

· W I L L I A M S ·  
**BUTCHERSTABLE**  
METZGEREI & RESTAURANT

# LET'S CELEBRATE

Dein Event im Williams ButchersTable Bern



Williams ButchersTable ist Metzgerei und Restaurant zugleich. Old School und doch sehr modern. Rock ,n' Roll aber auch ganz klassisch. Wie die zarten Fasern erstklassiger Filetstücke und Special Cuts zieht sich unsere Begeisterung für nachhaltigen Fleischgenuss durch alle Bereiche unseres täglichen Engagements: Von der kompetenten Beratung an der Metzgerstheke bis zur herzlichen Gastfreundschaft am langen Williams ButchersTable.



54. Rang 2023  
63. Rang 2022



1. Rang 2020



## THE EXPERIENCE

Bei der ButchersExperience wirst von unserem Chief Butcher persönlich empfangen, beraten und einen Abend lang exklusiv mit seiner „Signature“-Selektion verköstigt. Hier kannst Du entspannt in die sinnliche, vielfältige Welt des Fleischgenusses eintauchen – und lernst sicher noch einiges dazu, was Du auch zuhause umsetzen kannst.

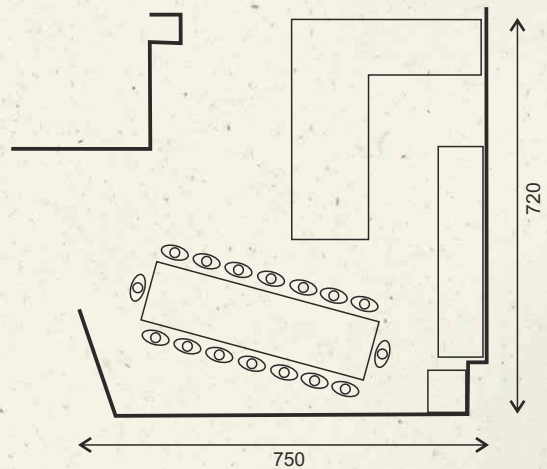


Ideal für Gruppen ab 8 bis 80 Personen



## THE BUTCHERY

Hier dreht sich alles um unseren Namenspatron: den ButchersTable. Am massiven Eichentisch sitzt man sprichwörtlich in der ersten Reihe: Der Chief Butcher empfängt die Gäste persönlich und verköstigt sie direkt am ButchersTable mit exklusiven Special Cuts - inklusive Fleischwissen zum Abspeichern. Wie in „Gangs of New York“ wohnt man sich in der Butchery im Meatpacking District und lässt einen mitten in Bern mit Oscar-würdiger Lässigkeit und weltoffener Gastfreundschaft genießen.

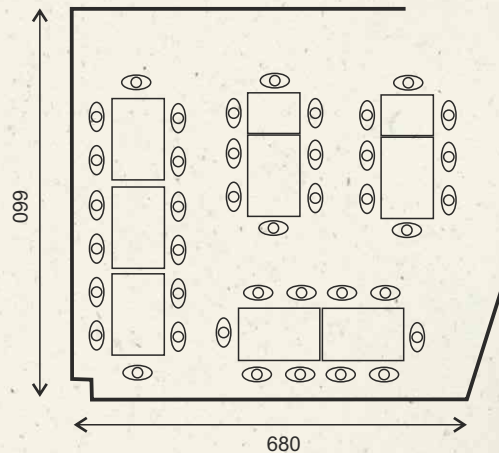
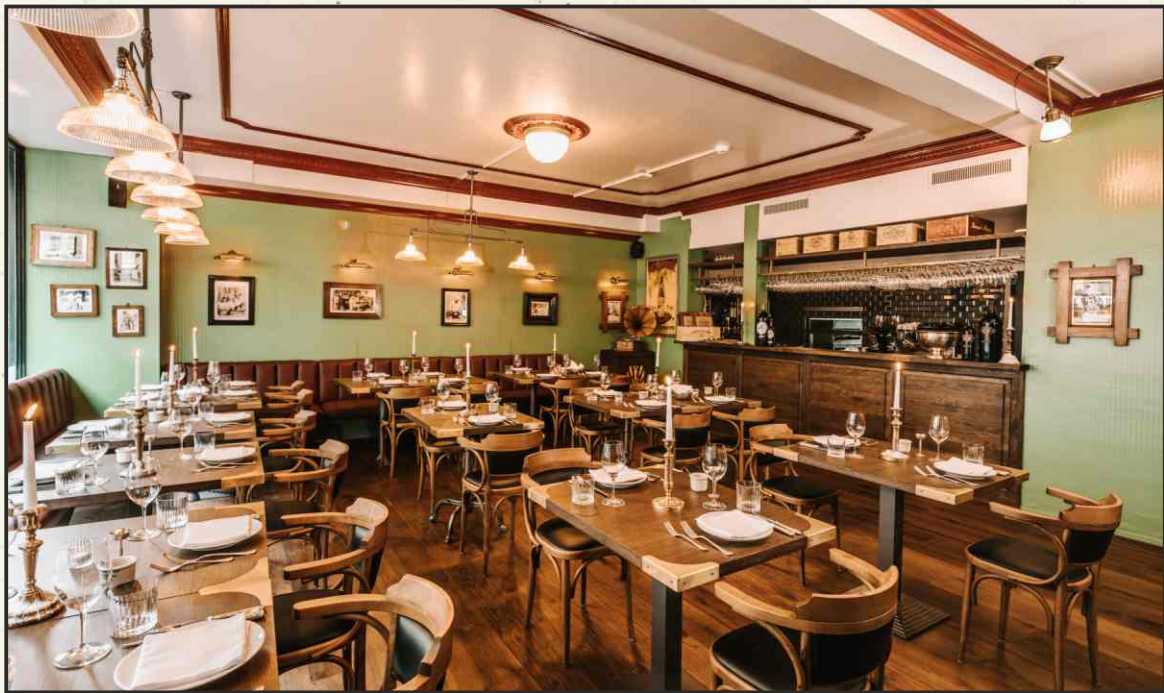


ca. 20 m<sup>2</sup> / ideal für 10 - 16 Personen / exklusiv ab 8 Personen



# THE GREEN ROOM

Der Charme und die gemütliche Atmosphäre unseres Green Room verleitet Dich dazu, die Zeit einfach zu vergessen. Die Einrichtung und die Bilder erzählen avantgarde Geschichten und entführen Dich zurück in die verrückten 20er Jahre.

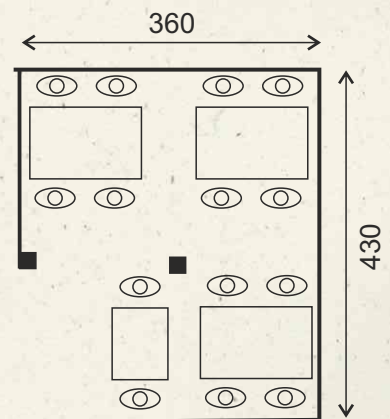


ca. 45 m<sup>2</sup> / ideal für 30 - 40 Personen / Mindestkonsumation



# THE TORO CORNER

Mit einem Touch aus Buenos Aires und eingebettet in Fotografien und Tapeten aus dem 19. Jahrhundert lässt sich im Toro Corner stilvoll und ungehemmt dem Wein- und Fleischgenuss frönen.



ca. 15 m<sup>2</sup> / ideal für 12 - 14 Personen / Mindestkonsumation



## THE TERRACE

Die gemütliche Terrasse entlang der Gurtengasse lädt zum Verweilen ein und rundet unsere Eventoptionen mit einer weitläufigen Frischluftvariante ab.



Platz für bis zu 65 Personen / Mindestkonsumation für Exklusivität



# SOME IMPRESSIONS



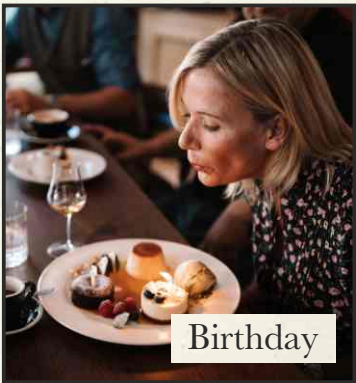
Sharing Plates



Tête-à-Tête



Business



Birthday



Bone Shot



## THE MENU

Es braucht nicht viel zum Glück: Bei Williams ButchersTable halten wir das Angebot bewusst übersichtlich, dafür ist alles, was wir servieren, von ausserordentlicher Qualität. Unser Fleisch beziehen wir exklusiv von LUMA Delikatessen, unsere Vorspeisen, Beilagen und Dessert bereiten wir täglich frisch zu und unser Wein kommt von etablierten Weinlieferanten.



### **ButchersExperience CLASSIC**

Surprise from the Butchery

#### **Vorspeise**

Salat, Markbein & Boneshot

#### **1. Hauptgang**

Luma Swiss Pork &  
Black Angus Prime Cut \*

#### **2. Hauptgang**

Zwei verschiedene  
Black Angus Special Cuts \*

#### **Beilagen**

Signature French Fries &  
zwei frisch zubereitete Gemüse

#### **100.- pro Person**

(exkl. Dessert & Getränke)

\* insgesamt 280g Fleisch pro Person

### **ButchersExperience CARNIVORE**

Surprise from the Butchery

#### **Vorspeise**

Salat, Markbein & Boneshot

#### **1. Hauptgang**

Morucha Côte de Boeuf &  
Luma Beef Prime Cut

#### **2. Hauptgang**

Black Angus Special Cut &  
Handselected Swiss Beef Special Cut\*

#### **Beilagen**

Signature French Fries &  
zwei frisch zubereitete Gemüse

#### **130.- pro Person**

(exkl. Dessert & Getränke)

\* insgesamt 320g Fleisch pro Person

Wir freuen uns darauf, Deinen Event persönlich mit Dir zu besprechen und zu planen. Die aktuelle Menu- und umfassende Weinkarte findest Du [hier](#).





### **Kapazität**

Total 74 Sitzplätze, wenn du das ganze Restaurant exklusiv für Dich reservieren möchtest.

### **Kontakt**

Für alle Deine Fragen wende Dich bitte direkt an uns unter Tel. 031 320 75 20 oder [bern@williamsbutcherstable.ch](mailto:bern@williamsbutcherstable.ch)

### **Adresse**

Williams ButchersTable, im Loeb Lebensmittel, Gurtengasse 4, 3011 Bern, Tel. 031 320 75 20

### **Planung / Unterhaltung / Blumen / Technik**

Bitte teile uns mit, wenn Du Hilfe bei der Planung, der Suche nach passender Unterhaltung und Dekoration oder technische Elemente für Deinen Anlass benötigst. Wir helfen Dir gerne dabei.

### **Stornierungsbedingungen**

Eine Stornierung ist bis 2 Wochen vor dem Event möglich, danach wird 50% der gewählten ButcherExperience verrechnet (das Fleisch wird speziell für euch bestellt, dressiert und portioniert, mehr Metzgerpersonal eingeplant und die Sitzplätze blockiert werden).  
Kleinere Menu-Anpassungen sind bis 2 Werktage vor dem Anlass möglich.

### **Anfahrt mit dem Auto**

Es befinden sich mehrere Parkhäuser in 5-10 Minuten Laufdistanz zum Restaurant.  
So z.B. Parking Bellevue, Parking Mobilier, Bahnhof Parking und Parking City-West.

### **Anfahrt mit dem öffentlichen Verkehr**

ButchersTable befindet sich direkt zwischen dem Hauptbahnhof und dem Bundeshaus - zu Fuss von beiden nur gerade 3 Minuten entfernt.



Weitere Informationen und Fotos findest du auf unserer Website [www.williamsbutcherstable.ch](http://www.williamsbutcherstable.ch).

Wir freuen uns auf einen tollen Anlass mit Dir und Deinen Gästen!

Dein Williams ButchersTable-Team

• WILLIAMS •  
**BUTCHERSTABLE**  
METZGEREI & RESTAURANT