

# CATERING- ANGEBOT

Gastronomie GIBB



## GASTRONOMIE

GIBB

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 der Gastronomie  
GIBB Bern

---

## Kontakt

### **Gastronomie GIBB**

Lorrainestrasse 1  
3013 Bern

Catering Verantwortlicher: Mike Schrepfer  
D +41 31 335 94 50 / gibbfive@zfv.ch

Leiter Gastronomie: Mike Schrepfer  
D +41 31 335 94 50

---



# INHALTSVERZEICHNIS

---

Kaffeepause	1
Steh-Lunch	2
Apéro-Kreationen	2
Eine Sünde wert	3
Kleine Häppchen	4
Weine und Getränke	5-6
Hinweise	7
AGB	7

---

# KAFFEPAUSE

## **Begrüssungskaffee** pro Pers 6.80

1 Nespresso Kaffee, Tee,  
Mineralwasser  
Brotkorb mit je 1 Laugengipfel,  
Brötchen klein und Butter klein

## **Vormittagskaffee** pro Pers 8.80

1 Nespresso Kaffee, Tee,  
Orangensaft- und Mineralwasser,  
Brotkorb mit je 1 Laugengipfel,  
Brötchen klein und Butter klein  
1 Frucht saisonal

## **«Kraftstarter» Vormittag** pro Pers 11.20

1 Nespresso Kaffee, Tee,  
Orangensaft und Mineralwasser,  
Brotkorb mit je 1 Laugengipfel,  
Brötchen klein und Butter klein  
Birchermüesli im Shotglas  
1 Frucht saisonal

## **Nachmittagskaffee** pro Pers 8.80

1 Nespresso Kaffee, Tee  
Orangensaft und Mineralwasser,  
1 Seminargebäck  
1 Saisonfrucht

## **«Energie Pur» Nachmittag** pro Pers 13.40

1 Nespresso Kaffee, Tee  
Orangensaft und Mineralwasser,  
Portion Studentenfutter 150 g  
Pistazien, Sultaninen, Nüsse, Cranberries, Feigen,  
Datteln und Mandeln  
1 Fruchtspiess

## **Getränke**

Nespresso Kaffee	Tasse	3.20
Tee	Tasse	2.40
Mineralwasser <small>mit / ohne Kohlensäure</small>	100 cl	6.50
Apfelsaft Naturtrüb	100 cl	8.50
Süssgetränke und Mineralwasser	50 cl	2.80
Orangensaft Michel	100 cl	8.50
Diverse Fruchtsäfte	20 cl	3.30

## **Sitzungsverpflegung**

Kleiner Butter- oder Laugengipfel	Stück	1.40
GIBB Gipfel	Stück	1.60
Semmel, Weggli, Bürli	Stück	1.80
Fitness-, Pausen-, Mais-, Nuss-, Speckbrötli	Stück	2.30
Ufsteller Schoggibrötli	Stück	2.30
Frucht <small>saisonal</small>	Stück	1.50
Fruchtspiess <small>saisonal</small>	Stück	2.40
Früchte im Glas <small>geschnitten</small>	Portion	2.40
Birchermüesli klassisch	200 g	3.50
Birchermüesli klassisch <small>gross</small>	350 g	4.50
Birchermüesli im Shotglas	120 g	2.40
Seminargebäck <small>klein</small>	Stück	1.50
Himbeer- oder Aprikosenplunder, Nusschnecke, Pekanzöpfli		
Früchtekuchen <small>hausgemacht</small>	Stück <small>klein</small>	3.20
	Stück <small>gross</small>	4.20

# APÉRO- KREATIONEN

---

**Der Günstige** pro Person 9.00

Salznüsschen  
Cashewnüsse mit Curry geröstet  
2 Partybrötchen  
gefüllt mit Brie, Salami, Schinken, Tomaten-  
Basilikum, Oliven-Knoblauch oder Antonella  
Zucchetti-, Aubergine-, Antipasticreme  
1 Fruchtspiess

**Der Klassiker** pro Person 15.00

Jeweils ein  
Hähnchenbrustspiess Yakitori mit  
Ananas  
Schinkengipfel  
Käse- oder Spinatküchlein  
Apéro-Burger  
Partybrötchen  
gefüllt mit Brie, Salami, Schinken, Tomaten-  
Basilikum, Oliven-Knoblauch oder Antonella  
Zucchetti-, Aubergine-, Antipasticreme

**Der Spezielle** pro Person 25.00

1 Cherrytomaten-  
Mozzarellaspiess mariniert mit Pesto  
2 Weizenparisette-Scheiben  
belegt mit Rohschinken, Käse,  
Tomatenwürfelchen-Basilikum oder Oliven-  
Knoblauch mit Balsamico  
1 Clubsandwich  
1 Apéro-Burger  
1 Wrap mini  
mit mediterraner Vegi-, Lachs-, oder  
Trutenfüllung  
1 Käse-Olivenspiess  
Dessert saisonal

# STEHLUNCH

---

Wir richten uns selbstverständlich nach Ihren individuellen Wünschen. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen eine passende Offerte zusammen.

**«Sandwich-Bag»** pro Person 12.50

Castellino hell gefüllt mit  
Schinken, Salami, Gemüse oder  
Käse  
1 Riegel Balisto  
1 Frucht saisonal  
1 Getränk Pet

**«Midday Lunch»** pro Person 21.50

Kalte Fleisch- und Käseplatte,  
Antipasti,  
2 Blatt- und 3 Gemüsesalate  
oder je nach Saison  
Hülsenfrüchtesalat,  
Monatsfrüchte geschnitten

**«Midday Lunch Hot»** pro Person 21.50

Tagessuppe oder Salat  
Menü nach Absprache  
Dessert klein

Zzgl. Getränkepauschale Pro Person +3.00  
(Mineralwasser + Apfelsaft)

---

## Persönliche Beratung

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über weitere Kreationen.

---

# EINE SÜNDE WERT

---

**Süßes im Shotglas** Pro Glas 3.50

Pro Sorte min. 10 Portionen

Früchtequarkcreme  
Panna Cotta mit Fruchtgelée  
Fruchtsalat saisonal  
Caramelköpfl  
Creme Diplomat  
Schokoladencreme

**Feine Patisserie mini** Stück 1.50

Berliner  
Cremeschnitten  
Profiteroles mit Rahm  
Eclair mit Vanille  
Schoggimuffin  
Donuts ungefüllt  
Seminargebäck  
Himbeer- oder Aprikosenplunder, Apfelstrudel,  
Nussschnecke, Pekanzöpfli

**Aus unserer Hausbäckerei**

Diverse Trockenbisquit Stück 2.80

Vogelnest, Sablé, Butterbogen,  
Schokoladenbogen, Kokosschnitte

Blechkuchen vegan, 4cm x 4cm Stück 2.40

# KLEINE HÄPPCHEN

## Zum Knabbern

Nature Chips Beutel	185 g	7.50
Paprika Chips Beutel	185 g	7.50
Tortilla Chips vegan	Chips 185 g Salsa 250 g	9.50

Pita-Brot mit Randenhummus vegan	100 g Pita 200 g Randen	13.50
-------------------------------------	----------------------------------	-------

Salznüsse	100 g	4.70
Wasabinüsse	100 g	4.70
Cashewnüsse mit Curry geröstet	100 g	4.70
Blätterteigkonfekt	100 g	6.70
Apéro-Flûtes	100 g	6.70
Gemügesticks im Glas mit Dip-sauce	Portion	3.00

## Reichhaltige Zvieriplatte garniert

Käseplatte	100 g	15.00
Fleischplatte	100 g	15.00

## Kalte Häppchen

Tomatenbruschetta mit Basilikum	Stück	3.00
Oliven mariniert	100 g	4.50
Wraps mini gefüllt mit Tomaten & Rucola, geräuchertem Lachs oder Trutenbrust	Stück	3.00
Oliven gefüllt	100 g	5.50
Parmesan-Sbrinz-Würfel	100 g	5.20
Grissini mit Rohschinken	Stück	2.20
Antipasti gemischt	100 g	9.00
Cherry Tomaten- Mozzarella-Spiess	Stück	2.20
Käse-Oliven-Spiess	Stück	2.60
Käse-Früchte-Spiess	Stück	2.60
Melonen-Rohschinken-Spiess saisonal	Stück	2.60
Spiess-Trio mit Mozzarella, Feigen und Rohschinken	Stück	2.80
Pinchito Spiess mit Peppadew, Oliven, Patisson und getrockneten Tomaten	Stück	3.20

## Belegte Brötchen auch vegan oder vegetarisch

Die Mindestbestellmenge beträgt pro Sorte 10 Stück

Partybrötchen gefüllt mit: Brie, Salami, Schinken, Tomaten-Basilikum, Oliven-Knoblauch und Antonella Zucchetti-, Aubergine- und Antipasti Creme	Stück	3.00
Weizenparisette-Scheibe belegt mit: Halbhartkäse, Salami, Hinterschinken, Thon, Ei-Mousse oder Tomaten-Mozzarella	Stück	2.70
Weizenparisette-Scheibe belegt mit: Tomatenwürfelchen-Basilikum, Oliven- Knoblauch mit Balsamico, Lachstatar, Beefsteaktatar, Roastbeef, Rohschinken	Stück	3.00

## Warme Häppchen

Falafelbällchen vegan inkl. 200 g Tomatensalsa	10 Stück	8.50
Schinkengipfel	Stück	2.40
Käseküchlein	Stück	2.40
Spinatküchlein	Stück	2.40
Mozzarellasticks	Stück	2.40
Hähnchenspiess Yakitori mit Ananas	Stück	2.80
Hamburger mini	Stück	3.00
Frühlingsrollen mini mit Gemüse und Sweet & Sour-Sauce	Stück	2.40

## Brote

Selbstverständlich können Sie zu jedem Angebot zusätzlich Brot bestellen.

Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Hausbrot	kg	6.50
Nussbrot	kg	8.50
Zopf	kg	16.00
Speckzopf	kg	22.00

# WEINE

---

## Schaumwein

### Italien

Prosecco di Treviso DOC Brut 75 cl 32.00  
«Casa dei Faveri» Cantina Vedova  
Traubensorte: Glera

### Weissweine

#### Schweiz

Schafiser AOC Berner Stadtkellerei 75 cl 29.00  
Domaine de la Ville de Berne,  
Bielersee  
Traubensorte: Chasselas

Pinot Gris 1er Cru 75 cl 34.00  
Chateau de Bois, Satigny (Genf)  
Traubensorte: Pinot Gris

Trattofino Bianco del Ticino DOC 75 cl 42.00  
Tenuta San Giorgio SA,  
Cassina d'Agno (auf Vorbestellung)  
Traubensorte: Merlot / Kerner

### Rotweine

#### Schweiz

Schafiser AOC Berner Stadtkellerei 75 cl 35.00  
Domaine de la Ville de Berne,  
Bielersee  
Traubensorte: Pinot Noir

Gamay 75 cl 29.00  
Chateau de Bois, Satigny (Genf)  
Traubensorte: Gamay

Sottoroccia Ticino DOC 75 cl 42.00  
Tenuta San Giorgio SA,  
Cassina d'Agno auf Vorbestellung  
Traubensorte: Merlot / Cabernet Franc /  
Cabernet Sauvignon

# GETRÄNKE

---

## Bier

Bügel Feldschlösschen 50 cl 4.40

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser 100 cl 6.50  
mit / ohne Kohlensäure  
Mineralwasser / Süssgetränke 50 cl PET 2.80

## Fruchtsäfte

Apfelsaft Naturtrüb 100 cl 8.50  
Orangensaft 100 cl 8.50  
Fruchtsäfte divers 20 cl 3.30

## Hausgemachte Getränke

Eistee Februar bis November 100 cl 8.50  
Glühwein November bis Februar 100 cl 16.00  
Punch November bis Februar 100 cl 13.00

# 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 Teilnehmer, Personalien des Bestellers, vollständige Rechnungsadresse, Telefonnummer und Kontaktperson.

## **Kleinliefermehrzuschlag**

Für Kleinlieferungen bis zu einem Auftragsvolumen von CHF 50.00 pro Lieferung wird ein Zuschlag von CHF 10.00 verrechnet.

Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde wird jeweils pro Weg mindestens eine Viertelstunde à CHF 12.25 verrechnet. Werden Speisen und Getränke in der Mensa abgeholt, entfällt dieser Zuschlag.

## **Mitarbeiterzuschlag**

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

06.00 bis 23.00 Uhr	Stunde	49.00
23.00 bis 06.00 Uhr	Stunde	64.00
Wochenende	Stunde	64.00

## **Material**

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen.

## **Catering am Wochenende und an Feiertagen**

Weil die Mensa 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 ZFV-Mitarbeitende ausgedient, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

# AGB

---

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

