

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 Salsa 250 g	9.50
Gesalzene Nüssli	100g	4.70
Wasabinüsse	100g	4.70
Cashewnüsse mit Curry geröstet	100g	4.70
Salzstangen	100g	6.70
Apéro-Flûtes	100 g	6.70
Gemüsesticks im Glas mit Dip-Sauce	Portion	3.00

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 Rouvierez 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 Biemme 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.