

CATERINGANGEBOT

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
SRG Restaurant Le Pavillon

Kontakt

SRG 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	5
Getränke	6
Weine	6
Hinweise	7
Deklaration	7
AGB	7

PAUSEN- VERPFLEGUNG

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

(*Ab 10 Portionen) / 🌱 = vegan

Gipfeli

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 assortiert	Stück	1.70

Joghurt & Müesli im Weckglas*

Birchermüesli 🌱	Stück	2.50
Schicht Joghurt mit Waldbeercoulis & Crunchy	Stück	2.50
Griechischer Joghurt mit Birne & Apfel	Stück	2.80
«Overnight Oats» 🌱 mit Apfel-Karotte	Stück	2.80
Frucht 🌱	Stück	1.70

«Minis» aus der Pâtisserie

Cookie assortiert	Stück	1.00
Muffin	Stück	1.00
Doppel Schokolade, Zitronen- Hagelzucker, Vanille		
Donuts	Stück	1.00
Erdbeere, Milkschokolade-Haselnuss, Karamell, Schoko		
Cremeschnitte	Stück	1.50
Diplomatencreme, Schoko & Vanille		
Cheesecake Himbeere, Zitrone	Stück	1.80
Eclairs	Stück	1.50
Hausgemachte Mini-Tartelettes* mit Vermicelles	Stück	2.80
Bündner Nusstörtli	Stück	2.80

Mini-Schöggeli

Ragusa	Stück	1.50
Classic, Dark, Blond		
Olo	Stück	1.00
Aprikose, Rum		
Torino	Stück	1.00
Classic, Dark		
Lindorkugel	Stück	0.90
Lait, Dunkel, Blond, Salted Caramel		
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

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

BUFFET VARIATIONEN

(Ab 15 Personen)

Buffet «Simple» pro Person 25.50

auf Anfrage vegan

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons

Fettuccine mit

Bolognese-, Carbonarasauce und

Lauch-Baumnußpesto

Dessert im Weckglas nach Wahl

Buffet «Deluxe» pro Person 29.50

auf Anfrage vegan

Waldorfsalat mit

Kürbis, Honig und Thymian

Bœuf Bourguignon mit

Pommes Mousseline

Rotkraut, «Lardons» und

gebratenen Champignons

Dessert im Weckglas nach Wahl

Buffet «Le Pavillon» pro Person 34.50

auf Anfrage vegan

Rotkohlsalat mit Apfel

Cranberry und

geröstete Haselnüsse

Maispouardenbrust mit

Ofenkürbis

Kürbisrisotto 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 mit Käse & Sesam	3 Stück	1.50
Poulet Terrine**	Stück	4.50
Blätterteigschnecken*	Stück	2.50
Wahlweise: - Rohschinken & Rucola - Tomaten & Pesto		
Käse-Traubenspiesschen	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarellaspiesschen	Stück	2.50
Antipasti-Gemüsespiesschen 🌱	Stück	3.50
Rohschinkenspiesschen	Stück	3.50
Saisonal mit Melone oder getrockneten Aprikosen		
Crostini*	Stück	2.50
Wahlweise: - Pilzmousse, Nusscrunch - Parmaschinken, Gorgonzola & Birne - Lachs, Avocado & Sprossen - Feta Creme, getrocknete Tomaten & Oliventapenade - Ziegenkäse & Apfel - Gemüsetartar & Hummus 🌱		
Fleischplatte Salami, Hinterschinken, Landjäger, Trutenschinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Brötli, Essiggemüse	100 g	14.50
Käseplatte Gruyère, Emmentaler, Brie, Tête de Moine, Rotschimmelkäse, Feigen- / Birnensenf, Brötli, Essiggemüse	100 g	13.50
Fleisch- und Käseplatte inkl. Brot, Essiggemüse	140 g	15.50

Warme Häppchen

Panierter Feta*	Stück	2.50
Momos* - Rindfleisch, Ingwer & Koriander - Gemüse	Stück	3.80
Knolibrot*	Stück	1.80
Flammkuchen* Wahlweise: «Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch Chorizo mit getrockneten Tomaten & Oliven Gemüse & Kürbis (saisonal)	Stück	3.50
Burger Party*	1 Stück	6.50
Brioche, Rindfleisch, Käse, glasierte Zwiebeln, BBQ-Sauce Laugen-Brioche, Crispy Chicken, Tartarsauce, Gurke, Eisberg Randen-Brioche, Bohnenpatty, Guacamole, Tomate, Salat	3 Stück	15.50
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Poulet-Satayspiesschen* mit Erdnussauce	Stück	4.50
Rindfleischbällchen mit hausgemachter BBQ-Sauce	Stück	3.80
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce, auf Anfrage vegan	Stück	2.80

Gefüllte Wraps*

Rainbow Wrap 🌈	Stück	2.50
Falafel, Hummus, Randen, Rüebli, Gurken, Spinat Tahini Dip, Kresse		
Caesar Wrap	Stück	2.50
Randen Tortilla, Lattich, Poulet, Speck, Croûtons, Grana Padano Dip		
Spicy & Crispy Chicken Wrap	Stück	2.50
Poulet, Eisbergsalat, Weisskohl, Cocktailsauce		
Oriental Wrap 🌏	Stück	2.50
Randen-Hummus, Kichererbsen mit Zitrone, Zuckerhut, Rotkohl mit Kreuzkümmel, Tahini		

Mini-Süpli im Weckglas*

Rüebli-Ingwer 🌶️	Stück	2.50
mit Kokospuma		
Marroni-Cremesuppe	Stück	2.50
mit Vanille-Schlagrahm		
Kürbis-Cremesuppe	Stück	3.50
mit gerösteten Kürbiskernen		
Pastinaken-Cremesuppe	Stück	2.50
mit Pastinaken Chips, Petersilienöl		

Zum Knabbern

Zweifel Chips	100 g	4.50
Paprika / Nature		
Gesalzene Erdnüssli	100 g	5.50
Gesalzene Edamame	100 g	5.50
Hausgemachte Gemüse Chips	100 g	12.00
Saisonal, wahlweise: - Randen, Süsskartoffel, Pastinaken		

Süsse Versuchungen*

aus dem Weckglas		
«Brönnti Creme»	Stück	3.50
mit Nidletäfel		
Hausgemachtes Tiramisu	Stück	3.50
Traditionell oder fruchtig & saisonal		
Apfel-Zimt-Crumble	Stück	3.50
Rüeblikuchen	Stück	3.80
mit Spekulatiusglasur		
Zimt-Panna Cotta*	Stück	3.50
mit Orange		
Schokoladenkuchen	Stück	3.50
mit flüssigem Kern & Rahm, auf Anfrage vegan		

BEDIENTER ANLASS

Menüvorschläge

auf Anfrage vegan, ab 20 Personen

3-Gang Menü Pro Person 65.00

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4-Gang Menü Pro Person 75.00

Frühling

Lauwarmer Spargelsalat

Baumnüsse und

Himbeervinaigrette

Spargelcremesuppe mit

Rohschinken

Maispouardenbrust an

Morchelsauce

Bärlauchspätzli und

Frühlingsgemüse

Marinierte Erdbeeren mit

Minze und Grand Marnier

Sommer

Melone mit Rohschinken

Gazpacho

Kalte Tomatensuppe

Rosa gebratenes Roastbeef an

Sauce Béarnaise Kartoffelgratin

und buntes Gemüse

Aprikosensorbet mit Apricotine

Herbst

Nüsslersalat mit Ei und Speck
gebratenen Champignons und
Croûtons

Kürbis-Cremesuppe mit

gerösteten Kernen und

Kürbiskernöl

Kalbssteak an

Eierschwämmli-auce

knusprige Quarkspätzli und

Wurzelgemüse

Tartelette gefüllt mit Vermicelles

ingelegten Zwetschgen und

Meringue

Winter

Salat aus geschmorten Randen,

Dillvinaigrette, Orangenfilets und

Haselnuss Crunch

Marroni-Cremesuppe mit

Vanille-Schlagrahm

Rindsentrecôte mit «Glace de

Veau», Kartoffel-Lauchgratin und

Pastinakenvariation

«Crema Catalana»

mit Orange und Tonkabohne

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		
Länggass Tee	Tasse	3.00

Mineralwasser und Süssgetränke

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

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	100 cl	9.00
Michel Fruchtsäfte	20 cl	2.90
Orange, Ananas, Grapefruit, Bodyguard, Cranberry		

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	33 cl	4.50
alkoholfrei		

Prosecco

Casa Farive Prosecco DOC	75 cl	29.00
Veneto, Italien		

Moscato

Ca'du Giaj Moscato d'Asti DOCG	75 cl	34.00
Piemonte, Italien		

WEINE

Rotweine

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

Weissweine

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

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 55.00 pro Stunde verrechnet.

Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	55.00
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 Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgedient, 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://www.zfv.ch/agb).