ChäsChäuer
im Chäsbueb
Entspannter Käse- Genuss mitten in Bern

EVENT-KARTE

Für Gruppen ab 14 Personen bieten wir im ChäsChäuer aktuell folgende Angebote an

Vorspeise

Preis /Person

Chäsbuebs Apéro
Einstimmung zum Start mit Cüpli, Orangensaft,
Trockenfleisch, regionale Trockenwurst,
Emmentaler Blätterteiggebäck und Pickles — Fr. 20.50

Chäsbueb Klassiker

Chäsbueb Gourmet Buffet à discrétion
Auswahl an feinsten Käsespezialitäten — Fr. 34.00
Mit Trockenfleisch und Wurst — Fr. 36.00

Chäsbueb Fondue — Fr. 32.00
Original Chäsbueb Fonduemischung, cremig-würzig

Gin Fondue — Fr. 34.00
Feinste Fonduemischung mit Wacholderbeeren und
Gin aus der Berner Matte-Brennerei

Schaumwein Fondue — Fr. 33.00
Luftiges-leichtes Käsefondue mit Schweizer Schaumwein

Candle Light Raclette à discrétion — Fr. 38.00
Tisch-Raclette mit 15 verschiedenen Raclette-Sorten,
mit Gschwellti und klassische Raclette-Beilagen

Raclette traditionelle à discrétion — Fr. 36.00
Feinster Raclettekäse direkt ab dem Laib gestrichen,
mit Gschwellti und klassischen Raclette-Beilagen

Auf Wunsch servieren wir die Chäsbueb Klassiker mit Gschwellti. Wartezeit ca. 20 Minuten.

Preise inkl. 8.1% MwSt. Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren wir auf Anfrage gerne.

ChäsChäuer
im Chäsbueb
Entspannter Käse- Genuss mitten in Bern

*****

Highlights & Teamevents

Käse & Wein Inspiration (Fr. 125.00 inkl. Getränke)
Saisonales 3-Gänge Menu mit passenden Weinen und unvergleichlichem Käse & Wein Buffet zum Abschluss

Fondue-Kochkurs (Fr. 40.00 pro Person und Fr. 50.00 pro Stunde für die Kursleitung, exkl. Getränke)
Vom Käselaib zum Fonduegenuss! Unter fachkundiger Leitung packen die Teilnehmer selber mit an und lernen, was es für ein feines Fondue braucht. Gemeinsam werden vier verschiedene Fondue-Varianten gekocht – und gegessen!

Fragen Sie uns für weitere Informationen und Reservationsmöglichkeiten.

Preise inkl. 8.1% MwSt. Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren wir auf Anfrage gerne.