

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

SRF Restaurant Schwarztorstrasse
Schwarztorstrasse 21
3000 Bern
T +41 58 134 69 80
schwarztorstrasse@zfv.ch
www.zfv.ch/schwarztorstrasse

Betriebsleiter: Martin Nagy



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

(*Ab 10 Portionen) / 🌱 = vegan

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

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	2.10
Kaisersemmel Laugen 🌱	Stück	2.10
Steinofen Maggia 🌱	Stück	2.30
Chiabrötchen 🌱	Stück	2.30
Früchte-Joghurtbrötli	Stück	2.30
Fitnessbrötchen	Stück	2.30
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		
Lindorkugel	Stück	1.00
Lait, Dunkel, Blond, Salted Caramel		
Lindt Mini Excellence	Stück	1.00
Assortiert		
Tartuffo	Stück	1.00

Brunch «Le Pavillon»

ab 20 Personen	pro Person	26.90
Gemischte Gipfeli		
Butterzopf und Vollkornbrot		
Butter, Konfitüre, Honig		
Birchermüesli 🌱		
Joghurt		
Früchteplatte		
Fleisch- und Käseplatte		
1 warmes Getränk		
1 Glas Orangensaft		
1 Glas Mineralwasser mit und ohne CO2		

Brunch Upgrades

Rösti, Spiegelei und Speck	pro Person	6.50
Rösti und Spiegelei	pro Person	6.00
Rauchlachs	pro Person	5.50

BUFFET VARIATIONEN

(Ab 15 Personen)

Buffet «Simple» pro Person 25.90

auf Anfrage vegan

Nüsslersalat

mit Ei und Croûtons

Casarecce mit hausgemachter

Bolognese-, Carbonarasauce und

Pesto «Calabrese»

Dessert im Weckglas nach Wahl

Buffet «Deluxe» pro Person 29.90

auf Anfrage vegan

Waldorfsalat

mit Ananas und

gerösteten Baumüssen

Schweinsgeschnetztes mit

Waldpilzrahmsauce,

Butter-Tagliatelle und

buntem Marktgemüse

Dessert im Weckglas nach Wahl

Buffet «Le Pavillon» pro Person 34.90

auf Anfrage vegan

Lattichsalat mit

Parmesan-Dressing,

frischem Apfel und

gerösteten Focaccia-Würfeln

Maispouardenragout auf

cremigem Kräuterrisotto mit

Madeirasauce und

Ratatouille

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, Tomaten-Mozzarella,

Hummus

«Simple»

Stück 59.00

Salami, Schinken, Truten, Käse oder

Ei-Tatar

Rustico Baguette (1/4 Baguette)

auf Anfrage vegan

«Le Pavillon»

Stück 6.90

wahlweise mit:

Roastbeef, Parmaschinken, Rauchlachs

oder Antipasti

«Deluxe»

Stück 5.90

wahlweise mit:

Bündnerfleisch, Tomaten-Mozzarella

oder Hummus

«Simple»

Stück 4.90

wahlweise mit:

Salami, Schinken, Truten, Käse oder

Ei-Tatar

Mini-Sandwiches

ab 10 Stück pro Sorte, auf Anfrage vegane

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, Tomaten-Mozzarella

oder Hummus

«Simple»

Stück 3.90

wahlweise mit:

Salami, Schinken, Truten, Käse

oder Ei-Tatar

Passende Begleitung

auf Anfrage vegan

Menüsalat

Stück 3.10

Gemischter Salat

Stück 4.10

APÉRO- HÄPPCHEN

(*Ab 10 Stück pro Sorte / **Nur in 10er Einheiten
bestellbar) / 🌱 = vegan

Stellen Sie ein persönliches Apéro ganz nach Ihrem
Gusto selbst zusammen.

Kalte Häppchen

Prussiens mit Käse & Sesam	3 Stück	1.80
Blätterteigschnecken* wahlweise: Rohschinken & Rucola Tomaten & Pesto	Stück	2.80
Käse-Traubenspiesschen	Stück	2.80
Tomaten-Mozzarellaspiesschen	Stück	2.80
Antipasti-Gemüsespiesschen 🌱	Stück	3.80
Rohschinkenspiesschen saisonal mit Melone oder getrockneten Aprikosen	Stück	3.80
Bruschetta* 🌱 mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum	2 Stück	2.80
Fleischplatte Salami, Hinterschinken, Landjäger, Trutenschinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Brötli, Essiggemüse	100 g	16.50
Käseplatte Gruyère, Emmentaler, Brie, Tête de Moine, Rotschimmelkäse, Feigen-/ Birnenenf, Brötli, Essiggemüse	100 g	15.50
Fleisch- und Käseplatte inkl. Brot, Essiggemüse	140 g	17.50
Mini-Canapés Toastbrot geviertelt Salami, Schinken, Truten, Gruyère oder Ei	Stück	3.80
Rauchlachs, Rindstatar, «Rüebli-lachs» Roastbeef	Stück	4.80

Warme Häppchen

Gyoza* Edamame Miso Carrot & Szechuan Knoblibrot*	Stück	2.50
Flammkuchen* wahlweise: «Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch Chorizo mit getrockneten Tomaten & Oliven Gemüse & Kürbis (saisonal)	Stück	3.50
Burger Party* Brioche, Rindfleisch, Käse, glasierte Zwiebeln, BBQ-Sauce, Laugen-Brioche, Crispy Chicken, Tartarsauce, Gurke, Eisberg, Randen-Brioche, Bohnenpatty, Guacamole, Tomate, Salat	1 Stück 3 Stück	6.50 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 🌱 Falafel, Hummus, Randen, Rüebli, Gurken, Spinat Tahini-Dip, Kresse	Stück	2.60
Caesar Wrap Randen-Tortilla, Lattich, Poulet, Speck, Croûtons, Grana Padano-Dip	Stück	2.60
Spicy & Crispy Chicken Wrap Poulet, Eisbergsalat, Weisskohl, Cocktailsauce	Stück	2.60
Oriental Wrap 🌱 Randen-Hummus, Kichererbsen mit Zitrone, Zuckerhut, Rotkohl mit Kreuzkümmel, Tahini	Stück	2.60

Mini-Süpli im Weckglas*

Rüebli-Ingwer 	Stück	2.80
mit Kokospuma		
Erbsen-Minzen	Stück	2.80
mit Sauerrahmschaum		
Gazpacho	Stück	2.80
mit Basilikumpesto		
Solothurner Weissweinsüpli	Stück	3.50
mit Schnittlauchöl		

Zum Knabbern

Zweifel Chips	100 g	4.50
Paprika / Nature		
Gemüsechips	100 g	5.80
Randen, Kartoffel & Süsskartoffel		
Gesalzene Erdnüssli	100 g	4.50
Curry Cashews	100 g	5.80

Süsse Versuchungen*

aus dem Weckglas		
«Brönnti Creme»	Stück	3.50
mit Nidletäfel		
Hausgemachtes Tiramisu	Stück	3.50
traditionell oder fruchtig & saisonal		
Rhabarber-Nusscrumble	Stück	3.50
Joghurtcreme mit Zitrone	Stück	3.80
und Aprikosenkompott		
Panna Cotta*	Stück	3.50
mit Fruchtcoulis & Haselnuss		
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

Spargelcrèmesuppe 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, mit
Kartoffelgratin und buntem
Gemüse

Aprikosensorbet mit Apricotine

Herbst

Nüsslersalat mit Ei und Speck,
gebratenen Champignons und
Croûtons

Kürbis-Crèmesuppe mit
gerösteten Kernen und
Kürbiskernöl

Kalbssteak an
Eierschwämmli- und
knusprigen Quarkspätzli und
Wurzelgemüse

Tartelette gefüllt mit Vermicelles,
eingelegten Zwetschgen und
Meringue

Winter

Salat aus geschmorten Randen,
Dillvinaigrette, Orangenfilets und
Haselnuss-Crunch

Marroni-Crèmesuppe 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	3.40
verschiedene Kaffee- und Espressosorten inkl. Nespressomaschine		
Länggass Tee	Tasse	3.40

Mineralwasser und Süssgetränke

Henniez Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	7.50
Henniez Mineralwasser, PET mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
ZFV Hibiskus Eistee,	50 cl	4.00
ZFV-Limonade mit Minze		
Softgetränke PET	50 cl	3.50
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	9.50
Michel Fruchtsäfte	20 cl	3.50
Orange, Ananas, Grapefruit, Bodyguard, Cranberry		

Bier Felsenau Brauerei

Bärner Müntschi	33 cl	4.70
Bärner Spezial Amber	33 cl	4.70
Bärni Spezial Dunkel	33 cl	4.70
Bärner Schümli	33 cl	4.70
alkoholfrei		

Prosecco

Casa Farive Prosecco DOC	75 cl	31.00
Veneto, Italien		

Moscato

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

WEINE

Rotweine

Cuvée Madame Rosmarie Rouge	75 cl	49.00
Adrian Mathier, Wallis		
Cornalin AOC	75 cl	42.00
Collection les Grands Vins du Maraudeur, Wallis		
Schafiser Pinot Noir	75 cl	37.00
Berner Stadtkellerei, Bielersee A. O. C.		
Merlot Ticiroso	75 cl	35.00
Luisoni Vini SA, Ticino		

Weissweine

Cuvée Madame Rosmarie Blanc	75 cl	49.00
Adrian Mathier, Schweiz-Wallis		
Petite Arvine AOC	75 cl	42.00
Collection les Grands Vins du Maraudeur, Wallis		
Schafiser Chasselas AOC		
Berner Stadtkellerei, Bielersee	75 cl	37.00
Fior di Bacco Bianco di Merlot	75 cl	35.00
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.

Personalaufwand

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	10.00

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).