Vegetarier oder Allergiker (z.B. frei von Laktose oder Gluten) bereiten wir spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Kindermenus

Auf Nachfrage stellen wir Ihnen gerne ein passendes Kindermenü zusammen. Kinder zwischen 0 und 6 Jahren essen bei uns gratis. Zwischen 7 und 12 Jahren verrechnen wir die Hälfte des angebotenen Preises und ab 12 Jahren den vollen Preis.

Torte

Wenn Sie Ihre Torte oder Ihr Dessert selbst mitbringen möchten, verrechnen wir CHF 3.50 pro Person für das Geschirr und den Service.

Blumen

Die Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem uns bekannten Blumengeschäft in Thun. Selbstverständlich können Sie die Dekoration auch selbst organisieren und am Veranstaltungstag in das jeweilige Restaurant liefern lassen.

Verlängerung

Dauert eine Veranstaltung länger als bis 24.00 Uhr muss ein Nachtzuschlag von CHF 200.00 pro angebrochene Stunde geleistet werden.

Technik

All unsere Gastronomielokalitäten verfügen über Beamer und Leinwand. Die Grundmiete beträgt CHF 80.00. Eine Musikanlage für Hintergrundmusik ist vorhanden und kann auf Wunsch kostenlos genutzt werden.

Kontakt

Restaurant Zündkapselfabrik

Uttigenstrasse 14
3600 Thun

033 221 48 15
zuendkapselfabrik@trans-fair.ch
www.zuendkapselfabrik.ch

Restaurant fairpflegig Gwatt

Im Schoren 23
3645 Gwatt (Thun)

033 533 90 00
fairpflegig@trans-fair.ch
www.fairpflegig-gwatt.ch

Restaurant fairpflegig Steffisburg

Unterdorfstrasse 10
3612 Steffisburg

033 437 72 36
fairpflegig-steffisburg@trans-fair.ch
www.fairpflegig-steffisburg.ch