

CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!

mobility
Restaurant

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 vom
Restaurant Mobilcity

Kontakt

Restaurant Mobilcity
Wölflistrasse 5
3006 Bern
zfv.ch/mobilcity

Betriebsleiter: Pascal Böhi
T +41 31 331 55 25
mobilcity@zfv.ch



INHALTS- VERZEICHNIS

Kaffeepause	1
Apéro-häppchen	2
Apéro-kreationen	3
Menüangebote	3
Weine	4
Softdrinks	5
Bier	5
Hinweise	6
Deklaration	6
AGB	7

KAFFEEPAUSE

Sitzungszimmerkaffee

«Standard»

Kaffee, Tee, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeln (1 Stück pro Person), 1 Saisonfrucht

pro Person	6.50
------------	------

Vormittagskaffee «Mobility»

Kaffee, Tee, frisch gepresster Frucht-Gemüsesaft, Mineralwasser, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeln und kleinen Brötchen (1 Stück pro Person), 1 Saisonfrucht

pro Person	10.50
------------	-------

Vormittagskaffee «Deluxe»

Kaffee, Tee, frisch gepresster Frucht-Gemüsesaft, Mineralwasser, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeln und kleinen Brötchen (1 Stück pro Person), Süßgebäck und 1 Birchermüsli

pro Person	13.50
------------	-------

Nachmittagskaffee «Simple»

Kaffee, Tee, 1 Saisonfrucht, Mineralwasser, Teegebäck / Cake

pro Person	8.50
------------	------

Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	3.30
Latte Macchiato, Cappuccino	Tasse	3.80
Doppelter Espresso	Tasse	4.00
Ovo, Schokolade warm	Tasse	3.80
Tee	Tasse	3.30
Mineralwasser	150 cl	7.50
mit und ohne Kohlensäure		
Mineralwasser	50 cl, PET	3.30
mit und ohne Kohlensäure		
Süßgetränke	50 cl, PET	3.30
Orangensaft	100 cl	9.50

Sitzungsverpflegung

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Verschiedene Brötchen	Stück	1.70
Spezial Brötchen	Stück	2.00
Saisonfrucht	Stück	1.50
Geschnittene Früchte im Glas	Portion	2.40
Klassisches Birchermüsli	300 g	4.50
Süßgebäck	Stück	2.80
Cake	Stück	2.80

APÉRO- HÄPPCHEN

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

Zum Knabbern

Nature Chips	185 g	7.50
Paprika Chips	185 g	7.50
Salznüsschen	100 g	4.70
Wasabi Nüsschen	100 g	4.70
Cashewnüsse mit Curry geröstet	100 g	4.70
Knackige Gemüsesticks mit drei verschiedenen Dipsaucen	100 g	5.50

Kalte Häppchen

Bagel «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Brie	Stück	6.00
Bagel «Deluxe» mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Hummus, Thon	Stück	7.50
Sandwich am Meter «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Brie	Stück	24.50
Sandwich am Meter «Deluxe» mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Hummus, Thon	Stück	28.50
Gemischte Antipasti	100 g	9.00
Melonen-Rohschinken Spiess saisonal	Stück	2.80

Zvieri Platte garniert

Reichhaltige Käseplatte mit verschieden Broten	100 g	12.50
Reichhaltige Fleischplatte mit verschieden Broten	100 g	12.50

Hausgemachte Aufstriche mit Hausbrotwürfeln

Bei Bestellungen unter 10 Personen werden Ihnen vier verschiedene Aufstriche serviert.

pro Person 8.50

Tomaten: Getrocknete und frische Tomaten, Frischkäse, Basilikum, Knoblauch
Avocado: Frische Avocado, Knoblauch, Tomatenwürfelchen, Knoblauch, Zwiebeln
Chili: Frischkäse mit Chili
Lachs: Frischkäse mit Lachs und Meerrettich
Rucola: Frischkäse und Rucola

Warme Häppchen

Mozzarella Sticks	Stück	3.00
Peppers Cream Cheese	Stück	3.00
Frische Pizzecken hausgemacht	Stück	3.00
Marinierter Crevettenspiess	Stück	3.00
mit Soja- und Sweet Chilisauce		
Frühlingsrollen Hausgemacht mit Gemüse und Sweet Chilisauce	Stück	3.00
Flammkuchen Mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	Stück	10.00
Mini-Hamburger mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisberg	Stück	3.80
Satay Pouletspiesschen mit Erdnussauce	Stück	3.50

APÉRO- KREATIONEN

«Standard» pro Person 9.50

Salznüsschen, Maischips, Oliven
Cashewnüsse mit Curry geröstet
Partybrötchen

«Wankdorf» pro Person 18.50

Fleisch- und Käseplatte mit
feinen Broten, Mini-Pastetchen
mit verschiedenen delikaten
Füllungen, hausgemachte
Aufstriche mit Hausbrotwürfeln,
Rindfleischbällchen mit Sweet
Chilisauce, kleine Spareribs fein
mariniert, Teegebäck / Cake

«Mobility» pro Person 23.50

Marinierte Crevettenspieße,
Avocadosalat im Weckglas, Mini-
Hamburger mit Cocktailsauce,
Tomaten und Eisberg,
Dörripflaumen im Speckmantel,
Sandwich am Meter,
Spinatküchlein, Schinkengipfeli
und Fruchtsalat im Weckglas

«Deluxe» pro Person 27.50

Frühlingsrollen mit Sweet-
Chilisauce, Antipasti, Variationen
vom Tartar (Fleisch, Gemüse,
Fisch), Satay Pouletspiesschen
mit Erdnussauce, verschiedene
Carpaccio, Mini-Pizza mit
Steinpilzen, Mini-Pizza mit
Rucola und Rohschinken, kleine
Spareribs fein mariniert
Dessertvariationen im Shotglas

MENÜANGEBOTE

Tagessuppe Selbstbedienung pro Person 3.00

Tagessuppe Bistro pro Person 6.00

Tagessalat Selbstbedienung pro Person 3.00

Tagessalat Bistro pro Person 5.50

Tagesmenü Selbstbedienung pro Person 13.50

Intern

Tagesmenü Selbstbedienung pro Person 15.50

Extern

Tavolata pro Person 17.50

Business Lunch pro Person 27.00

ohne Dessert

Business Lunch pro Person 30.00

mit Dessert

Tagesdessert pro Person 4.00

WEINE

Schaumwein

Italien

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle 75 cl 47.00
Glera (Prosecco)
Il Colle

Weisswein

Schweiz

Wallis

Majorie Johannisberger du Valais 75 cl 34.00
AOC
Sylvaner
Landolt Weine

Waadt Lavaux

Dézaley Marsens de la Tour 75 cl 45.00
Grand Cru Lavaux AOC
Chasselas
Dubois

Tessin

Prà Bianco, Bianco del Ticino AOC 75 cl 34.00
Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir,
Saignon Blanc
Guido Brivio

Rotwein

Schweiz

Wallis

Syrah du Valais AOC, Albert 75 cl 50.00
Mathier
Syrah
Albert Mathier & Söhne

Tessin

Prà rosso Merlot del Ticino DOC 75 cl 34.00
Merlot
Guido Brivio

Italien

Apulien

I Vercesi-Primitivo di Manduria 75 cl 37.00
DOC
Primitivo
Nicola Barese

SOFTDRINKS

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser	150 cl	7.50
mit und ohne Kohlensäure		
Süssgetränke	50 cl, PET	3.30

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.50
Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte	100 cl	15.00

BIER

Felsenau Bier	20 cl	3.10
	30 cl	3.80
	50 cl	5.50

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu. Folgende Angaben werden benötigt: Datum, Uhrzeit, Art des Anlasses, genauer Ort oder Lieferadresse, Anzahl Teilnehmende, Personalien des Bestellenden, vollständige Rechnungsadresse, Telefonnummer und Kontaktperson.

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Miete von technischen Hilfsmitteln	nach Aufwand
Tischsets	nach Aufwand
Dekoration	nach Aufwand

Mitarbeitendenzuschlag

Die Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Betriebsleitende	Stunde	55.00
Mitarbeitende	Stunde	45.00

Catering am Wochenende und an Feiertagen

Weil das Restaurant an Wochenenden und allgemeinen Feiertagen geschlossen ist, werden Caterings an diesen Tagen erst ab einem Mindestumsatz von CHF 1'500.00 angenommen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Restaurant Mobilcity ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

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

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

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

*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»
Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

Unsere AGB sind unter zfv.ch/agb zu finden.