

Catering- angebot

Alles ist möglich!



Mensen & Cafeterias

Kantonsschulen

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

Alles ist möglich!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team von der
Mensa Gymnasium Neufeld

Kontakt

Mensa Gymnasium Neufeld
Bremgartenstrasse 133
3012 Bern
T +41 31 635 30 55
neufeld@zfv.ch
www.zfv.ch/neufeld

Betriebsleiter: Andreas Graf



Inhaltsverzeichnis

Frühstück	2
Kaffeepausen	2
Pausen Verpflegung	3
Stehlunch	4
Brown Bag	4
Apéro Häppchen	5
Weine	6
Getränke	6
Hinweise	7
Deklaration	8
AGB	8

Frühstück

«Berner Zmorge» pro Person 27.50

Reichhaltige Brotauswahl mit Weiss- und Vollkornbrot, Hausgemachte Zöpfe Brötchen, diverse Gipfel, Nutella, Butter, Konfitüre, Birchermüesli, Honig, Fleisch -und Käseplatte Berner Rösti mit Speck Spiegeleier, Rührei, Joghurt, Cornflakes, Fruchtsalat, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser

Kaffeepausen

Pauschale vormittags pro Person 8.50

Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeln und Brötchen

Pauschale nachmittags pro Person 9.50

Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser, hausgemachter Cake von Daniela

Pausen- verpflegung

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Weggli, Mütschli gemischt	Stück	1.70
Spezialbrötchen	Stück	2.20
«Baumnussbrötchen, Früchte, Speckmütschli, Ur-Dinkel, Sesam»		
Laugenbrezel mit Butter	Stück	2.80
Mini-Birchermüesli	Stück	3.20
aus dem Weckglas		
Joghurt	140 g	2.70
mit Cereals oder Fruchtpüree		

Aus der Patisserie

Andys hausgemachter Cake	Stück	3.50
Schoggi, Zitrone, Marmor...		
Mini-Muffin	Stück	1.60
Mini-Berliner	Stück	1.60
Früchtekuchen nach Wahl	Stück	3.80
Apfel, Aprikosen, Waldbeeren		
Mini-Sweets	Stück	0.60
Celebrations, Toblerone, Ragusa, Biberli		
Lindorkugel	Stück	0.90
«Daniela's» hausgemachte Amaretti	Stück	1.00
Tagesfrüchte	Portion	3.50
Bunter Früchtekorb	Kilo	7.80
garniert mit Trockenobst		

Sandwiches

Mini-Sandwiches «Simple»	Stück	3.80
Party-Brötchen mit gekochtem Schinken, Salami, Aufschnitt, Gruyère, Eimousse oder Thunfischmousse		

Mini-Sandwiches «DeLuxe»	Stück	4.50
Party-Brötchen mit Rohschinken, Trockenfleisch, Rauchlachs, Camembert, Grillgemüse		

Stehlunch

Geniessen Sie Ihren Lunch im Bellavista oder in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten.

Ab 12 Personen organisieren wir einen Stehlunch, wo Sie sich selbst am Buffet bedienen dürfen. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

Pasta-Plausch pro Person 25.00

Kleines Salatbuffet

-

Dreierlei Pasta mit drei verschiedenen Saucen oder

Dreierlei Risotto

z.B. Spargelrisotto, Crevetten-Risotto, Pilzrisotto

-

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisu aus dem Glas

Oberländer Kuchenbuffet pro Person 22.50

Spinatkuchen, Gemüsestrudel, Käsekuchen, Zwiebel-Käsekuchen dazu Blattsalate mit Saucenauswahl

-

Früchtekuchen nach Wahl

Flying-Bufferet oder Dinner?

Gerne kreieren wir Ihnen Ihren Lunch auch als Flying-Bufferet in kleinen Schälchen als Einzelportionen oder richten für Sie Ihr Dinner aus.

Brown Bag

Wenns am Mittag schnell gehen muss, dann haben wir für Sie die ideale Lösung. Gleich bestellen und in der Mensa abholen.

Brown Bag «Simple» Stück 12.50

1 Baguette belegt mit gekochtem Schinken, Salami, Aufschnitt, Gruyère, Eimouse
1 Saisonfrucht nach Wahl
1 Mineralwasser PET 50 cl
1 Hausgemachtes Süssgebäck

Brown Bag «DeLuxe» Stück 14.50

1 Baguette belegt mit Rohschinken, Trockenfleisch, Rauchlachs, Camembert oder Grillgemüse
1 Saisonfrucht nach Wahl
1 Mineralwasser PET 50 cl
1 Hausgemachtes Süssgebäck

Salate

Gemischter Salat Stück 6.00
mit hausgemachter Sauce
Griechischer Salat Stück 7.50
Taboulé-Salat Stück 8.50
mit Sultaninen, Pfefferminze und Crevetten

Plättli

Reichhaltige Käseplatte pro Person 14.50
mit Ruchbrot und Garnituren
Fleischplatte «Simple» pro Person 14.50
mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Ruchbrot
Fleischplatte «DeLuxe» pro Person 19.50
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roher Speck, Garnituren und knusperige Züpfle

Apéro- häppchen

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, Snack- und Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen sechs bis acht Häppchen pro Person.

Kalte Häppchen

Anitpasti-Gemüsespiesschen	Stück	2.50
Champignons, Peperonata, Zucchini, Rosmarin		
Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit frischer Basilikum-Marinade	Stück	2.50
Geröstete Bruschetta mit Tomatenwürfel oder Grillgemüse	Stück	2.50
Marinierte Olivenspiesschen	Stück	2.50
Grissini	Stück	2.90
mit luftgetrocknetem Rohschinken		
Pumpernickel mit Lachstartar mit Meerrettich und Kapern	Stück	3.50
Knackige Gemüsestangen	100g	3.80
Im Weckglas mit zwei verschiedenen Dips		
Parmesanwürfel oder Hobelkäse würziger Käse im Weckglas, Traubengarnitur	100g	9.50
Tacco-Chips mit Guacamole - Dip	200g	7.80
Canapés «Simple»	Stück	3.30
1/2 Canapé belegt mit gekochter Schinken, Salami, Gruyère, Ei		
Canapés «DeLuxe»	Stück	3.80
1/2 Canapé belegt mit Rohschinken, Rindstartar, Rauchlachs, Camembert, Gemüsetatar		

Suppe aus der Kaffeetasse

Saisonale Suppe	Stück	3.80
Saisonale Suppe nach Wahl	pro Liter	12.00
Bündner Gerstensuppe	Stück	4.20

Warme Häppchen «vegetarisch»

Mini-Frühlingsrolle «vegan»	Stück	2.20
Mini-Samosa «vegan»	Stück	2.20
Käse- und Spinatküchlein	Stück	2.80
Hausgemachte Pizza «Viva Italia»	Pizza	12.00

ergibt 10 kleine Apéro Häppchen

Noch mehr Häppchen

Mini-Flammenkuchen mit Speck und Zwiebeln	Stück	2.50
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini-Meatball mit Pikanter Tomatensauce	Stück	2.70
Riesendattel mit Speck	Stück	2.80
Riesen-Crevetten «Asia» im Glas	Stück	3.50
Poulet-Satayspiesschen mit Erdnusssauce	Stück	3.60
Mini-Hamburger mit Coleslaw im Sesambun	Stück	3.80
Capuns an Rahmsauce	Stück	3.50
Im Weckglas		

Süsse Köstlichkeiten

Mini-Patisserie	Stück	2.60
Hausgemachte gebrannte Creme aus dem Weckglas	Stück	2.80
Hausgemachtes Panna Cotta aus dem Weckglas	Stück	3.20
Exotischer Fruchtsalat aus dem Weckglas	Stück	3.20
Hausgemachter Cake	Stück	3.50
Schoko, Zitrone, Marmor...		

Teamevent

Vom Knigge-Event bis zum Kochkurs oder einem Wine & Dine. Gerne organisieren wir für Sie Ihren Teamevent.

Weine

Schaumwein

Prosecco Contarini Glera, Italien, Valdobbiadene Venedig	75 cl	28.00
Moscato d'Asti Santo Stefano Moscato bianco, Italien, Piemont	75 cl	35.00

Weisswein

Piacere Vin de Pays Suisse Assemblage de cépages blancs Gutedel, Chardonnay Cave de Jolimont Weine, Mont-sur-Rolle	75 cl	26.00
Bärnerwy Twanner AOC Gutedel Manuel Krebs Weine, Schweiz, Twann Bielersee	75 cl	36.50
Petite Arvine Valais AOC Cordonier & Lamon, Schweiz, Wallis	75 cl	38.50
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo, Italien, Piemont	75 cl	39.50
Albarino do Fereiro Gerardo Mendez, Spanien, Pontevedra	75 cl	42.00
Rotwein Piacere Vin de Pays Suisse Assemblage von Gamaret, Garanoir, Gamay Cave de Jolimont Weine, Mont-sur-Rolle	75 cl	26.00
Bärnerwy Twanner AOC Pinot Noir, Manuel Krebs Weine, Schweiz, Twann	75 cl	42.00
Cornalin du Valais AOC Cordonier & Lamon,	75 cl	39.50

Schweiz, Wallis

Roncaia Merlot del Ticino 75 cl 44.50
Vinattieri Ticinesi, Schweiz, Tessin

Rioja Gran Reserva DOC 75 cl 48.00
Casa Bodegas Beronia, Spanien,
Rioja

Getränke

Kaffee, Tee	Tasse	3.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
Süssgetränke	PET, 50 cl	3.80
Orangensaft Fairtrade	100 cl	8.50
Früchtebowle mit Prosecco	100 cl	22.50
Hausgemachte Früchtebowle alkoholfrei	100 cl	15.50
Hausgemachter Eistee	100 cl	10.00
Bier Feldschlösschen	33 cl	4.90
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.20
Bäre Gold Brauerei Gurten Bern	33 cl	4.80
Bierfässli Feldschlösschen	500 cl	52.00

Hinweise

Bestellung

Damit wir eine optimale Dienstleistung gewährleisten können, sind wir auf eine Bestellung mindestens 4 Arbeitstage im Voraus angewiesen. Bei Grossanlässen ab 100 Personen muss die Bestellung mindestens 7 Arbeitstage im Voraus oder nach Absprache erfolgen.

- Datum, Zeit und Ort des Anlasses
- Personenzahl
- Name und interne Adresse
- Kostenstelle und Personalnummer
- Name der Kontaktperson und Telefonnummer

Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 25.00

Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF 45.00 pro Stunde, verrechnet.

Materialmiete

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Teller / Weingläser/ Wassergläser	Stück	1.00
Besteckset «Gabel, Messer, Löffel»	Stück	1.00
Stoffserviette weiss 50x50cm	Stück	1.50
Weisses Tisch Tuch	Stück	12.00
Glasbruch	Stück	4.00

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der Restaurant- Öffnungszeiten statt, werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	49.00
Koch	pro Stunde	49.00
Leitung	pro Stunde	55.00

Nach 23.00 Uhr sowie an Wochenend- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 22.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Irland, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa,

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb

