TRANSfair

BANKETTE

Sie feiern – wir organisieren

Ihr Anlass

Schön, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns durchführen möchten. Unsere Bankettdokumentation gibt Ihnen Vorfreude auf Ihr Fest. Unser Team ist für Sie davon der Planung bis zur Durchführung. Auf Anfrage senden wir Ihnen selbstverständlich gerne unser Wein- und Getränkeangebot, sowie den entsprechenden Anfahrtsweg und die Parkmöglichkeiten.

TRANSfair – wer sind wir

Seit 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 / IV-Massnahmen, Dienstleistungen und Gastronomie einen sinnvollen, realitätsnahen und begleiteten Arbeitsplatz. Unsere zu betreuenden Mitarbeitenden werden, wo immer möglich in der Umsetzung integriert.

Gastronomie-Betriebe

Restaurant ZÜNDKAPSELFABRIK

Wo einst Zündkapseln produziert wurden, ist heute ein wunderschöner 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.

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

ZÜNDKAPSEL
FABRIK

Restaurant fairpflegig

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», das 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 120 Innen- und 60 Außen- Sitzplätze. Unsere Räumlichkeiten können multifunktionell, passend für Ihren Anlass eingerichtet werden.

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

fairpflegig
by TRANSfair

Unser Kulinarik-Angebot

Wichtige Informationen zu dieser Dokumentation

- Die Preise verstehen sich pro Person, inklusive 7.7% 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.
- Wir bitten Sie um eine Terminanfrage, um eine Menübesprechung durchzuführen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Apéro-Variationen

APÉRO JAKOBSHÜBELI

Chips und Nüssli

CHF 3.50

APÉRO BLÜEMLISALP

Pikante Sablés mit Gruyère und Rosmarin

Blätterteigschnecken mit Kräutern & Oliven

Hausgeröstete Gewürznüsse

CHF 7.50

APÉRO NIEDERHORN

Crostini mit Salami / Thon / Frischkäse

Dip-Gemüse mit verschiedenen Saucen

Marinierte Tomaten-Mozzarella-Perlen im Weck-Glas

Mini-Häppli mit verschiedenen Füllungen

Mini Schinkengipfeli

CHF 14.90

APÉRO SCHRECKHORN

Gekühltes Erbsensüppchen mit Gartenminze

im Espresso-Tassli serviert

Tomaten-Basilikum-Bruschettas

Mini Schinkengipfeli

Marinierte Tomaten-Mozzarella-Perlen im Weck-Glas

Wildlachs-Roulade

Roulade von grilliertem Gemüse mit Oliventapenade

Trockenfleischtatar auf Toast

Foccacia mit Oliven und getrockneten Tomaten

CHF 24.50

Stehlunch-Variationen

STEHLUNCH MÄNNLICHEN

Mini-Sandwich mit Salami / Schinken /

Thon / Gemüsetartar / Tomaten-Mozzarella

Wildlachs-Roulade

Trockenfleisch-Tatar auf Toast

Hummus im Weck-Glas mit Erbsenchips

Pilzrisotto (warm)

Süsskartoffel-Saté-Spiessli mit Erdnusssauce (warm)

Yakitori-Poulet-Spiessli auf Ofengemüse (warm)

CHF 39.00

STEHLUNCH GANTRISCH

Crostini mit Salami / Schinken / Thon / Frischkäse / Hummus

Mini-Häppli mit verschiedenen Füllungen

Roulade mit Frischkäsemousse

Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten

Rinds-Hackfleischbällchen in würziger Sauce (warm)

Zigarren-Börek mit Fetakäse (warm)

Chili con Carne im Schälchen

. .

Toblerone-Mousse

Saisonaler Früchtestreusel-Kuchen

Gebrannte Crème im Gläsli

CHF 47.50

Apéro Auswahl

für eine individuelle Zusammenstellung
Mindestbestellmenge 20 Stück. pro Häppchen.

KALT

Gebrochener Parmesan im Weck-Glas 50ml
CHF 3.90, 1 Portion
. . .

Crostini mit Salami / Schinken / Thon / Käse / Hummus
CHF 1.90, 1 Stück
. . .

Wildlachs-Roulade
CHF 2.80, 1 Stück
. . .

Marinierte Tomaten-Mozzarella-Perlen im Weck-Glas serviert
CHF 3.90, 1 Portion
. . .

Mini-Sandwich mit Thon / Tomaten-Mozzarella / Schinken / Salami / Gemüsetartar
CHF 3.00, 1 Stück
. . .

Blätterteigschnecken mit Kräutern oder Olive
CHF 0.80, 1 Stück
. . .

Pikante Nussmischung im Weck-Glas 80ml
CHF 3.50, 1 Portion
. . .

Pikante Sablégebäcke
CHF 0.90, 1 Stück
. . .

Dip-Gemüse im Weck-Glas mit verschiedenen Saucen
CHF 5.50, 1 Portion

WARM

Drei Hackfleischbällchen in würziger Sauce
CHF 4.30, 1 Portion
. . .

Süsskartoffel-Saté-Spiessli mit Erdnusssauce
CHF 5.00, 1 Portion
. . .

Yakitori-Pouletspiessli auf Ofengemüse
CHF 6.50, 1 Portion
. . .

Saisonsüppchen, reich garniert, serviert im Espressotässli
CHF 3.90, 1 Portion
. . .

Hausgemachte Quiche mit Lauch und Alpkäse
CHF 4.90, 1 Portion

Menüvorschläge

Die 3-Gang-Menüs sind ohne zweiten Gang gerechnet.

MENÜ NIESEN

3 Gänge, CHF 39.00

4 Gänge, CHF 46.00

Kleiner Blattsalat und Saisonboten

. . .

Tomatensuppe mit Basilikumschaum

. . .

Hausgemachte Poulet-Involtini im Knuspermantel,
Zitronen-Thymian-Jus, Kräuter-Risotto,
glasierte Rüebli und gedämpfter Broccoli

. . .

Toblerone-Mousse reichlich garniert

MENÜ WILDSTRUBEL

3 Gänge, CHF 56.00

4 Gänge, CHF 62.00

Geräucherte Forelle aus der Fischzucht Rubigen auf
Beluga-Linsen Granatapfelsalat

. . .

Weißwein-Cremesuppe, mit Trockenwurst-Chips und
Schnittlauch

. . .

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

. . .

Coupe Glacenheit mit drei verschiedenen Aromen

Menüvorschläge

Die 3-Gang-Menüs sind ohne zweiten Gang gerechnet.

MENÜ WETTERHORN

3 Gänge, CHF 61.00

4 Gänge, CHF 68.00

Kurz gebeizter Lachs begleitet von einem Wasabi-Schaum,
Mediterranes Gemüse

. . .

Kräutersüppchen garniert mit einer Rahmhaube
und Blätterteiggebäck

. . .

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

. . .

Schokoladen-Lava-Kuchen mit Orangensalat

MENÜ WILDGÄRST
(Vegan und komplett Allergenfrei)

3 Gänge, CHF 39.00

4 Gänge, CHF 46.00

Feldsalat mit Orangenfilets
serviert mit Zitronen-Knoblauch Dressing

. . .

Süsskartoffel-Gemüsesuppe
mit Kokoschips

. . .

Kichererbsen-Linsen Curry mit Blattpinat
im Basmatireisring

. . .

Chia-Pudding mit frischen Früchten

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 12.50

. . .

Geräucherte Forelle mit Wasabischaum, kleines Salatbouquet mit Baumnussdressing und Brioches-Toast
CHF 16.50

. . .

Rohschinken mit grilliertem und mariniertem Gemüse und kleinem Salatbouquet
CHF 18.00

. . .

Graved Lachs, garniert mit Kapern, Zwiebeln und Zitrone, Blattsalat und Toast
CHF 18.50

SUPPEN & WARME VORSPEISEN

Gazpacho, kalte pikante Gemüsesuppe aus Andalusischer Art
CHF 9.50

. . .

Rüebli-Ingwer-Süppchen garniert mit rosa Pfeffer
CHF 11.00

. . .

Ricotta-Zitronen-Rondellen geschwenkt in Salbeibutter
CHF 17.50

. . .

Saiblingfilet auf einem Spinatbeet, serviert mit sämiger Schnittlauchsauce
CHF 15.50

FLEISCHGERICHTE

Aargauer Braten (Schwein) an einer Calvadossauce, Polenta und Saisongemüse
CHF 26.00

. . .

Kalbfleischröllchen mit Weichkäse und Cognacbirnen, Tagliatelle und Gemüsegarnitur
CHF 31.00

. . .

Rinds Entrecote Beo Beef rosa gebraten, begleitet von Whiskey-Rahmsauce, Herzoginnenkartoffeln und Saisongemüse
CHF 41.00

. . .

Pouletbrust mit Mangofüllung, leichte Currysauce, Basmatireis
CHF 29.00

. . .

Gebratene Lammrückenfilets mit Kräuter-Kruste, neue Bratkartoffeln mit Rosmarin, glasierte Karotten
CHF 38.00

. . .

Gebratene Lachstranche mit Zitronenbutter, Wildreis und Blattspinat
CHF 33.00

VEGETARISCHE- & VEGANE GERICHTE

Cholera (Walliser Lauchkuchen mit Kartoffeln und Raclette Käse) mit Zucchetti-Curry-Chutney
CHF 29.00

. . .

Quornschnitzel begleitet von einer Pilzsauce mit Kräutern, Herzoginkartoffeln, Saisongemüse
CHF 29.50

. . .

Veganes Tomaten-Linsen Curry mit Blattspinat und Basmatireis
CHF 27.00

Dessertkreationen

Saisonaler Früchte-Streuselkuchen mit Schlagrahm

CHF 6.50

. . .

Glacenheit-Becher, Aroma nach Wahl

CHF 3.50

. . .

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

CHF 8.50

. . .

Toblerone-Mousse begleitet von Früchten

CHF 11.50

. . .

Birnenparfait mit Schokoladensauce und Kumquat-Kompott

CHF 13.00

. . .

Hausgemachtes Tiramisu mit kleiner Früchtegarnitur

CHF 9.50

. . .

Dessertteller mit Toblerone-Mousse, gebrannte Crème, Früchte-Joghurt-Würfel und reichlich garniert mit Früchten

CHF 15.00

. . .

Schmackhafte Käseauswahl aus der Region, serviert mit Feigenbrot, Trockenfrüchten, Trauben, Walnüssen und Cherrytomaten

CHF 13.50, 3 Sorten
CHF 18.00, 5 Sorten

Morgenstund

hat Gold im Mund, ab 40 Personen

FRÜHSTÜCK STOCKHORN

Brotauswahl, Gipfeli, verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Aufschnitt, Gurken und Tomaten, Birchermüesli und frische Früchte
Dazu servieren wir Milch-/Kaffeegetränke und Orangensaft.

CHF 26.00

FRÜHSTÜCK BREITHORN

Brotauswahl, Gipfeli, verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Aufschnitt, gebeizter Lachs, verschiedene Cerealien, Joghurt, Quark und frische Früchte, Eierspeisen, Würstchen, Speck, süsse Kuchenauswahl.
Dazu servieren wir Milch-/Kaffeegetränke und Säfte nach Wahl.

CHF 34.00

BRUNCH SIEBEN HENGSTE

Brotauswahl, Gipfeli, verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Aufschnitt, gebeizter Lachs, verschiedene Cerealien, Joghurt und frische Früchte, Eierspeisen, Würstchen, Speck, Pouletbrüstchen, kleine Bratkartoffeln, Gemüsekuchen

. .

Toblerone-Mousse, gebrannte Crème mit frischer Nidle, süsse Kuchen- und Cake Auswahl, Pancakes mit Ahornsirup

. .

Früchte-Joghurt-Würfel, frischer Fruchtsalat mit Minze.
Dazu servieren wir Milch-/Kaffeegetränke und Säfte nach Wahl.

CHF 59.00

Buffets

ab 40 Personen

SALATBUFFET ALTELS

Karottensalat, Gurkensalat, Maissalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, bunter Blattsalat, Französische & Italienische Sauce
Gehacktes Ei, frische Kräuter, Kernenmix, Brotcroûtons
CHF 12.50

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, All‘arrabbiata-Sauce, Basilikumrahm-Sauce, Gorgonzolasauce, Pilzrahmsauce, Rahmsauce mit Zucchetti und Poulet-Würfeln, Safran-Dill-Sauce mit Wildlachs, dazu reichen wir geriebenen Parmesan
CHF 29.00

GRILLBUFFET SCHILTHORN

Marinierte Pouletbrust, Rindshohrücken, Schweinshalssteak, Bratwurst, Grillkäse, Grillgemüse, Kartoffelgratin, Auswahl an knusprigem Brot, Kräuterquark, Barbecue-Sauce, Kräuterbutter, Senf
CHF 46.00

Ergänzt mit zwei frischen Saisonsalaten und buntem Blattsalat
CHF 53.00

DESSERTBUFFET EIGER

Toblerone-Mousse, Gebrannte Crème mit frischer Nidle, Früchte-Joghurt-Würfel Frischer Fruchtsalat mit Minze
CHF 16.00

DESSERTBUFFET MÖNCH

Waldbeerterrine mit Bisquitboden, Feigenmousse, Apfel-Streuselkuchen, Toblerone-Mousse, Früchte-Joghurt-Schnitte, Brownie
CHF 19.00

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.
CHF 15.50, 5 Sorten

Glacenheit by TRANSfair

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.

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 kleinen Unkostenbeitrag.

KINDERMENÜS

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 selbst mitbringen möchten, verrechnen wir CHF 4.50 pro Person. Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessert-Variante integrieren möchten, verrechnen wir CHF 2.50 pro Gast.

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.

MENÜKARTEN

Wir verfügen über geeignete Vorlagen und drucken Ihre Menükarten gerne für Sie. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie uns zustellen.

VERLÄNGERUNG

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

TECHNIK

All unsere Gastronomielokalitäten verfügen über Beamer und Leinwand. Eine Musikanlage für Hintergrundmusik ist vorhanden und kann auf Wunsch genutzt werden. Für weitere Wünsche arbeiten wir mit Partnerfirmen zusammen, über welche wir gerne gegen einen Aufpreis die zusätzlichen Materialien für Sie organisieren.

Anlass-Checkliste

Zur Unterstützung eine Liste mit Punkten, an die Sie denken sollten, wenn Sie einen Anlass planen:

- Datum
- Beginn und Ende (Uhrzeit)
- Dauert das Fest länger als bis 24.00 Uhr?
- Tagesprogramm – was passiert wo und wann?
- Wer organisiert, wer hilft? (Name, Anschrift, Telefon)
- Anzahl Gäste, Kinder / Kleinkinder
- Tischanordnung & Bestuhlung
- Darbietungen
- Technische Hilfsmittel (Musikanlage, Beamer etc.)
- Dekoration, Blumen
- Spezialmenüs (vegetarisch etc.)
- Willkommensgetränk / Apéro
- Speise- & Getränkeauswahl (inkl. Wein)
- Programmablauf des Essens – Unterbrüche, Reden Spiele, Tanz
- Kaffee, Spirituosen, Schlummertrunk – wo, wer zahlt?
- Menükarten
- Kosten und Bezahlung – Anzahlung, Rechnung (Anschrift)
- Allgemeine Geschäftsbedingungen – Fragen?

Kontakt

«Zusammen machen wir
Ihre Gäste glücklich,
nicht nur satt»

Restaurant Zündkapselfabrik
Uttigenstrasse 14, 3600 Thun
Telefon 033 221 48 15
zuendkapselfabrik@trans-fair.ch
www.zuendkapselfabrik.ch

Restaurant fairpflegig
Im Schoren 23, 3645 Gwatt (Thun)
Telefon 033 533 90 00
fairpflegig@trans-fair.ch
www.fairpflegig.ch

Stiftung TRANSfair
Im Schoren 23, 3645 Gwatt (Thun)
Telefon 033 334 04 44
mail@trans-fair.ch
www.trans-fair.ch

Stand November 2022

TRANSfair