

CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!



Le Pavillon

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 Le Pavillon

Kontakt

Restaurant Le Pavillon
Giacomettistrasse 1
3006 Bern
T +41 31 533 42 64
srg@zfv.ch
www.zfv.ch/le-pavillon

Betriebsleiterin: Franziska Linder



INHALTSVERZEICHNIS

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

PAUSEN- VERPFLEGUNG

Stärken Sie sich vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen.

(*Ab 10 Portionen) / 🌱 = vegan

Gipfeli		CHF
Buttergipfeli	Stück	1.70
Laugengipfeli	Stück	1.70
Rusticogipfeli 🌱	Stück	1.70
Mini Buttergipfeli	Stück	1.10
Mini Laugengipfeli	Stück	1.10
Mini Rusticogipfeli	Stück	1.10

Brötchen

Kaisersemmel 🌱	Stück	2.00
Kaisersemmel Laugen 🌱	Stück	2.00
Steinofen Maggia 🌱	Stück	2.20
Chiabrötchen 🌱	Stück	2.20
Früchte-Joghurtbrötli	Stück	2.20
Fitnessbrötchen	Stück	2.20
Mini Brötli		1.70

Assortiert

Joghurt & Müesli im Weckglas*

Birchermüesli 🌱	Stück	2.50
Schicht Joghurt	Stück	2.50
<small>Mit Waldbeercoulis & Crunchy</small>		
Chia Pudding 🌱	Stück	2.80
<small>Mit Himbeercoulis</small>		
Venere Milchreis 🌱	Stück	2.80
<small>Mit Mango & Passionsfrucht</small>		
Griechischer Joghurt	Stück	2.80
<small>Mit Birne & Apfel</small>		
«Overnight Oats» 🌱	Stück	2.80
<small>Mit Apfel-Karotte</small>		
Stück Frucht 🌱	Stück	1.70

«Minis» aus der Pâtisserie

Cookie	Stück	1.00
<small>Assortiert</small>		
Muffin	Stück	1.00
<small>Doppel Schokolade, Zitronen-Hägelzucker, Vanille</small>		
Donuts	Stück	1.00
<small>Erdbeere, Milchschokolade-Haselnuss, Karamell, Schoko</small>		
Crèmeschnitte	Stück	1.50
<small>Diplomatencrème, Schoko & Vanille</small>		
Cheesecake	Stück	1.80
<small>Himbeere, Zitrone</small>		
Eclairs	Stück	1.50
Hausgemachte Mini Tartelettes	3 Stück	3.50

Saisonal befüllt, auf Anfrage vegan, mind. 3 Stück/Pers.

Mini-Schöggeli

Ragusa	Stück	1.50
<small>Classic, Dark, Blond</small>		
Olo	Stück	1.00
<small>Aprikose, Rum</small>		
Torino	Stück	1.00
<small>Classic, Dark</small>		
Lindorkugel	Stück	0.90
<small>Lait, Dunkel, Blond, Salted Caramel</small>		
Tartuffo	Stück	0.80
Appenzeller Mini Biberli	Stück	0.90

Brunch «Le Pavillon»

pro Person 24.90

Ab 20 Personen

Gemischte Gipfeli
Butterzopf und Vollkornbrot
Butter, Konfitüre, Honig
Birchermüesli 🌱
Joghurt
Früchteplatte
Fleisch- und Käseplatte
Warme Getränke
Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne CO2

Brunch Upgrades:

pro Person

Rösti, Spiegelei und Speck	5.50
Rösti und Spiegelei	5.00
Rauchlachs	4.50

BUFFET VARIATIONEN

(Ab 15 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 «Le Pavillon» (auf Anfrage vegan) pro Person 34.50

Spargel-Balsamico Salat

Maispouardenbrust mit
Bärlauch-Kräuterkruste
Spargelrisotto und Portweinjus

Dessert im Weckglas nach Wahl

SANDWICHES

Metersandwich (auf Anfrage vegan)

Ein Meter enthält ca. 15 kleine Sandwiches

«Le Pavillon» Stück 79.00

Roastbeef, Parmaschinken, Rauchlachs, Antipasti

«Deluxe» Stück 69.00

Bündnerfleisch, Trutenschinken, Tomaten-Mozzarella,
Hummus

«Simple» Stück 59.00

Salami, Schinken, Käse, Ei-Tartar

Rustico Baguette (1/4 Baguette)

(auf Anfrage vegan)

«Le Pavillon» Stück 6.80

Wahlweise mit:

Roastbeef, Parmaschinken, Rauchlachs oder Antipasti

«Deluxe» Stück 5.80

Wahlweise mit:

Bündnerfleisch, Trutenschinken, Tomaten-Mozzarella
oder Hummus

«Simple» Stück 4.80

Wahlweise mit:

Salami, Schinken, Käse oder Ei-Tartar

Mini-Sandwiches

Ab 10 Stück pro Sorte, auf Anfrage vegan

Empfehlung: 3 Stück pro Person als Lunch

«Le Pavillon» Stück 5.90

Wahlweise mit:

Roastbeef, Parmaschinken, Rauchlachs oder Antipasti

«Deluxe» Stück 4.90

Wahlweise mit:

Bündnerfleisch, Trutenschinken, Tomaten-Mozzarella
oder Hummus

«Simple» Stück 3.90

Wahlweise mit:

Salami, Schinken, Käse oder Ei-Tartar

Passende Begleitung:

(auf Anfrage vegan)

Menüsalat Stück 2.80

Gemischter Salat Stück 3.80

APÉRO- HÄPPCHEN

Stellen Sie ein persönliches Apéro ganz nach Ihrem Gusto selbstzusammen.
(*Ab 10 Stück pro Sorte / **Nur in 10er Einheiten bestellbar) / 🌱 = vegan

Kalte Häppchen

Prussiens	3 Stück	1.50
<small>Mit Käse & Sesam</small>		
Poulet Terrine**	Stück	4.50
Blätterteigschnecken*	Stück	2.50
<small>Wahlweise: - Rohschinken & Rucola - Tomaten & Pesto</small>		
Käse-Traubenspiesschen	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarellaspiesschen	Stück	2.50
Antipasti-Gemüsespiesschen 🌱	Stück	3.50
Rohschinkenspiesschen	Stück	3.50
<small>Saisonal mit Melone oder getrockneten Aprikosen</small>		
Crostini*	Stück	2.50
<small>Wahlweise: - Tomaten, Knoblauch & Olivenöl - Parmaschinken, Gorgonzola & Birne - Lachs, Avocado & Sprossen - Feta Crème, getrocknete Tomaten & Zucchini - Ziegenkäse & Apfel - Gemüseartar & Hummus 🌱</small>		
Fleischplatte	100g	14.50
<small>Salami, Hinterschinken, Landjäger, Truten Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Brötli, Essiggemüse</small>		
Käseplatte	100g	13.50
<small>Gruyère, Emmentaler, Brie, Tête de Moine, Rotschimmelkäse, Feigen-/Birnenfench, Brötli, Essiggemüse</small>		
Fleisch- und Käseplatte	140g	15.50
<small>Inkl. Brot, Essiggemüse</small>		
Gefüllte Wraps*		
Rainbow Wrap 🌱	Stück	2.50
<small>Falafel, Hummus, Randen, Rüeblli, Gurken, Spinat Tahini Dip</small>		
Caesar Wrap	Stück	2.50
<small>Randen Tortilla, Lattich, Poulet, Speck, Croutons Grana Padano Dip</small>		
Spicy & Crispy Chicken Wrap	Stück	2.50
<small>Poulet, Eisbergsalat, Peperoni, Cocktailsauce</small>		
Oriental Wrap 🌱	Stück	2.50
<small>Randen-Hummus, Auberginen, Planted-Geschnetzeltes Eisbergsalat, Rucola</small>		

Warme Häppchen

Panierter Feta*	Stück	2.50
Momos*	Stück	3.80
<small>- Rindfleisch, Ingwer & Koriander - Gemüse</small>		
Knolibrot*	Stück	1.80
Flammkuchen*	Stück	3.50
<small>Wahlweise: «Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch Chorizo mit getrockneten Tomaten & Oliven Gemüse & Spargeln (saisonal)</small>		
Burger Party*	1 Stück	6.50
<small>mit hausgemachten Buns Brioche, Rindfleisch, Käse, glasierte Zwiebeln, BBQ-Sauce Laugen Brioche, Crispy Chicken, Tartarsauce, Gurke, Eisberg Randen Brioche, Bohnenpatty, Guacamole, Tomato, Salat</small>		
Spanische «Croquetas»*	Stück	2.80
<small>Béchamel-Kroketten, wahlweise mit - Serrano Schinken - Gemüsebrunoise</small>		
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Poulet-Satayspiesschen*	Stück	4.50
<small>Mit Erdnussauce</small>		
Rindfleischbällchen	Stück	3.80
<small>mit hausgemachter BBQ-Sesam Sauce</small>		
Vegetarische Frühlingsrollen	Stück	2.80
<small>mit Sweet-Chilisauce, auf Anfrage vegan</small>		
Mini Süppli im Weckglas*		
Rüeblli-Curry 🌱	Stück	2.50
<small>mit Kokosespuma</small>		
Gazpacho	Stück	2.50
<small>mit Sauerrahm (auf Anfrage vegan)</small>		
Spargelcrème (saisonal)	Stück	3.50
<small>mit knusprigen Spargelstreifen (auf Anfrage vegan)</small>		
Erbsen-Minze (auf Anfrage vegan)	Stück	2.50
Zum Knabbern		
Zweifel Chips	100gr	4.50
<small>Paprika / Nature</small>		
Gesalzene Erdnüssli	100gr	5.50
Gesalzene Edamame	100gr	5.50
Hausgemachte Gemüse Chips	100gr	12.00
<small>Saisonal, wahlweise: - Randen, Süsskartoffel, Pastinaken</small>		
Süsse Versuchungen*		
<small>aus dem Weckglas</small>		
«Pavlova»	Stück	3.50
<small>mit Meringues, Rhabarber & Beeren</small>		
Hausgemachtes Tiramisu	Stück	3.50
<small>Traditionell oder fruchtig & saisonal</small>		
Rhabarber-Crumble	Stück	3.50
Erdbeer-Mascarpone Crème?	Stück	3.80
Panna Cotta*	Stück	3.50
<small>mit saisonalem Früchtecoulis (auf Anfrage vegan)</small>		
Schokoladenkuchen	Stück	3.50
<small>mit flüssigem Kern & Rahm (auf Anfrage vegan)</small>		

BEDIENTER ANLASS

Menüvorschläge (auf Anfrage vegan)

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

4-Gang Menü 75.-

(Ab 20 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		
<small>Inkl. Nespressomaschine</small>		
Länggass Tee	Tasse	3.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Henniez Mineralwasser	100 cl	7.00
<small>mit und ohne Kohlensäure</small>		
Henniez Mineralwasser PET	50 cl	2.50
<small>mit und ohne Kohlensäure</small>		
ZFV Hibiskus Eistee,	50 cl	3.80
ZFV Limonade mit Minze		
Softgetränke PET	50 cl	2.80
<small>Coca-Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot/blau, Apfelschorle, Ice Tea Zitrone/Pfirsich</small>		
El Tony	33 cl	3.50
<small>Mate / Mate & Ginger / Mate & Mint</small>		

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	100 cl	9.00
Michel Fruchtsäfte	20 cl	2.90
<small>Orange, Ananas, Grapefruit, Bodyguard, Cranberry</small>		

Bier Felsenau Brauerei

Bärner Münschi	33 cl	4.50
Bärner Spezial Amber	33 cl	4.50
Bärni Spezial Dunkel	33 cl	4.50
Bärner Schümli (Alkoholfrei)	33 cl	4.50

Prosecco

Casa Farive Prosecco DOC	75 cl	29.00
<small>Veneto, Italien</small>		

Moscato

Ca'du Giaj Moscato d'Asti DOCG	75 cl	34.00
<small>Piemonte, Italien</small>		

WEINE

Rotweine

Cuvée Madame Rosmarie Rouge	75 cl	47.00
<small>Adrian Mathier, Wallis</small>		
Cornalin AOC	75 cl	41.00
<small>Collection les Grands Vins du Maraudeur, Wallis</small>		
Schafiser Pinot Noir	75 cl	36.00
<small>Berner Stadtkellerei, Bielersee A. O. C.</small>		
Merlot Ticiroso	75 cl	34.00
<small>Luisoni Vini SA, Ticino</small>		

Weissweine

Cuvée Madame Rosmarie Blanc	75 cl	47.00
<small>Adrian Mathier, Schweiz-Wallis</small>		
Petite Arvine AOC	75 cl	39.00
<small>Collection les Grands Vins du Maraudeur, Wallis</small>		
Schafiser Chasselas AOC	75 cl	36.00
<small>Berner Stadtkellerei, Bielersee</small>		
Fior di Bacco Bianco di Merlot	75 cl	34.00
<small>Cagi Cantina Giubiasco, Ticino</small>		

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 Mitarbeiter:innen 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	1.50
Gedeck (Messer / Gabel / Löffel)	Stück	1.50
Teller	Stück	1.50
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).