



IT'S THE BAR HARDY'S

BISTRO & EVENTS

Unser Angebot:

Geniessen Sie mit Ihren Gästen einen Apéro, ein serviertes Dinner oder einen ausgiebigen Apéro Riche.

Unser Team übernimmt den Kochlöffel und zaubert mit Ihren Lieblingszutaten das passende Menü für Ihren Anlass.

Eine Geburtstagsfeier, ein Firmenevent, ein Publikumsevent - immer wenn Menschen zusammenfinden sorgt Kitchen Reunion für kulinarische Höhenflüge. Wir hören Ihnen zuerst zu, bevor wir Ihnen Variationen aus aller Welt vorschlagen, die Ihren Wünschen entsprechen. Bei uns weiss man, was es braucht, damit Ihr Event für alle ein Anlass zur Freude wird.



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

www.kitchenreunion.ch



Apero Variationen

Crevetten im Backteig	Stück	CHF 4
Schinkengipfeli	Stück	CHF 3
Chäschüechli	Stück	CHF 3
Frühlingsrollen	Stück	CHF 3
Mini Burger	Stück	CHF 4
Satayspiessli	Stück	CHF 4
Knusprige Pinsen	Person	CHF 11
Involtini Caprese	Person	CHF 4
Involtini mit Rohschinken	Person	CHF 4
Chips & Nüssli	Person	CHF 2
Oliven	Person	CHF 3
Verschiedenes Antipasti	Person	CHF 5
<small>Auberginen, Peperonata, Zucchini, getrocknete Tomaten.</small>		
Gemüse zum Dippen	Person	CHF 3
Rustikales Apero Plättli	Person	CHF 15
<small>Sprinz, Landjäger, scharfer Salami, Gurken, Rohschinken, Cherrytomate, Humus.</small>		

Belegte Brötli mit

Lachs	Stück	CHF 7.50
Rindstatar	Stück	CHF 7.50
Gemüsetatar	Stück	CHF 6.50
Ei	Stück	CHF 5.50
Scharfer Salami	Stück	CHF 6
Rohschinken	Stück	CHF 7.50
Thon	Stück	CHF 6



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Apero Pauschalen

Frischluff Apero mit Blick auf den Bielersee

Zur Begrüssung auf unserer Terrasse für eine maximale Dauer von 30 Minuten

Im Frühling

Twanner Chasselas, dazu Pinsen mit frischem Basilikum und Olivenöl

Im Herbst

Bier vom Fass dazu Landjäger, Sprinzkäse und Partybrötchen

Im Sommer

Aperol Spritz dazu Melone mit Rohschinken

Im Winter

Dampfender Glühwein und heisse Marroni

CHF 21 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Apero Riche

Kalte Leckereien

Ab Buffet:

Nüsslisalat mit Garnituren, Frischkäseroulade mit Kräutern, verschiedene Antipasti und Brotauswahl

Flying Dinner:

Gemischte belegte Brötli (mit Lachs, Rindstatar und Ei), Mini Burger, gemischte Pinsa (Margaritha, Proscuitto Crudo und Calabrese)

Warme Köstlichkeiten

Ab Buffet:

Kalbsgeschnetzeltes an cremiger Pilzrahmsauce
Pikantes Plant Based Geschnetzeltes
Twanner Chasselas Risotto
Gemüseauswahl.

Süsses Finale:

Mousse au Chocolat
Eis aus unserer Glacestation (9 Aromen).

CHF 64 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Lunch | Dinner

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen
und knusprigen Croûtons

Kalbsragout Grossmutter Art
mit Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Trauben Mille-feuille mit Vanilleglace

CHF 59 pro Person

Twanner Chasselas-Crèmesuppe

Poulet Brust an Rosmarin-Honig-Jus,
Gemüseauswahl und herzhafter Polenta

Panna Cotta mit Beeren Kompott

CHF 54 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Lunch | Dinner

Gebratener Steinbutt auf Champagnerkraut

Kartoffel-Trüffel Schaumsuppe

Gebratenes Rindsfilet an Barolo-Jus
mit Pommes Frites und Wurzelgemüse

Zwei farbiges Schokoladen Mousse

CHF 105 pro Person

Veganes Menü

Glasnudelsalat mit Sellerie, Rüeblli und Koriander
mit einer pikanten Sweet Chili Sauce

Gelbes mildes Thai Curry mit Broccoli, Kabis, Rüeblli,
Bohnen und Jasminreis

Exotischer Fruchtsalat

CHF 42 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Grill

Salate:

Blattsalat, Rüeblisalat, Randensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Maissalat, hausgemachte Salatsauce, Garnituren und einer Brotauswahl

Vom Grill:

Rinds-Entrecôte, Poulet Brust, Schweinshalssteak, Bratwurst, Grillgemüse, Tofu, Grillkäse und Rosmarinkartoffeln und 3 Traiteur Saucen

Zum Dessert:

Glace aus unser Eystation (9 Aromen).

CHF 65 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Grill & Chill

UNTER FREIEM HIMMEL VERSAMMELN SICH DIE GÄSTE UM DEN GRILL. DAS SALATBUFFET LOCKT MIT FRISCHEN ZUTATEN, WÄHREND DER DUFT VON MARINIERTEM FLEISCH UND GEMÜSE DIE VORFREUDE STEIGERT.

JEDER GAST GRILLIERT SEIN GRILLGUT SELBER, DENN DIE BESTEN GESPRÄCHE FINDEN BEKANNTLICH JEWEILSAM AM FEUER STATT.

DURCH DIE INTERAKTION ENSTEHT EINE LÄSSIGE ATMOSPHÄRE UND SIE HABEN DIE KOSTEN JEDERZEIT IM GRIFF.

Salate:

Blattsalat, Rüebli-salat, Randensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalatsalat, Maissalat, hausgemachte Salatsauce und Garnituren
Brotauswahl & Burger Bun

Vom Grill:

Poulet Brust, Schweinshalssteak, Bratwurst, Burger, Grillgemüse, Grillkäse und Rosmarinkartoffeln, 3 Traiteur Saucen

Zum Dessert:

Glace aus unser Eisstation (9 Aromen).

Getränke:

Bier vom Fass, Softgetränke, Kaffee.

CHF 89 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Thai Wok Kitchen

Vorspeisen:

Glasnudelsalat, vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce, Poulet Satay Spiesse, Tom Kha Suppe, Crevetten im Tempurateig und Brotauswahl

Hauptgänge:

Gelbes Curry mild, rotes Curry scharf, mit Broccoli, Rübli, Kabis und Bohnen und Jasminreis
Thai Basil Beef (Rindshackfleisch mit Thai-Basilikum, sehr scharf)

Add ons:

Pouletbrust, Tofu und Pork Belly, Spiegeleier, Koriander, Sesamsamen und Röstzwiebeln

Zum Dessert:

Exotischer Fruchtsalat
Mango Crème mit Thai-Basilikum
Glace aus unser Eystation (9 Aromen)

CHF 65 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Kitchen Reunion

Vorspeisen:

Blattsalat, Glasnudelsalat, Coleslaw Salat, Maissalat, Randensalat und hausgemachte Salatsauce
verschiedene Antipasti , Poulet Satayspässe,
Crevetten im Tempurateig und Brotauswahl

Hauptgänge:

Rindsschulterbraten im Rotweinjus
Gnocchi alla Romana
Äpler Magronen mit Apfelmousse und Röstzwiebeln
Gemüseauswahl

Zum Dessert:

Torta della Nonna
Schokoladenmousse
Glace aus unser Eisstation (9 Aromen)

CHF 71 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Schweiz

Vorspeisen:

Blattsalat, Randensalat, Maissalat, Kartoffelsalat,
Gurkensalat, Rübelsalat, hausgemachte Salatsauce
Landjäger, Sprinkkäse, und Trockenfleisch.
Brotauswahl

Hauptgänge:

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Plant Based gehacktes mit Chili
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl

Zum Dessert:

Gebrannte Crème
Glace aus unser Eisstation (9 Aromen)

CHF 63 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Mexican

Vorspeisen:

Blattsalat, Mais / Bohnensalat, Tomatensalat mit Zwiebeln, mit Käse überbackene Nachos, frische Chili und Guacamole Dip
Brotauswahl und hausgemachte Salatsauce

Hauptgänge:

Chili con Carne und Chili sin Carne mit Reis
Enchiladas gefüllt mit Rindshackfleisch und Käse
überbacken
Creme Fraiche

Zum Dessert:

Churros mit Toppings (Zucker, Schoko, Sahne)
Glace aus unser Eisstation (9 Aromen)

CHF 59 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Tavolata

Bei unserer Tavolata kommen Menschen zusammen, um gemeinsam zu essen und unvergessliche Momente zu teilen.

Geniessen Sie das Essen in einer entspannten und freundlichen Atmosphäre. Alle Gerichte werden in Schüsseln auf den Tischen verteilt, sodass sich jeder Gast nach Belieben selbst bedienen kann. Und das Beste: Während Sie speisen, geniessen Sie den atemberaubenden Blick auf den wunderschönen Bielersee.

Vorspeisen:

Oliven, Parmesan, Parmaschinken
saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
in Öl eingelegtes Antipasti Gemüse,
mediterraner Gemüsesalat , Tomate Mozzarella Spiessli,
Vitello Tonnato, Grissini und Focacchia

Hauptgänge:

Saltimbocca alla casa, Poulet Picatta mit Tomatensauce
Gamberoni mit Aglio, Erbe, Peperoncino und Limone
Risotto Milanese
Mediterranes Gemüse mit Basilikumpesto
Linguine mit Olio, Pomodoro und Prezzemolo

Zum Dessert:

Churros mit Toppings (Zucker, Schoko, Sahne)
Glace aus unser Eisstation (9 Aromen)

CHF 89 pro Person



Kitchen Reunion
Food Concepts

Brunch

Brotkorb, Zopf und Gipfeli

Butter, Honig und Konfi

Käseauswahl und Rohschinken

Birchermüesli und eine Eierspeise nach Wahl

Süsse Versuchung

ein Orangensaft 20cl

ein warmes Getränk

Preis pro Person 36

Auf Wunsch:

Rührei nature CHF12

Rührei mit gebratenem Speck CHF19

Rührei mit Tomaten CHF 18

Rösti nature CHF 18

Rösti mit Spiegelei CHF 21

Rösti mit Spiegelei und Speck CHF

25

Am Sonntag wird der Strampi Brunch im Hardy's zelebriert. Gemütliches Zusammensitzen und Brunchen wird bei uns GROSS geschrieben.

Brunchen im einzigartigen Hardy's Strampi, mit bestem Ausblick auf den Bielersee. Geniessen Sie unsere Brunch Etageren mit Frühstücksklassikern, Mittagsangeboten und Dessertkreationen.



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Special Outdoorfondue

Zur Begrüssung:

Apéro mit heissen Marroni, Glühwein und Punsch

Auf dem Feuer:

Suppentopf mit hausgemachter
saisonaler Suppe

Fondue-Hausmischung mit Brot und Kirsch

Süsses Finale im warmen:

Dessertbuffet – süsse Variationen zum
schlemmen.

CHF 75 pro Person

Dieser aussergewöhnliche Fondueplausch am offenen Feuer mit wunderschöner Aussicht über den Bielersee, bietet Ihnen und Ihren Freund:innen ein unvergessliches Wintererlebnis. Mit den überlangen Gabeln rühren Sie den Käse im grossen Kessel und geniessen einen stimmungsvollen Abend.

Der Gruppenplausch beginnt mit einem winterlichen Apéro mit Glühwein oder Punsch und feinen heissen Marroni. Es folgt der besagte Fondueplausch mit überlangen Gabeln. Das finale, grosszügige Dessertbuffet mit süssen Köstlichkeiten findet drinnen im Warmen statt.



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Getränke

Wasser, Säfte und heiteres....

Mineralwasser	75cl	CHF 8
mit und ohne Kohlensäure		
Softdrinks PET	50cl	CHF 5
Orangensaft	100cl	CHF 11
Red Bull	25cl	CHF 6
Tonic Water	20cl	CHF 5
Bitter Lemon	20cl	CHF 5

Schaumwein

Laurent Perrier Brut Champagne	75cl	CHF 89
Prosecco die Valdobbiadenne	75cl	CHF 54

Weisswein

Pinot Grigio DOCG	75cl	CHF 41
Twanner Frauenkopf, Chasselas	75cl	CHF 49
Weitere Weine auf Anfrage		

Rotwein

Primitivo di Manduria DOCG	75cl	CHF 42
Twanner Frauenkopf, Pinot Noir & Malbec	75cl	CHF 52
Weitere Weine auf Anfrage		

Bier

Bier vom Fass "Egger"	30cl	CHF 5
Weizen "Egger"	50cl	CHF 7.50
Nuller "Egger"	33cl	CHF 5
Ganzes Fass Bier Sorte nach Wahl	20lt	ab CHF 300

Drinks & Digestif

Longdrinks	ab	CHF 12
Digestif Sortiment	ab	CHF 10
Cocktails	ab	CHF 16



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Diverses

Tischwäsche Weiss 225x135	Stück	CHF 15
Stoffservietten weiss	Stück	CHF 2.50
Stehtische inkl. Tischwäsche	Stück	CHF 40
Event Design (Blumen, Mobiliar etc.)		nach Aufwand
Gasgrill	Stück	CHF 250
Scherrenzelt 3*3 Meter	Stück	CHF 250
Exklusiv Tagesmiete Tulum Terrasse (in Verbindung mit einem F&B Angebot)		CHF 1500
Exklusiv Miete Restaurant Innenbereich (In Verbindung mit einem F&B Angebot)		CHF 1500

Weiteres auf Anfrage

**Gerne offerieren wir Ihnen auch ein auf Sie
individuell abgestimmtes Angebot**

**Sämtliche Bankett Angebote sind ausgelegt
auf eine Mindestanzahl von 20 Personen**

**Wir freuen uns Ihren Anlass im Hardy`s
Strampi kulinarisch zu umrahmen**



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts