

Catering-Angebot

Alles ist möglich!



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 UNIA

Kontakt

Restaurant UNIA
Weltpoststrasse 20
3015 Bern
T +41 31 350 22 45
uniarestaurant@zfv.ch
www.zfv.ch/uniarestaurant

Betriebsleiter: Bernhard Wyss



INHALTSVERZEICHNIS

Pausenverpflegung	1
Buffet Variationen	2
Sandwiches	2
Apéro-Häppchen	3
Bedienter Anlass	4
Getränke	5
Weine	5
Hinweise	6
AGB	6

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Gipfeli		CHF
Buttergipfeli	Stück	1.70
Laugengipfeli	Stück	1.70
Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ragusagipfeli	Stück	2.50

Brötchen		
Pausenbrötchen	Stück	2.20
Sojasammel	Stück	2.50
Kürbiskernbrötchen	Stück	2.50
Fitnessbrötchen	Stück	2.50
Mini Brötli		1.20
Assortiert		

Joghurt & Müesli & Früchte		
Birchermüesli klein	Stück	2.50
Birchermüesli gross	Stück	5.00
Joghurt mit Früchten klein	Stück	2.50
Joghurt mit Früchten gross	Stück	5.00
Früchtebecher	Stück	5.00
Früchtespiesschen	Stück	4.50
Saisonale Frucht	Stück	1.50

Süsses		
Trockenstückli	Stück	2.60
Assortiert		
Crèmeschnitte	Stück	3.00
Tagesdessert	Stück	2.50
Cake	Stück	2.60
Früchtewähe	Stück	5.20

Mini-Schöggeli		
Ragusa	Stück	1.40
Classic		
Celebrations	Stück	0.40
Bounty, Snicker, Mars		
Balisto	Stück	1.80
Lindorkugel	Stück	0.90
Lait, Dunkel, Blond,		
Branches Milch	Stück	1.80
Kinder Bueno	Stück	1.80
Kägi Fret	Stück	1.80
Kambly Bretzeli	Stück	2.80
Quix Powernüsse	Stück	2.80
M & M's Peanut	Stück	1.80
Weisse Prügeli	Stück	1.80

BUFFET VARIATIONEN

(Ab 30 Personen)

Buffet «Simple» (auf Anfrage vegan) pro Person 25.50

Tomaten-Mozzarella Salat

Spaghetti und Penne

an Bolognese-, Carbonara- und

Basilikumpesto

Dessert im Weckglas nach Wahl

Buffet «Deluxe» (auf Anfrage vegan) pro Person 29.50

Antipasti Salat mit Burrata

Kalbsrahmragout

mit sautierten Pilzen

Bärlauch-Kartoffelstock

und Frühlingsgemüse

Dessert im Weckglas nach Wahl

Buffet «Unia» (auf Anfrage vegan) pro Person 34.50

Spargel-Balsamico Salat

Maispoulardenbrust mit

Bärlauch-Kräuterkruste

Spargelrisotto und Portweinjus

Dessert im Weckglas nach Wahl

SANDWICHES

Metersandwich

Ein Meter enthält ca. 20 kleine

Sandwiches

«Füllung nach Wunsch» Stück 85.00

Rustico Baguette (1/4 Baguette)

«Füllung nach Wunsch» Stück 6.50

Sandwich mittel (Weggli Grösse)

«Füllung nach Wunsch» Stück 4.80

Mini Sandwich (kleine Brötl)

«Füllung nach Wunsch» Stück 4.00

Passende Begleitung:

(auf Anfrage vegan)

Menüsalat Stück 2.50

Gemischter Salat Stück 3.80

APÉRO- HÄPPCHEN

Kalte Häppchen

Tomaten Mozzarellaspiesschen	Stück	4.50
Antipastispiesschen	Stück	4.50
Melonen Rohschinkenspiesschen	Stück	4.50
Käse-Traubenspiesschen	Stück	4.50
Bruschetta mit Oliven / Tomaten	Stück	4.00
Gemüse zum Dippen	1000g	25.00
Oliven und Cherrytomaten	100g	5.00

Belegte Brötchen (rund)	Stück	3.60
Fleischplatte Charcuterie Salami, Vorderschinken, Rohessspeck, Mortadella	1000g	55.00
Fleischplatte Trockenfleisch Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Salsiz	1000g	69.00
Käseplatte Verschiedene Hart und Weichkäsesorten	1000g	55.00
Hobelkäse gerollt Aus dem Berner Oberland	1000g	55.00
Brotkorb gemischt	1000g	15.00
Butterzopf	1000g	18.00

Warme Häppchen

Röstitaschen mit Frischkäse	Stück	4.50
Momos mit Gemüsefüllung	Stück	2.00
Pouletspiesschen	Stück	4.50
Mini Hamburger	Stück	4.50
Mini Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini Samosas	Stück	3.00
Rindfleischbällchen	Stück	2.50
Vegetarische Frühlingsrollen	Stück	2.50
Bündner Capuns (vegetarisch)	Stück	4.50

im Weckglas

Lachstartar mit Pumpernickel	Stück	4.50
Rindstartar mit Pumpernickel	Stück	4.50
Poulet-Currysalat	Stück	4.50
Tomaten Mozzarellasalat	Stück	2.50
Griechischer Salat mit Feta	Stück	4.50

Zum Knabbern

Zweifel Chips	240gr	8.50
Paprika / Nature		
Gesalzene Erdnüssli	500gr	6.50
Blätterteigstangen	140gr	8.50

Süsse Versuchungen

Schoggimousse	Stück	3.50
Hausgemachtes Tiramisu Traditionell oder fruchtig & saisonal	Stück	3.50
Vermicelles mit Merinque	Stück	3.50
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis (auf Anfrage vegan)	Stück	3.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern & Rahm (auf Anfrage vegan)	Stück	3.50

BEDIENTER ANLASS

Menüvorschläge (auf Anfrage vegan)

3-Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 65.–

4-Gang Menü 75.–

(Ab 30 Personen)

Frühling

Pro Person

Lauwarmer Spargelsalat

Baumnüsse und

Himbeervinaigrette

Spargelcremesuppe mit

Rohschinken

Maispoulardenbrust an

Morchelsauce

Bärlauchspätzli und

Frühlingsgemüse

Marinierte Erdbeeren mit

Minze und Grand Marnier

Sommer

Pro Person

Melone mit Rohschinken

Gazpacho

Kalte Tomatensuppe

Rosa gebratenes Roastbeef an

Sauce Béarnaise Kartoffelgratin

und buntes Gemüse

Aprikosensorbet mit Apricotine

Herbst

Pro Person

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Gebratenen Champignons und

Croûtons

Kürbiscremesuppe mit gerösteten

Kernen

Kalbssteak an

Eierschwämmli sauce

Nudeln und buntes Gemüse

Variation von der Zwetschge

Winter

Pro Person

Bunter Salat mit

Lachsstreifen und Dillsenfauce

Marronicrèmesuppe

Entenbrust an Orangensauce mit

Pommes Duchesse und

Gemüse garnitur

Apfelchüechli

mit Vanillesauce

Nichts Passendes dabei?

Lassen Sie unsere Küchencrew kreativ sein! Gerne beraten wir Sie und kreieren ein individuelles Angebot ganz nach Ihrem Gusto und Budget.

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Nespresso	Tasse	3.00
verschiedene Kaffee- und Espressosorten		
Inkl. Nespressomaschine		
Sirocco Tee	Tasse	3.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Henniez Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	5.00
Henniez Mineralwasser PET mit und ohne Kohlensäure	50 cl	2.60
ZFV Hibiskus Eistee,	50 cl	3.50
ZFV Limonade mit Minze		
Softgetränke PET	50 cl	2.60
Coca-Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot/ blau, Apfelschorle, Ice Tea Zitrone/Pfirsich		
El Tony	33 cl	2.60
Mate / Mate & Ginger / Mate & Mint		

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	8.00
Granini Fruchtsäfte	20 cl	2.60
Orange, Ananas, Grapefruit, Bodyguard, Cranberry		

Bier

Boxer Bier	33 cl	4.50
Bärner Schümli (Alkoholfrei)	33 cl	4.50

Prosecco

Casa Fative Prosecco DOC	75 cl	25.00
Veneto, Italien		

Moscato

Ca'du Giaj Moscato d'Asti DOCG	75 cl	30.00
Piemonte, Italien		

WEINE

Rotweine

Cornalin AOC	75 cl	29.00
Collection les Grands Vins du Maraudeur, Wallis		
Schafiser Pinot Noir	75 cl	29.00
Berner Stadtkellerei, Bielersee A. O. C.		
Merlot Ticiroso	75 cl	29.00
Luisoni Vini SA, Ticino		

Weissweine

Petite Arvine AOC	75 cl	28.50
Collection les Grands Vins du Maraudeur, Wallis		
Schafiser Chasselas AOC		
Berner Stadtkellerei, Bielersee	75 cl	28.50

Für Weinliebhaber:innen

Haben Sie einen speziellen Wunsch?

Gerne organisieren wir Ihren Lieblingswein für Sie.

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 2 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 15.00.

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

Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	45.00
Koch	pro Stunde	55.00
Anlassleitung	pro Stunde	65.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeiten verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Materialmiete

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

Gläser	Stück	1.00
Gedeck (Messer / Gabel / Löffel)	Stück	1.00
Teller	Stück	1.00
Tischdecke	Stück	5.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten 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
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang 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.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter [zfv.ch /agb](https://zfv.ch/agb).