

Catering-Angebot

BERNA25



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!

Kontakt

Berna 25
Kirchenfeldstrasse 25
3005 Bern

Catering Verantwortlicher:
D +41 31 359 25 61 / Berna25@zfv.ch

Betriebsleiter: Dini Claudio
D +41 31 359 25 60/ cdini@zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--------------------|---|
| Kaffeepause | 3 |
| Apéro-Kreationen | 3 |
| Steh-Lunch | 4 |
| Süsse Versuchungen | 4 |
| Kleine Häppchen | 4 |
| Weine und Getränke | 5 |
| Hinweise | 6 |
| Deklaration | 6 |
| AGB | 6 |

Kaffeepause

| | | |
|--------------------------|------------|------|
| Begrüssungskaffee | pro Person | 6.80 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| Mineralwasser | | |
| Brotkorb mit 1 | | |
| Laugengipfel | | |
| & 1 Brötchen | | |

| | | |
|-------------------------|------------|------|
| Vormittagskaffee | pro Person | 8.80 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| Mineralwasser | | |
| 1 Orangensaft | | |
| 1 Laugengipfel | | |
| 1 Frucht saisonal | | |

| | | |
|---------------------------------|------------|-------|
| «Kraftstarter» Vormittag | pro Person | 11.80 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| Mineralwasser | | |
| 1 Orangensaft | | |
| Brotkorb mit 1 | | |
| Laugengipfel & 1 | | |
| Brötchen | | |
| Birchermüesli im Shotglas | | |
| 1 Frucht saisonal | | |

| | | |
|--------------------------|------------|------|
| Nachmittagskaffee | pro Person | 8.80 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| Mineralwasser | | |
| 1 Orangensaft | | |
| 1 Seminargebäck | | |
| 1 Frucht saisonal | | |

| | | |
|------------------------------------|--------|------|
| Getränke | | |
| Kaffee | Tasse | 2.80 |
| Tee | Tasse | 2.20 |
| Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure | 150 cl | 4.50 |
| Apfelsaft | 150 cl | 5.50 |
| Süssgetränke und Mineralwasser | 150 cl | 6.80 |
| Orangensaft Michel | 100 cl | 6.50 |
| Diverse Fruchtsäfte | 20 cl | 3.20 |

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| Sitzungsverpflegung | | |
| Butter- oder Laugengipfel klein | Stück | 1.40 |
| Butter- oder Laugengipfel gross | Stück | 1.80 |
| Semmel, Weggli, Bürli | Stück | 1.80 |

| | | |
|---|---------|------|
| Fitness-, Pausen-, Mais-, Nuss-, Speck-Brötli | Stück | 2.20 |
| Ufsteller Schoggi Brötli | Stück | 2.60 |
| Frucht saisonal | Stück | 1.00 |
| Fruchtspiess saisonal | Stück | 2.80 |
| Früchte im Glas geschnitten | Portion | 2.40 |
| Birchermüesli klassisch | 200 g | 3.50 |
| Birchermüesli klassisch gross | 350 g | 4.50 |
| Birchermüesli im Shotglas | 120 g | 2.40 |
| Seminargebäck klein | Stück | 2.50 |
| Himbeer- oder Aprikosenplunder, Apfelstrudel, Nusschnecke | | |
| Spezialbrötchen | Stück | 2.40 |
| Fitness, Früchte, Joghurt oder Rosinen | | |

Apéro-Kretionen

| | | |
|--|------------|-------|
| Der Günstige | Pro Person | 10.00 |
| Salznüsschen | | |
| 2 Partybrötchen | | |
| gefüllt mit Brie, Salami, Schinken, Tomaten-Basilikum, Oliven-Knoblauch oder Zucchini- & Aubergine-Antipasti-Crème | | |
| 1 Fruchtspiess | | |

| | | |
|--|------------|-------|
| Der Klassiker | pro Person | 15.00 |
| Schinkengipfel | | |
| Käse- oder Spinatküchlein | | |
| Apéro-Burger | | |
| Partybrötchen | | |
| gefüllt mit Brie, Salami, Schinken, Tomaten-Basilikum, Oliven-Knoblauch oder Zucchini- & Aubergine-Antipasti-Crème | | |

| | | |
|--|------------|-------|
| Der Spezielle | Pro Person | 25.00 |
| 1 Cherrytomaten-Mozzarellaspiess mariniert mit Pesto | | |
| Focaccia mit Rosmarin | | |
| gefüllt mit Antipasti | | |
| 1 Apéro-Burger | | |

1 Mini-Wrap mit
mediterraner Vegi-, Lachs-,
oder Truten-Füllung
1 Käse-Olivenspiess
Dessert saisonal

STEHLUNCH

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

«**Sandwich-Bag**» pro Person 10.50

Castellino hell gefüllt mit
Schinken, Salami, Gemüse
oder Käse
1 Riegel Torino
1 Frucht saisonal

«**Pasta Lunch**» pro Person 12.50

Kleiner gemischter Salat
Gefüllte Pasta Rind oder Vegi
mit hausgemachter Sauce
Dessert klein

«**Daily Lunch**» pro Person 18.50

Tagessuppe oder Salat
Tagesmenü nach
Absprache
Dessert klein

Zzgl. Getränkepauschale pro Person +2.50
(Mineralwasser + Apfelsaft)

Süsse Versuchungen

Süßes im Shotglas pro Glas 3.50

Früchtequarkcrème,
Panna Cotta mit
Fruchtgelée, Fruchtsalat
(saisonal), Tiramisu,
Schokoladencrème
pro Sorte min. 10 Portionen

Feine Patisserie mini Stück 1.80
Berliner

Crèmeschnitten
Donuts gefüllt
Schokoladenmuffin
Seminargebäck
Himbeer- oder
Aprikosenplunder, Apfelstrudel,
Nusschnecke

Aus unserer Hausbäckerei

Diverse Trockenbiscuit Stück 2.80
Vogelnest, Sablé, Butterbogen,
Schokoladenbogen,
Kokosschnitte

Kleine Häppchen

Zum Knabbern

Nature Chips Beutel 280 g 7.50
Paprika Chips Beutel 280 g 7.50
Tortilla Chips vegan Chips 185 g 9.50
Salsa 250 g
Gesalzene Nüssli 100g 4.70
Wasabinüsse 100g 4.70
Cashewnüsse mit Curry 100g 4.70
geröstet
Salzstangen 100g 6.70
Apéro-Flûtes 100 g 6.70
Gemüsesticks im Glas mit Portion 3.00
Dip-Sauce

Reichhaltige Zvieriplatte

Käseplatte 100 g 14.00
Fleischplatte 100 g 16.00

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.

Kalte Häppchen

| | | |
|---|-------|------|
| Tomaten Bruschetta mit Basilikum | Stück | 3.00 |
| Oliven mariniert | 100 g | 4.50 |
| Mini-Wraps | Stück | 3.00 |
| Gefüllt mit Tomaten & Rucola, geräuchertem Lachs oder Trutenbrust | | |
| Oliven gefüllt | 100 g | 5.50 |
| Parmesan-Sbrinz-Würfel | 100 g | 5.20 |
| Grissini mit Rohschinken | Stück | 2.20 |
| Anipasti 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 |

Belegte Brötchen

Die Mindestbestellmenge beträgt pro Sorte 10 Stück

| | | |
|---|-------|------|
| Partybrötchen | Stück | 3.30 |
| gefüllt mit Brie, Salami, Schinken, Tomaten-Basilikum, Oliven-Knoblauch, Käse, Hummus, Zucchetti-, Aubergine- und Antipasti Crème | | |
| Canapés | Stück | 2.40 |
| belegt mit Halbhartkäse, Salami, Hinterschinken, Thon, Ei-Mousse oder Tomaten-Mozzarella | | |
| Canapés | Stück | 2.80 |
| belegt mit Tomatenwürfelchen-Basilikum, Oliven-Knoblauch mit Balsamico, Lachs, Roastbeef, Rohschinken | | |

Warme Häppchen

| | | |
|--|----------|------|
| Falafel Bällchen vegan, inkl. 200 g Tomatensalsa | 10 Stück | 8.50 |
| Schinkengipfel | Stück | 2.40 |
| Käseküchlein | Stück | 2.40 |
| Spinatküchlein | Stück | 2.40 |
| Gemüse-Samosas | Stück | 2.40 |
| Hähnchenspiess Yakitori | Stück | 2.80 |
| Mini-Hamburger | Stück | 3.00 |
| Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet&Sour-Sauce | Stück | 2.40 |

Brot

| | | |
|-----------|------|-------|
| Hausbrot | 1 kg | 3.50 |
| Zopf | 1 kg | 11.00 |
| Speckzopf | 1 kg | 18.00 |

Getränke

Bier

| | | |
|-----------------------|-------|------|
| Bügelflasche Felsenau | 50 cl | 4.40 |
|-----------------------|-------|------|

Softgetränke

| | | |
|---|--------|------|
| Mineralwasser (Glas) mit/ohne Kohlensäure | 100 cl | 5.50 |
| Mineralwasser / Süssgetränke (PET) | 50 cl | 2.50 |

Fruchtsäfte

| | | |
|----------------------------|--------|------|
| Apfelsaft naturtrüb (Glas) | 100 cl | 6.50 |
| Orangensaft (Glas) | 100 cl | 6.80 |
| Fruchtsäfte diverse Sorten | 20 cl | 3.20 |

Hausgemachte Getränke

| | | |
|-------------------------------|--------|-------|
| Punch November bis Februar | 100 cl | 10.00 |
| Glühwein November bis Februar | 100 cl | 15.00 |

Weine

Schaumweine Schweiz

| | | |
|--|-------|-------|
| «Cave des Rois Chasse l'Ice Brut 2022» | 75 cl | 32.00 |
|--|-------|-------|

Weissweine Schweiz

| | | |
|--|-------|-------|
| «Domaine Rouvienez Fendant Valais AOC 12°» | 50 cl | 15.00 |
|--|-------|-------|

| | | |
|-------------------------|-------|-------|
| «Prà Bianco Ticino DOC» | 75 cl | 32.00 |
|-------------------------|-------|-------|

Rotweine Schweiz

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Domaine Rouvinez Dole Valais AOC 13° | 50 cl | 16.00 |
|--------------------------------------|-------|-------|

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Brivio Pra Rosso 2021 Ticino DOC 13° | 75 cl | 34.00 |
|--------------------------------------|-------|-------|

| | | |
|---|-------|-------|
| Pinot Noir & Malbec 2023 Lac de Bienne AOC Bio BIO 13 | 75 cl | 42.00 |
|---|-------|-------|

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 der Mehrwertsteuer von 8.1%.

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 |
| Stehische | Stück | 15.00 |

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- & 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.