

CATERING- ANGEBOT

SBB Restaurants
Sole, Gira & Luna



chez SBB

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

ALLES IST MÖGLICH!

Ob eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier. 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!

Ihre ZFV-Teams der
SBB Restaurants Sole, Gira und Luna

Kontakt

SBB Restaurant Sole

Hilfikerstrasse 1

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

catering_wankdorf@zfv.ch

zfv.ch/sole

SBB Restaurant Gira

Hilfikerstrasse 3

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

catering_wankdorf@zfv.ch

zfv.ch/gira

SBB Restaurant Luna

Trüsselstrasse 2

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

catering_wankdorf@zfv.ch

zfv.ch/luna

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG

Kick Start Frühstück pro Person 7.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser, 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft
- 1 Butter-, Laugen-, oder Rusticogipfel
- 1 Frucht saisonal

Kleines Frühstück pro Person 10.50

- 1 Gipfeli und kleines Brötli
- 1 Birchermüesli im Weck
- 1 Honig, Konfi und Butter
- 1 Orangensaft, 10 cl
- 1 Kaffee oder Tee

Großes Frühstück pro Person 15.50

- 1 Gipfeli und kleines Brötli
- 1 Butterzopf, 50g
- 1 Käse-Fleischplatte 50g
- 1 Birchermüesli im Weck
- 1 Honig, Konfi und Butter
- 1 Orangensaft, 10 cl
- 1 Kaffee oder Tee

Zvieri pro Person 11.00

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser, 50 cl
- 1 Granini Saft, 33 cl
- 1 Cake
- 1 Frucht

Vitamin und Co.

- | | | |
|----------------------------------|--------|------|
| Früchte «Standard» saisonal | pro kg | 4.80 |
| Früchte «Superior» saisonal | pro kg | 6.80 |
| Frucht saisonal | Stück | 0.80 |
| Saisonfrüchte geschnitten, 150 g | Becher | 3.90 |

Zopf

- | | | |
|------------|--------|-------|
| Butterzopf | pro kg | 10.00 |
| Speckzopf | pro kg | 15.00 |

Gipfel und Brot

- | | | |
|---|-------|------|
| Butter-, Laugen-, Rusticogipfel | Stück | 1.40 |
| Mix von Mini-Brötchen | Stück | 1.40 |
| Brötchen | Stück | 1.80 |
| Soja, Ur-Dinkel, Kürbis, Nuss und Speck Spezialbrötchen | Stück | 2.30 |
| Fitness, Früchte-Joghurt und Rosinen | | |

Aus dem Becher

- | | | |
|------------------------------|--------|------|
| Birchermüesli 370 g | Becher | 4.90 |
| Birchermüesli 220 g | Becher | 3.00 |
| Powermüesli 370 g | Becher | 4.90 |
| Nuss-Trockenfrüchte-Mischung | Stück | 3.50 |

SANDWICHES & WRAPS

Sandwich XXL Stück 7.50

- ½ Baguette nach Wahl
- Antipasti
- Käse
- Salami
- Schinken
- Thunfisch
- auf Wunsch auch geschnitten

Sandwichpaket HS1 pro Person 11.90

- XXL-Sandwich nach Wahl
- Frucht saisonal
- Süssgebäck
- Mineralwasser
- mit oder ohne Kohlensäure
- auch im Brown-Bag erhältlich

Handgerollte Wraps Stück 6.50

(ab 4 Portionen pro Sorte bestellbar) ½ Portion 3.50

- Falafel mit Avocado und Tsatsiki
- Pouletbrust mit Parmesan und Lattich
- Roastbeef mit Peperoni und Frühlingszwiebeln
- Marinierter Tofu, Gemüse, Salat und Bohnenpüree vegan

SBB-Sandwich Stück 3.50

- Weggli gefüllt nach Wahl
- Käse, Schinken oder Salami

STEHLUNCH

Stehlunches richten wir ab 10 Personen aus.
Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen.

Seminar Lunch pro Person 15.50

Blattsalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten
Fleisch- oder Vegimenü

Superior Lunch pro Person 19.50

Blattsalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten
Fleisch- oder Vegimenü
Menüdessert

LUNCH

Business Lunch pro Person 34.90

Im VIP-Raum (Sole)

Buchbar ab 4 Personen,
zuzüglich Service
(CHF 45 pro Stunde)

Saison Salat oder Suppe

Tagesangebot

Jeweils eine Auswahl zwischen 3
Spezialitäten

Menüdessert

inkl. Mineralwasser und Kaffee

**Anlässe am Abend – darf es
einmal edel sein?**

Wir bieten Ihnen unser gesamtes Food Know-how
an und kreieren mit Ihnen ein Menü, ganz nach
Ihren Wünschen.

APÉRO

Zum Knabbern

Gesalzene Nüssli	100 g	4.70
Zweifel Chips Nature / Paprika	100 g	3.50
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Gebrochener Parmesan	100 g	6.50
Edamame gesalzen (vegan & glutenfrei)	100 g	2.90

Snacks Standard

Käseküchlein	Stück	2.00
Burrito-Roulade mit Tex Mex (vegan)	Stück	2.00
Rindshackbällchen mit Salsa	Stück	2.00
Schinkengipfeli	Stück	2.00
Blätterteigpastetli saisonal	Stück	1.50
Tacos (vegi)	Stück	3.00
Mini-Pizzas	Stück	2.00
Pouletspiessli Satay	Stück	2.50
2 Falafelbällchen mit Soja-Minzen-Joghurt (glutenfrei & vegan)	Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli (glutenfrei)	Stück	2.50
2 Crostini saisonal	Stück	4.80

Snacks Saisonal

Salzige Muffins	Stück	1.50
Datteln im Speckmantel (glutenfrei)	Stück	2.80
Empanadas vegi / spicy Beef 100g	Stück	6.50
Mini Cordonbleu am Spiess	Stück	6.50
Fonduebrot (8 Teile an 1 Stück)	Stück	8.00
Quiche Lorraine (bestellbar ab 10 Personen für 10 Personen)	Pro Person	2.80
Marroni im Cheving Dish	100 g	4.90
Gemüseterrine	Stück	4.50
Nüsslersalat im Glas mit Ei & Croutons	Stück	2.50

PLATTEN

Buureplatte

Regionaler Käse 2 Sorten	pro Person	12.50
Ofenfleischkäse		
Buureschinken		
Salami		
Trockenwurst		
Huusbrot		

Luxusplatte

Regionaler Käse 3 Sorten	pro Person	15.50
Roastbeef		
Bündnerfleisch		
Bündner Rohschinken		
Trockenwurst		
Huusbrot		

Schweizer Käseplatte

Regionale Käsesorten	pro Person	12.50
mit Trockenfrüchten und Nüssen		
Nuss- und Früchtebrot		

Antipasti Platte vegan

Süsskartoffel	pro Person	10.50
Hummus		
Guacamole		
Antipasti hausgemacht		
Huusbrot		

Rohkostplatte saisonal & vegetarisch

Gemüsesticks	pro Person	7.00
mit verschiedenen Dips		

Weihnachts-Specials

Lebkuchen	Stück	2.80
Gebrannte Mandeln	100g	3.90
Erdnüsse, Weihnachtsschoggi & Guetzli	100g	8.50
Nidletäfel	100g	4.50

PARTYBROTE

Pain Surprise Stück 89.00
32 verschieden belegte Brötli

Apéro für 15 Personen
Imbiss für 10 Personen

Meterbrot Creative Stück 58.00
mit Rohschinken,
Bündnerfleisch, Roastbeef,
norwegischer Rauchlachs und
Randen-Hummus

XXL-Laugenbrezel Stück 56.00
Buureschinken, Rohschinken,
Salami, Fleischkäse, Thon, Brie,
Ei, Tomaten-Mozzarella

Meterbrot Traditional Stück 54.00
Mit Buureschinken, Salami,
Thon, Weichkäse, Käse,
Fleischkäse

APÉRO PACKAGE

Apéro Standard pro Person 6.50
Schinkengipfeli
Käseküchlein
Burrito Roulade mit Tex Mex
Chips Paprika oder Nature

Apéro Saisonal pro Person 12.50
Rindfleischbällchen mit Salsa
Salzige Muffins
Pouletspiessli Satay
Datteln im Speckmantel
Marroni im Chevingdish 100g
1 Chips Paprika oder Nature

**Die Packages sind nicht mit anderen
Komponenten austauschbar.**

FRUCHTIG UND SÜSS

Süsse Köstlichkeiten

Studentenschnitte	Stück	2.50
Studentenschnitte klein	Stück	1.90
Cailler Branche Gipfel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.80
Nussgipfel	Stück	2.80
Nussschnecke	Stück	2.80
Schoggibrötli / Ufsteller	Stück	2.80
Trockengebäck	Stück	2.20
Trockengebäck klein	Stück	1.80
Mini-Muffin hell oder dunkel	Stück	1.80
Cake Sorte aus dem Tagesangebot	Stück	3.20
Brownie	Stück	2.50
Brownie klein	Stück	1.90
Früchtekuchen	Stück	3.40
Sorte aus dem Tagesangebot		

Ab 10 Personen

Cake glutenfrei	Stück	2.80
Blechkuchen	Stück	2.80
Tiramisu original / Orange	Stück	2.80
Creme saisonal	Stück	2.80
Fruchtsalat	Stück	2.80
Mousse saisonal	Stück	2.80

Kiosk

Kinder Schoko-Bons	Stück	0.30
Torino hell und dunkel	Stück	1.00
Mini-Celebration	Stück	0.30
Lindorkugel hell und dunkel	Stück	0.80
Schokokuss	Stück	1.00
Haribo	Säckli	3.00
Cailler Schokoladenstängel	Stück	1.50

Zusätzliche Highlights

Schoggibrunnen mit Früchten saisonal	pro Person	6.00
--------------------------------------	------------	------

GEBÄCK-PLATTEN

Platte für 10 Personen

Assortierte kleine Gebäckstücke	pro Platte	18.00
---------------------------------	------------	-------

Platte für 20 Personen

Assortierte kleine Gebäckstücke	pro Platte	36.00
---------------------------------	------------	-------

Platte für 30 Personen

Assortierte kleine Gebäckstücke	pro Platte	54.00
---------------------------------	------------	-------

GETRÄNKE

Heissgetränke

Kaffee Nespresso	pro Kapsel	2.20
Tee diverse Sorten	pro Portion	1.60

Ab Winter

Glühwein weiss / rot	2dl	5.50
Punch alkoholfrei	2dl	2.50

Mineralwasser

Mineralwasser	50 cl	1.70
mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	3.00

Softgetränke

Diverse Softgetränke	50 cl	1.90
Angebot auf Anfrage		
ZFV homemade Eistee	50 cl	2.70

Fruchtsäfte

Orangensaft in der Karaffe	100 cl	8.00
Granini Säfte	33 cl	3.50
Orange oder Fruchtcocktail		

Schweizer Bier

Felsenau, Bärner Amber	33 cl	3.90
Bärner Müntschi, Felsenau, Bern	33 cl	3.90
Lola IPA Bier alkoholfrei	33 cl	4.50

WEINE

Schaumwein

Brut	75 cl	34.50
Les Murettes, AOC Valais		

Weissweine

Piacere Assemblage	75 cl	25.00
Cave de Jolimont, Mont sur Rolle		
Johannisberg	75 cl	28.00
Porte de Novembre, AOC Valais		
Heida	75 cl	34.00
Trésors de Famille, AOC Valais		
Sherpa Assemblage	75 cl	36.00
Heida, Blanc du Pinot, Chasselas, Sherpa Wine		

Roseweine

Rosé	75 cl	28.00
Porte de Novembre, AOC Valais		

Rotweine

Assemblage rouge	75 cl	28.00
Porte de novembre, AOC Valais		
Pinot Noir de Salquenen	75 cl	30.50
Vins des Chevaliers, AOC Valais		
Humagne Rouge	75 cl	36.50
Trésors de Famille, AOC Valais		
Cornalin	75 cl	37.50
Trésors de Famille, AOC Valais		

Lieblingswein?

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein, wenn Ihnen aus unserer Auswahl keiner gefällt. Oder Sie bringen den Wein selbst mit und bezahlen ein Zapfengeld pro Flasche.

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Lieferpauschale

Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengen-zuschlag, aufgerundet auf CHF 40, erhoben.

Personalkosten

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung insgesamt gemäss dem effektiven Aufwand.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	pro Stunde	55.00
Service	pro Stunde	45.00
Küche	pro Stunde	45.00

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir nachfolgende Mietpreise. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Tischtuch weiss	Stück	5.50
Servietten aus Stoff	Stück	1.80
Glas	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Stehtische	Stück	15.00

Sitzungszimmer

Wir bitten Sie, die Sitzungszimmer so zu hinterlassen, wie Sie diese vorgefunden haben.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir kochen frisch vor Ort, 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, Europa, Neuseeland**, Australien**
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa, Übersee

** Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage hin detailliert Auskunft.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

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

