

KKTHUN

Kultur- und Kongresszentrum Thun

KULINARISCHE ANGEBOTE

FÜR IHREN ANLASS



INHALT

04	WILLKOMMEN
06	GUT ZU WISSEN
08	BELEBENDE PAUSEN
10	APPETITMACHER
12	COCKTAIL
14	APÉRO RICHE
16	MENU
18	BUFFET
20	GETRÄNKEANGEBOT

WILLKOMMEN

Die Gastronomie des KKTHUN bietet Ihnen als Veranstalter und Gast ein sinnliches Vergnügen sowie hochwertige Dienstleistungen.

Persönlicher Service, spannende Gerichte, beste Zutaten, kreative Speisen und eine hohe Professionalität, machen uns zu einem zuverlässigen und überzeugenden Partner seit 2011.

Unsere KKTHUN Gastronomie verwöhnt exklusiv jährlich mehrere Tausend Gäste.

Wir heissen Sie herzlich willkommen im KKTHUN und freuen uns darauf, unseren Teil am Erfolg Ihres Anlasses beizutragen.

Wir sind Gastgeber aus Überzeugung
und Köche mit Leidenschaft!

**Deshalb hören wir zu,
was unsere Gäste zu sagen haben und versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.**
KKTHUN Team

KKThun AG
Seestrasse 68
CH-3604 Thun

+41 (0)33 334 99 00
info@kkthun.ch
www.kkthun.ch

Stand August 2018





GUT ZU WISSEN...

IN DER FOLGENDEN DOKUMENTATION ZEIGEN WIR IHNEN MÖGLICHKEITEN UNSERER GASTRONOMIE AUF. GERNE UNTERSTÜTZEN UND BERATEN UNSERE BEIDEN PROJEKTLITER SIE BEI DER PLANUNG IHRES INDIVIDUELLEN ANLASSES UM DIE PASSENDE KONZEPTION ZU FINDEN.

IHR ANSPRECHPARTNER



„Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen ist eine Kunst.“

Christof Arnold
Projektleiter
christof.arnold@kkthun.ch

ANGEBOTS- & PREISÄNDERUNGEN

Änderungen der Angebote und Preise bleiben vorbehalten. Die Preise in CHF exkl. MwSt. ausgewiesen.

SERVICE

Als Servicezeit gilt Montag bis Sonntag, von 07.00 bis 23.00 Uhr. Ab 23:00 Uhr werden andere Tarife pro Mitarbeiter verrechnet. Für Veranstaltungen welche länger als 23:00 Uhr dauern, wird eine Überzeitbewilligung benötigt. Für Darbietungen sind 30 Minuten servicefreie Zeit im Angebot inkludiert. Danach erlauben wir uns einen Zuschlag pro Mitarbeiter zu verrechnen. Für Einzelinkasso der Getränke und Speisen berechnen wir einen zusätzlichen Mitarbeiter pro 50 Gäste.

FLEISCH UND FISCHDEKLARATION

Unsere Produkte stammen aus der Schweiz und werden aus reinem Schweizer Fleisch / Fisch hergestellt. Allfällige Ausnahmen werden entsprechend gekennzeichnet. Die KKTHUN AG garantiert die Einhaltung der Lebensmittelvorschriften.

DEKLARATION ALLERGENER INHALTSSTOFFE

Informationen zu unseren Produkten erhalten Sie von unseren Mitarbeitenden während der Veranstaltung. Sollten Sie Gäste mit besonderen Bedürfnissen im Bezug auf Allergene haben, bereiten wir gerne, wann immer möglich, eine entsprechende Alternative vor.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Wir verweisen auf die allgemein gültigen Geschäftsbedingungen der KKTHUN AG.

BELEBENDE PAUSEN

UNSERE PAUSENANGEBOTE SIND IDEAL FÜR DEN AUFTAKT IHRER VERANSTALTUNG ODER FÜR DIE ERFRISCHUNG WÄHREND DES TAGES.



KKTHUN BEGRÜSSUNGSGETRÄNK

CHF 5.60

10101

Kaffee, Tee
Orangensaft, Mineralwasser

KKTHUN KAFFEPAUSE KLASSIK

CHF 7.45

10111

Kaffee, Tee
Orangensaft, Mineralwasser

Buttergipfel, Vollkornkipfel, Laugengipfel

KKTHUN KAFFEPAUSE FRÜHSTÜCK

CHF 11.15

10112

Kaffee, Tee
Orangensaft, Mineralwasser

Verschiedene Gipfel und Brötchen
Frisches Yoghurt mit Früchten und Granola

KKTHUN KAFFEPAUSE POWERBREAK

CHF 12.10

10113

Kaffee, Tee
Orangensaft, Mineralwasser, Bänz – regionale Fruchtgetränke nach Saison

Joghurt-Früchtebrötchen
Hausgemachter Energieriegel
Nüsse & Trockenfrüchte
Frische Früchte

KKTHUN KAFFEPAUSE SÜSS

CHF 10.20

10114

Kaffee, Tee
Orangensaft, Mineralwasser

Schokoladengipfel
Hefeteigschnecken
Frische Früchte

KKTHUN KAFFEPAUSE SÜSSE VERFÜHRUNG

CHF 12.10

10115

Kaffee, Tee
Orangensaft, Mineralwasser, Bänz – regionale Fruchtgetränke nach Saison

Hefeteigschnecken
Schoggiköpfe von Ammann
Nidletäfel
Frisch Früchte

KKTHUN KAFFEPAUSE SALZIG

CHF 14.00

10116

Kaffee, Tee
Orangensaft, Mineralwasser, Bänz – regionale Fruchtgetränke nach Saison

Mini Wraps
Muffin mit Panchetta
Frische Früchte

- Das Angebot ist ausgerichtet auf 50 - 800 Gäste für die Dauer von 15 - 30 Minuten.
- Bei Verlängerung der Pause wird pro angebrochene 30 Minuten ein Zuschlag für Getränke verrechnet.
- Die Gäste bedienen sich im Stehen.
- Preise sind pauschal pro Person gerechnet

APPETITMACHER

GENIESSEN SIE UNSEREN KKTHUN APPETITMACHER ALS AUFTAKT ZU EINEM ANGEREGTEN GESPRÄCH, ZUM BEGINN ODER ALS ABSCHLUSS EINES EVENTS.



KKTHUN APPETITMACHER PAUSCHALE

CHF 17.65

Gewürznüsse
Marinierte Oliven
Würziges Blätterteiggebäck

KGGA20100

WEIN SÉLECTION KKTHUN

Durch unseren Weinfachmann für Sie ausgewählte saisonale Weiss- und Rotweinspezialitäten sowie Mineralwasser und Orangensaft

KKTHUN APPETITMACHER I

CHF 6.00

20101

Chips
Erdnüsse
Würziges Blätterteiggebäck

KKTHUN APPETITMACHER II

CHF 10.20

20102

Gewürznüsse
Marinierte Oliven
Alpkäse

Würziges Blätterteiggebäck
Speck- und Kräuterzopf

5 Teile pro Person

KKTHUN APPETITMACHER III

CHF 14.85

20103

Alpkäse
Lachsforellenmousse
Trockenwurst aus der Region

Gesalzene Gemüse-Muffins
Schinkengipfel

5 Teile pro Person

- Das Angebot ist ausgerichtet auf 50 - 800 Gäste für die Dauer von 45 - 60 Minuten.
- Bei Verlängerung des Aperitifs wird pro angebrochene Viertelstunde ein Zuschlag für Getränke verrechnet.
- Die Gäste bedienen sich im Stehen.
- Preise sind pauschal pro Person gerechnet.

COCKTAIL

UNSERE KKTHUN COCKTAILS SIND KREATIONEN FÜR DEN APERTITIF BEI BESONDEREN VERANSTALTUNGEN. GENUSS PUR MIT APPETIT AUF MEHR. BEI BESONDEREN GELEGENHEITEN TREFFEN SIE MIT UNSEREN KKTHUN COCKTAILS DEN RICHTIGEN TON FÜR DIE KOMPOSITION IHRES ANLASSES.



KKTHUN COCKTAIL PAUSCHALE

CHF 36.25

20200

Rindstartar mit Wasabi-Crème fraîche
Lachsforelle von der Grabenmühle Sigriswil mit Rosa-Pfeffer Gurke
Blätterteigrolle mit Gemüse und exotischen Gewürzen

Empanadas mit Rindfleisch
Gemüsequiche

6 Teile pro Person

WEIN SÉLECTION KKTHUN

Durch unseren Weinfachmann für Sie ausgewählte saisonale Weiss- und Rotweinspezialitäten sowie Mineralwasser und Orangensaft

KKTHUN COCKTAIL I

CHF 15.80

20201

Bruschette mit Antipastiaufstrich
Buchweizensalat mit Minze

Crostini mit Trockenfleisch und Tomaten
Melonenwürfel mit Rohschinken
Rauchlachs-Crepinette mit Meerrettichschaum

5 Teile pro Person

KKTHUN COCKTAIL II

CHF 17.65

20202

Frischkäsemousse auf Früchtebrot
Toastrolls mit Chorizo pikant gefüllt
Rauchforellenmousse mit Chiasamen

Lauwarme Speckpflaumen
Gemüsequiche mit Kräutern

5 Teile pro Person

KKTHUN COCKTAIL III

CHF 19.50

20203

Zucchetti mit caramelisierten Zwiebeln und Randen
Karotten-Chutney mit Ingwer im Tartelette

Rindstartar mit Wasabi-Crème fraîche
Basilikum-Zitronenfocaccia mit Rohschinken

Lachswürfel auf Pumpernickel

5 Teile pro Person

- Das Angebot ist ausgerichtet auf 50 - 800 Gäste für die Dauer von 45 - 60 Minuten.
- Bei Verlängerung der Pause wird pro angebrochene Viertelstunde ein Zuschlag für Getränke verrechnet.
- Die Gäste bedienen sich im Stehen.
- Preise sind pauschal pro Person gerechnet.

APÉRO RICHE

KKTHUN APÉROS RICHES SIND DIE IDEALE MAHLZEITEN FÜR NETWORKING-VERANSTALTUNGEN. ALLE KREATIONEN SIND OPTIMAL FÜR DEN GENUSS WÄHREND ANGEREGTEN GESPRÄCHEN AUSGERICHTET. GENIESSEN SIE DIE UNGEZWUNGENE ATMOSPHÄRE UND DIE DELIKATEN SPEISEN.



KKTHUN APÉRO RICHE PAUSCHALE

CHF 54.80

20300

Rindstartar mit Wasabi-Crème fraîche

Lachsforelle von der Grabenmühle Sigriswil mit Rosa-Pfeffer und Gurke

Tortillarolle mit Gemüse und exotischen Gewürzen

Guggers-Hörnli

mit gehacktem Rindfleisch vom Oberland
oder mit Gemüse, Sauerrahm und Bergkäse

Schokoladen-Macadamia Cupcake

Cheesecake Würfel

Tartelettes mit Früchten

WEIN SÉLECTION KKTHUN

Durch unseren Weinfachmann für Sie ausgewählte saisonale Weiss- und Rotweinspezialitäten sowie Mineralwasser und Orangensaft

KKTHUN APÉRO RICHE I

CHF 28.80

20301

Oliven-Ciabatta mit Tomaten und Mozzarella
Weizenbrot mit grilliertem Gemüse und Randensprossen
Früchtejoghurtbrötchen mit Aprikosen-Chutney und Chorizo

Guggers-Hörnli mit gehacktem Rindfleisch vom Oberland
oder mit Gemüse, Sauerrahm und Bergkäse

Brownies mit Cranberry
Russenzopf mit Haselnussfüllung

KKTHUN APÉRO RICHE II

CHF 34.35

20302

Trockenfleischtartar
Lachsforellenwürfel auf Pumpernickel
Tartelette mit saisonalem Confit

Curry-Limonengras-Suppe

Poluetspiesschen auf grilliertem Gemüse
Vegetarische Reispfanne

Aprikosen-Tartelette mit Mandelsplitter
Schokoladenmousse
Mini-Crèmeschnitte

KKTHUN APÉRO RICHE III

CHF 41.80

20303

Rindstartar mit Avocado und Limette
Lachsforelle von der Grabenmühle Sigriswil mit Rosa-Pfeffer Gurke
Verschiedene Mini-Sandwiches

Leichte Weissweincremesuppe

Tessiner Kalbsinvoltini auf Bramata Polenta
Merlotrisotto mit getrockneten Tomaten und Basilikum

American Cheesecake mit Schokolade
Panna Cotta mit Fruchtgelée
Tartelette mit Quark-Crème und Trifle

- Das Angebot ist ausgerichtet auf 50 - 800 Gäste für die Dauer von 45 - 60 Minuten.
- Bei Verlängerung der Pause wird pro angebrochene Viertelstunde ein Zuschlag für Getränke verrechnet.
- Die Gäste bedienen sich im Stehen.
- Preise sind pauschal pro Person gerechnet.

MENU

KKTHUN MENUS BEGLEITEN IHREN ANLASS SOUVERÄN UND ERLAUBEN ERLEBNISSE MIT ALLEN SINNEN. DAS WOHL IHRER GÄSTE STEHT IM VORDERGRUND FÜR UNSERE MITARBEITENDEN. GENIESSEN SIE KULINARISCHE ERLEBNISSE AM GEDECKTENTISCH.

KKTHUN MENU I

3 GÄNGE / 4 GÄNGE

CHF 35.30 / 42.70

401013/401014

<i>Vorspeise</i>	Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
<i>Zwischengang</i>	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
<i>Hauptgang</i>	Geschnetzeltes Rindfleisch an Paprikasauce Schupfnudeln Marktgemüse
<i>Dessert</i>	Panna Cotta mit Exoticgelée

KKTHUN MENU II

3 GÄNGE / 4 GÄNGE

CHF 39.00 / 49.25

401023/401023

<i>Vorspeise</i>	Salat aus gebackenem Gemüse mit Belper Knollen
<i>Zwischengang</i>	Blätterteigkissen mit Kalbsbrätkügeli und Pilzen
<i>Hauptgang</i>	Greyerzer Rindsbraten an einer leichten Kräutersauce Kartoffelstock Gebackener Blumenkohl mit Kardamon und Kurkuma
<i>Dessert</i>	Nidelkuchen auf Apfelflorentiner und saisonalem Früchtemousse

KKTHUN MENU III

3 GÄNGE / 4 GÄNGE

CHF 63.15 / 74.30

401033/401034

<i>Vorspeise</i>	Roh marinierter Saibling mit Safrancrème, Gurken und Zwiebelssprossen
<i>Hauptgang</i>	Geschmorte Kalbsbäcklein an Salbei Jus Blaue Kartoffeln Glasierte Kefen
<i>Käse</i>	Würziger Käseteller aus regionalen Spezialitäten Hausgemachtes Fruchtbrot, Honig und Nüsse
<i>Dessert</i>	Schokoladen-Minz Cheesecake mit Früchtegarnitur

KKTHUN MENU IV

3 GÄNGE / 4 GÄNGE

CHF 67.80 / 81.75

401043/401044

<i>Vorspeise</i>	Lauwarme Lachsforelle auf Flageoletbohnen mit gebackenem Lauchstroh
<i>Zwischengang</i>	Würziges Pulled Pork mit Koriander auf Weissweinsrisotto
<i>Hauptgang</i>	Rindshohrückenfilet am Stück gebraten an Portweinsauce Gnocci di Pane Schmelztomaten
<i>Dessert</i>	Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Joghurtglace



- Das Angebot ist ausgerichtet auf 50 - 600 Gäste für die Dauer von 120 Minuten bei einem Dreigangmenü und 180 Minuten bei einem Viergangmenü.
- Die Gäste sitzen am Tisch, die Speisen und Getränke werden serviert.
- Benötigten Sie Zeit für Darbietungen? 30 Minuten servicefreie Zeit sind im Angebot inkludiert. Danach erlauben wir uns einen Zuschlag zu verrechnen.
- Preise sind pauschal pro Person gerechnet.

BUFFET

UNSERE KKT HUN BUFFETS SIND LEBENDIG, VIELSEITIG UND KOMMUNIKATIONSFÖRDERND. WIR KOCHEN VERLOCKENDE GERICHTE AUS WENIGER BEKANNTEN STÜCKEN UND LASSEN SPEISEN AUS DER VERGANGENHEIT AUF MODERNE ART ZU NEUEM LEBEN ERWACHEN.



KKTHUN BUFFET I

CHF 54.80

30101

KALT

Kohlsalat mit Kümmel und Speck
Linsensalat mit Karotten
Randensalat mit Zwiebeln und Rotweinessig
Kartoffelsalat mit Lauch und Bouillon
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und Kräuter
Gefüllte Eier
Bunter Blattsalat, Eingelegtes Gemüse

WARM

Gebundene Ochsenschwanzsuppe
Rindsschmorbraten
Ganzes Poulet aus dem Ofen
Niedergegarter Schweinebauch
Pastetli mit Fleischkugel und Nierli
Cholera (Walliser Kartoffel-Lauch-Kuchen)
Kichererbsen-Tofu-Ragout
Polenta
Safranrisotto
Wildreis
Lauchgemüse
Im Ofen gebratenes Knollengemüse
Spinatauflauf mit getrockneten Tomaten

SÜSS

Caramelköpfli mit Rahm
Griesschöpfli mit Beerenkompott
Schokoladenmousse
Apfel- Zimt Schnecke mit Vanillesauce
Süssmostcrème

- Das Buffet-Angebot ist ausgerichtet auf 100 - 500 Gäste für die Dauer von 180 Minuten.
- Die Gäste bedienen sich selbst am Buffet.
- Benötigen Sie Zeit für Darbietungen? 30 Minuten servicefreie Zeit sind im Angebot inkludiert. Danach erlauben wir uns einen Zuschlag zu verrechnen.
- Das Angebot ist ein Beispiel unserer Möglichkeiten.
- Preise sind pauschal pro Person gerechnet.

GETRÄNKE

UNSER KKTHUN GETRÄNKEANGEBOT IST MODERN UND NACHHALTIG. DAS HAUPT-AUGENMERKT LIEGT AUF DER SCHWEIZ MIT WENIGEN EUROPÄISCHEN ALTERNATIVEN. UNSER GASTRONOMIE TEAM STEHT IHNEN GERNE BEI DER AUSWAHL DER RICHTIGEN GETRÄNKE FÜR IHREN ANLASS ZUR SEITE.



SCHAUMWEIN		CL	CHF
Brivio Brut		75	49.25
Pinot Blanc, Merlot	Helles Gelb mit goldenem Glanz, zarter und anhaltender Perlage. Delikat und blumig mit Mandelnoten. Frisch und geschmeidig. Schöne Nachhaltigkeit.		
Guido Brivio Vini SA, CH			
0280107			
WEISSWEIN		CL	CHF
Hauswein		75	36.25
Chasselas	In der Nase erfreut eine sehr einladende Vielfalt an Aromen, die an Wiesenblumen, Honigmelonen, saftige Pfirsiche, grüne Äpfel und Ananas denken lässt. Zart umrandet werden diese Düfte von einem Hauch von Fenchel. Der elegante Körper ist fein strukturiert, dezent herb wird von einer zarten Lieblichkeit abgerundet. Die mineralische Säure ist perfekt integriert. Ein erfrischender, ausgewogener und sehr bekömmlicher Wein.		
Niklaus Wittwer SA, CH			
0210107			
Mon Blanc		75	43.65
Pinot Blanc, Amigne Altesse, Humagne Blanc, Riesling	Hell und goldgelb. In der Nase erfreuen uns Aromen von weissen Steinfrüchten, Äpfeln, Fenchel und exotischen Früchten. Der Körper ist markant, mit einem zart bitterlichen Geschmack versehen, der schön von einer dezenten Lieblichkeit und von einer bekömmlichen Säure aufgefangen wird.		
Niklaus Wittwer SA, CH			
0210207			
Chardonnay de Dardagny		75	38.10
Chardonnay	Dieser Cru wird an den Hängen von Dardagny angebaut. Er zeichnet sich durch seine hellgelbe Farbe aus. In der Nase erkennt man Zitrusfrüchte. Im Gaumen ist er frisch mit einem Ananasaroma und einer angenehmen Säure.		
Jean-Pierre Röthlisberger, CH			
0210307			
Sauvignon Blanc DOC		75	40.85
Sauvignon Blanc	Fahles Stroh mit grünlichen Tönen, zart aber sehr aromatisch in der Nase mit Aromen von gelben Peperoni, Melone, Salbei und Pfirsich. Der Geschmack entspricht dem, was in der Nase wahrgenommen wird, er ist ausgewogen und elegant mit frischer Säure gefolgt von einem öligen Mundgefühl und einem anhaltenden Nachgeschmack von Feigensirup und tropischen Fruchtaromen.		
Di Lenardo Vineyards, IT			
0210407			

ROTWEIN		CL	CHF
Hauswein		75	36.25
Pinot Noir	In der Nase begeistern besonders einladende Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und reifen, roten Früchten. Der Körper zeigt sich lebendig und elegant strukturiert, mit einem feinen Tannin und einer anregenden Säure. Ein sehr geschmeidiger und fruchtbetonter Walliser Pinot Noir.		
Niklaus Wittwer SA, CH			
0220107			
Mon Rouge		75	43.65
Merlot, Syrah, Pinot Noir, Gamay	Die Farbe ist ein brillantes Granatrot mit violetten Reflexen. Die Aromen sind vielschichtig, einladend und erinnern an rote und schwarze Beeren sowie an Gewürze. Im Gaumen ist eine präsente, zart bitterliche Tanninmasse, getragen von einer reifen, dezenten Säure erkennbar. Der Abgang ist haftend und von schöner Länge.		
Niklaus Wittwer SA, CH			
0220207			
Merlot San Zeno		75	48.30
Merlot	Kräftiges Rubinrot. Duft nach reifer roter Frucht wie Pflaume, kleiner Waldbeere und Eukalyptusblatt, mit würzigen leicht gerösteten Aromen und Balsamnoten. Schöne und reiche Struktur, mit vielen schönen Tanninen.		
Tamborini-Vini SA, CH			
0220307			
Cabernet Sauvignon		75	38.10
Cabernet, Sauvignon	Präsentiert sich in der Nase mit Aromen von Holunder, Paprika, Rosen sowie einem feinen Bittermandelton. Am Gaumen mit samtigen Tanninen und einer schönen Säure. Ein fruchtbetonter Rotwein aus Nordostitalien.		
Di Lenardo Vineyards, IT			
0220407			

BIER / CIDER		VOL%	CL	CHF
Rugenbräu Spezial Hell	0310103	5.2	33	4.65
Rugenbräu Spezial Alkoholfrei	0310203	0.5	33	4.65
Bommet Apfelsider, Mosterei Kobelt	0320103	4.2	27.5	5.15

MINERALWASSER			CL	CHF
Henniez Grün (wenig Kohlensäure)	0100103		33	4.20
	010011		100	8.40
Henniez Blau (ohne Kohlensäure)	0101103		33	4.20
	010111		100	8.40
Standard Angebot an Süssgetränken wie: Coca Cola, Rivella, Apfelschorle	0110003		33	4.20

FRUCHTGETRÄNKE			CL	CHF
Ramseier Orangensaft	01131011		100	11.15
Granini Orangensaft	011310202		20	4.20
Bänz Fruchtgetränk aus der Region nach Saison	011320103		33	5.20

HEISSGETRÄNKE				CHF
Kaffee / Espresso / Tee	01200			3.75

KKTHUN

Kultur- und Kongresszentrum Thun



WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANLASS!