

Unser Angebot:

Notre offre:

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.

Sprechen Sie mit uns: hardy@kitchenreunion.ch

Profitez avec vos invités d'un apéritif, d'un dîner servi ou d'un généreux « Apéro Riche ».

Notre équipe prend les commandes en cuisine et prépare le menu idéal pour votre événement avec vos ingrédients préférés.

Qu'il s'agisse d'une fête d'anniversaire, d'un événement d'entreprise ou d'un événement public – chaque fois que les gens se rassemblent, Kitchen Reunion crée des sommets culinaires. Nous commençons par vous écouter avant de vous proposer des variations du monde entier qui correspondent à vos souhaits. Chez nous, on sait ce qu'il faut pour que votre événement soit une source de joie pour tous.

Contactez-nous: hardy@kitchenreunion.ch



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Apéro Variationen / pro Person

Variations d'aperitif (par personne)

Crevetten im Backteig | 4

Crevettes en beignet

Schinkengipfeli | 3

Croissants au jambon

Chäschüechli | 3

Ramequins au fromage

Frühlingsrollen | 3

Rouleaux de printemps

Satayspiessli | 4

Brochettes satay

Knusprige Pinsen | 11

Pinsen croustillantes

Involtini Caprese | 4

Involtini Caprese

Involtini mit Rohschinken | 4

Involtini au jambon cru

Chips & Nüssli | 3

Chips & cacahuètes

Oliven | 5

Olives

Verschiedene Antipasti | 5

Antipasti variès

Gemüse zum Dippen | 3

Légumes à dipper

Strampi Plättli | 15

Rosa gebratenes Roastbeef mit Antipasti und Sbrinz - Möckli dazu
unser Hausbrot

Planchette "Strampi"

Roastbeef rosé accompagné d'antipasti, de morceaux de Sbrinz
et de notre pain maison



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Raffiniert gefüllte Mini Sandwiches / Stück

Mini-sandwiches garnis avec raffinement
(par pièce)

Brie mit Feigensenf und Zwiebelsprossen | 6

Brie, moutarde aux figues et pousses d'oignon

Roastbeef mit Senf Creme und Rucola | 7

Roastbeef, crème de moutarde et roquette

**Grillgemüse mit Knoblauch & Peperoncini
dazu Mozzarella | 6**

Légumes grillés à l'ail & piments avec
mozzarella

**Räucherlachs mit Wasabi Mayo und
Sesam Gurken | 8**

Saumon fumé, mayonnaise au wasabi et
concombres au sésame

Eiersalat mit Schnittlauch und Senf | 6

Salade d'œufs à la ciboulette et moutarde

**Salame Piccante mit grillierter Paprika
und Olivenöl | 6**

Salami piquant, poivrons grillés et huile d'olive



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Apéro Pauschalen

Forfaits Apéritif

Frischluff Apéro mit Blick auf den Bielersee

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

Pour l'accueil sur notre terrasse, durée maximale de 30 minutes

Im Frühling I au printemps

Twanner Chasselas, Bier vom Fass und Mineral, dazu Pinsen mit knackigem Rucola und Olivenöl

Chasselas de Douanne (Twanner Chasselas),
bière pression et eau minérale, pinsa

Im Sommer I en été

Frozen Aperol Spritz, Twanner Chasselas und Bier vom Fass, dazu feine Melone mit Rohschinken

Frozen Aperol Spritz, Chasselas de Douanne et bière,
accompagnée de délicieux melon au jambon cru

Im Herbst I en automne

Bier vom Fass dazu Landjäger, Sbrinkäse und Hausbrot

Bière pression accompagnée de saucisses sèches, fromage
fromage Sbrinz e pain maison

Im Winter I en hiver

Dampfender Glühwein und heisse Marroni

Vin chaud fumant et marrons chauds

24 pro Person

24 par personne



Kitchen Reunion
Food Concepts



Apéro Riche

Kalte Leckereien

Ab Buffet:

Gartensalat im Weckglas mit saisonalem Gemüse und Hausdressing

Hummus mit geröstetem Gemüse, serviert mit knusprigen Crostini

Flying Dinner:

Mini Sandwiches assortiert

Gemischte Pinsen (Margherita, Prosciutto Crudo, Salame Piccante

Fischknusperli mit Tartarsauce

Warme Köstlichkeiten

Saucisson aus der Region auf cremigem

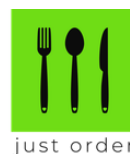
Kartoffel-Lauch-Ragout mit Twanner Chasselas Risotto und Gemüseauswahl

Süßes Finale:

Feine Kuchenauswahl

Eis aus unserer Glacestation

69 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Lunch | Dinner

Avocadotatar mit getrockneten Tomaten, dazu kalte
Roastbeefscheiben und eine leichte Ponzu Vinaigrette

Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, dazu
Tagliolini mit knackigem Marktgemüse

oder

leichte Ravioli al Limone an sämiger Salbeibutter

Zitronentarte mit flambiertem Baiser, dazu Beeren
und Joghurtglace

99 pro Person

Twanner Chasselas Schaumsüppchen mit Schnittlauch
Gyoza und Kräuteröl

Gebratene Maispoularde auf kräftigem Madeirajus,
dazu Zitronenrisotto und junges Gemüse

San Sebastian Cheesecake mit saisonalem
Fruchtkompott und Vanilleglace

65 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Lunch | Dinner

Tatar von geräucherter Forelle mit Wildkräutersalat,
dazu Zitronen Vinaigrette, Quinoa Pops und
Granatapfelkerne

Rosa gebratenes Rindsfilet an Portweinjus mit Bramata
und Ofengemüse

oder

Cappellacci mit Cacio e Pepe Füllung
an Versus-Butter-Emulsion

Hardy's süsser Traum

Apfel | Joghurt | Haselnuss | Salzkaramell

84 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Vegane Kreationen

Udon-Nudeln an Sataysauce

mit Pak Choi, Kefen und knackigem Asia Gemüse
verfeinert mit Limette, Chili und gerösteten Erdnüssen

27 pro Person

Cremige Polenta mit Pulled Mushrooms

verfeinert mit Zitrone, Kräuteröl und gerösteten Nüssen

28 pro Person

Rotes Thai Curry mit Räuchertofu und knackigem Asia
Gemüse, verfeinert mit Limette und frischen Kräutern,
serviert mit Jasminreis

26 pro Person

Veganes süßes Finale

Kokos Panna Cotta mit Mango und Limette

12 pro Person

Dunkles Schokoladenmousse mit Beeren

12 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Grill

Salate:

Blattsalat, Rüeblisalat, Randensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Maissalat, Hausdressing, verschiedene Garnituren und eine Brotauswahl

Vom Grill:

Fackelspiess, Pouletbrust, Spare-Ribs, Schweinshalssteak, Bratwurst, Halloumi, Tofu, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln, drei Traiteur Saucen und Kräuterbutter

Zum Dessert:

Glace aus unser Eisstation

CHF 69 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 JEWEILS AM FEUER STATT.

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

Salate:

Blattsalat, Rüebli-salat, Randensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Maissalat, Hausdressing, verschiedene Garnituren und eine Brotauswahl

Zum selber Grillieren:

Pouletbrust, Schweinshalssteak, Bratwurst, Halloumi und Tofu, dazu gibt es Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, drei Traiteur Saucen

Zum Dessert:

Glacé aus unserer Eisstation

Getränke:

Bier vom Fass, Softgetränke, Kaffee

89 pro Person für eine Dauer von 4 Stunden



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Buffet

Thai Wok Kitchen

Vorspeisen:

Glasnudelsalat, vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce, Poulet Satay Spiesse, Crevetten im Tempurateig und vegetarisch gefüllte Gyoza mit Sesam-Soja-Dip

Hauptgänge:

Gelbes Thai Curry mild

Kokos-Curry mit knackigem Asia-Gemüse und Jasminreis

Thai Basil Beef

gebratenes Rindshackfleisch mit Thai Basilikum und Chili (sehr scharf) serviert mit Jasminreis

Gebratene Ramen Nudeln

mit Gemüse und würziger Austernsauce

Add ons:

Poulet, Räuchertofu, gebratener Pork Belly, gedämpfte Eier, Koriander, Sesamsamen, Röstzwiebeln, Limetten und Chili

Zum Dessert:

Mochi Pop's feine Glace umhüllt von süßem Reisteig
Glace aus unser Eisstation

67 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Buffet

Kitchen Reunion

Vorspeisen:

Blattsalat, Glasnudelsalat, Coleslaw Salat, Maissalat, Randensalat und unser Hausdressing, verschiedene Antipasti, vegetarische Gyoza mit süsser Chilisauce

Hauptgänge:

Rindsschulterbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock

Gnocchi Mediterraneo mit Zuchetti, Peperoni, Zwiebeln und Oliven

Frisches Marktgemüse

Zum Dessert:

Torta della Nonna

Glace aus unser Eisstation

72 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Schweiz

Vorspeisen:

Blattsalat, Randensalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rüebli-salat, unser Hausdressing
Mini Chäs-Chüechli und Mini Schinkengipfeli

Hauptgänge:

Schweinshalsbraten an Kräuter-Senfsauce
mit Kartoffelgratin
Vegetarische Äplermagronen mit Röstzwiebeln und
Gemüseauswahl

Zum Dessert:

Gebrannte Crème mit Meringue
Glace aus unser Eisstation

67 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Mexican

Vorspeisen:

Blattsalat, mexikanischer Gemüsesalat, Tomatensalat mit Zwiebeln und Koriander, Tortilla Chips mit Guacamole und Pico de Gallo
Mini Quesadillas mit Tex Mex Käse

Hauptgänge:

Chili con Carne mit Reis

Enchiladas mit Rind und Poulet gefüllte Weizentortillas mit Tomatensauce und Tex Mex Käse überbacken

Creme Fraiche

Koriander

Jalapenos

Zum Dessert:

Churros mit Toppings (Zucker, Schoko, Sahne)

Glace aus unser Eisstation

62 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 Focaccia

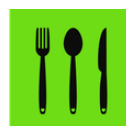
Hauptgänge:

Saltimbocca alla Casa, Poulet Piccata Mailänder Art
Gamberoni al Aglio
Risotto Milanese
Mediterranes Gemüse mit Basilikumpesto
Taglieri all'olio con erbe e pomodorini

Zum Dessert:

Tiramisu Schnitten
Torta della Nonna
Glace aus unser Eisstation

105 pro Person



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Brunch

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 unseren Brunch mit Frühstücksklassikern, Mittagsangeboten und Dessertkreationen.

Brotkorb, Zopf und Gipfeli

Butter, Honig und Konfi

Käseauswahl und Trockenfleisch

hausgemachtes Birchermüesli

eine Eierspeise nach Wahl

eine Süsse Versuchung

ein Orangensaft 20cl

ein warmes Getränk

Preis pro Person 36

Auf Wunsch:

Rührei nature 6

Rührei mit gebratenem Speck 9

Rührei mit Tomaten 8

Rösti mit Spiegelei 11

Rösti mit Spiegelei und Speck 14



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.

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	9
mit und ohne Kohlensäure		
Softdrinks PET	50cl	5
Orangensaft	100cl	9
Red Bull	25cl	6
Tonic Water	20cl	5
Bitter Lemon	20cl	5

Schaumwein

Laurent Perrier Brut Champagne	75cl	98
Prosecco Leopardo DOC	75cl	56

Weisswein

Pinot Grigio DOCG	75cl	44
Twanner Chasselas	75cl	49

Tschanz

Weitere Weine auf Anfrage

Rotwein

Primitivo di Manduria DOCG	150cl	99
Twanner Pinot Noir	75cl	54

Tschanz

Weitere Weine auf Anfrage

Bier

Bier vom Fass "Egger"	30cl	6.00
Weizen "Egger"	50cl	8.00
Nuller "Egger"	33cl	6.00
Ganzes Fass Bier	20lt	ab 300
Sorte nach Wahl		

Drinks & Digestif

Longdrinks	ab	12
Digestif Sortiment	ab	10
Cocktails	ab	16



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Diverses

Tischwäsche Weiss 225x135	Stück	15
Stoffservietten weiss	Stück	3
Stehtische inkl. Tischwäsche	Stück	40
Event Design (Blumen, Mobiliar etc.)		nach Aufwand
Gasgrill	Stück	250
Scherrenzelt 3*3 Meter	Stück	250
Exklusiv Tagesmiete Tulum Terrasse (in Verbindung mit einem F&B Angebot, Umsatz wird an die Miete angerechnet)		4000
Exklusiv Tagesmiete Terrasse zum See (in Verbindung mit einem F&B Angebot, Umsatz wird an die Miete angerechnet)		4000
Exklusiv Miete Restaurant Innenbereich (In Verbindung mit einem F&B Angebot, Umsatz wird an die Miete angerechnet)		4000

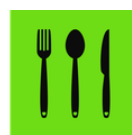
Weiteres auf Anfrage

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, sprechen
Sie mit uns:

hardy@kitchenreunion.ch



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Stand Sommer 2026