

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen im Restaurant Parkside



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause oder ein gediegener Apéro: Wir freuen uns, dich bei der Planung und Durchführung deines Anlasses zu unterstützen.

Gerne stellen wir für dich das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Dein ZFV-Team vom
Restaurant Parkside

KONTAKT

Restaurant Parkside
Waldeggstrasse 51
3097 Liebefeld
T +41 31 555 23 00
parkside@zfv.ch

Betriebsleiter: Michael Castellote

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

INHALTSVERZEICHNIS

USZIT	3
APÉRO	3
GETRÄNKE	4
WEINE & BIER	4
HINWEISE	5
DEKLARATION	5
AGB	5

USZIT

«Uszit» Vormittag*	Pro Person	7.60
Kaffee / Tee		
Mineralwasser		
Saisonale Frucht		
Gipfel / Brötchen assortiert		

«Uszit» Nachmittag*	Pro Person	8.60
Kaffee / Tee		
Mineralwasser		
Süssgebäck		
Saisonale Frucht		

*Die Getränke werden bei den Pauschalen nicht rückvergütet.

Gipfel		
Buttergipfel	Stück	1.50
Laugengipfel	Stück	1.50
Rusticogipfel	Stück	1.50
Schoggigipfel	Stück	2.80

Brötchen		
Weggli	Stück	1.50
Laugenzöpfli	Stück	2.40
Nussbrötchen	Stück	2.40
Chiabrötchen	Stück	2.40
Fitnessbrötchen	Stück	2.80

Gesund und Vital		
Birchermüesli im Glas	120g	2.50
Saisonale Frucht	Stück	1.20

Süsses Gebäck		
Spitzbub	Stück	2.80
Pfaffenhüetli	Stück	2.80
Nussstangen	Stück	2.80
Vanillekreuz	Stück	2.80
Plunder	Stück	2.80
Donut	Stück	2.80
Brownie	Stück	2.80
Cookie	Stück	2.50

FRÜCHTE-ABO

Frische, saisonale Früchte für das ganze Team wöchentlich direkt ins Büro geliefert. CHF 5.50 / kg

APÉRO

Zum Knabbern		
Zweifel Chips Nature / Paprika	100g	4.00
Nussmischung	100g	4.00
Marinierte Oliven	100g	5.00
Sbrinzmöckli	100g	6.00

Warme Häppchen		
Käseküchlein	Stück	2.40
Rindshackbällchen mit Salsa	Stück	2.80
Schinkengipfeli	Stück	2.40
Pouletspiessli Yakitori mit Honigmarinade	Stück	3.20
Randenfalafel mit Soja-Minzjoghurt	Stück	1.90
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chilli Sauce	Stück	2.00

Kalte Häppchen		
Antipasti-Spiessli	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum-Pesto	Stück	2.50
Gemüsesticks mit Dipsaucen im Glas	50g	2.50

Food2050 ab 30 Personen	Pro Person	25.00
Tartelette mit Randen-Hummus		
Tartelette mit Gemüsetatar		
Halbes Käseküchlein vegan		
Nussmischung		
Zweifel Chips Nature / Paprika		
Antipasti-Spiessli		
Pinsa mit Rucola und Mozzarella Fior di Latte		

Mini-Canapés*		
«Simple»	Stück	2.50
Thon, Spargel, Poulet-Curry, Ei, Salami, Schinken, Quark, Sellerie		
«Deluxe»	Stück	2.80
Rauchlachs		

*Mindestbestellmenge: 9 Stk pro Sorte

Platten		
Garnierte Fleischplatte «Simple»	100g	12.50
z.B. Lyoner, Salami, Trutenbrust		
Garnierte Fleischplatte «Deluxe»	100g	15.50
z.B. Rohschinken, Trockenfleisch		
Garnierte Käseplatte	100g	12.50
z.B. Camembert, Sbrinz, Gruyère		

Mindestbestellmenge: 1kg
Das Brot ist im Preis inbegriffen.

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Kaffee	Tasse	2.90
Tee	Tasse	2.90

Wasser & Süssgetränke

Mineralwasser Glasflasche	100cl	6.50
mit / ohne Kohlensäure	Pick up	4.00

Mineralwasser PET	50cl	2.90
mit / ohne Kohlensäure		
ZFV-Eistee / ZFV-Limonade	50cl	3.20
Coca Cola / Zero	50cl	3.20
Pepita	50cl	3.20
Rivella rot / blau	50cl	3.20
Apfelschorle	50cl	3.20
etc.		

Fruchtsäfte

Orangensaft Fairtrade	100cl	8.50
	Pick Up	6.50

Orangensaft / Bodyguard	33cl	3.50
-------------------------	------	------

WEINE & BIER

Weisswein

Verdejo DO «Beronia»	75cl	25.00
Spanien	Pick Up	18.00

Hämmerli Chasselas AOC	75cl	25.00
Weingut Hämmerli, Ins	Pick Up	18.00

Johannisberg AOC	75cl	32.00
Grands Vins du Maraudeur, Wallis	Pick Up	25.00

Rotwein

Rioja Crianza DOC «Añares»	75cl	29.00
Spanien	Pick Up	22.00

Schafiser Pinot Noir AOC	75cl	35.00
Bielensee, Berner Stadtkellerei	Pick Up	28.00

Bier

Bärner Müntschi	33cl	4.40
	Pick Up	3.40

Bärner Schümli Alkoholfrei	33cl	4.40
	Pick Up	3.40

Simmentaler Lager	33cl	4.80
Simmentaler Lager Alkoholfrei	33cl	4.80

HINWEISE

Bestellfrist

Wir sind dir dankbar, wenn du uns deine Bestellung mindestens eine Woche im Voraus mitteilst. Bei grösseren Anlässen bitten wir dich, uns mindestens einen Monat im Voraus zu kontaktieren.

Lieferzuschlag

Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während den offiziellen Öffnungszeiten sind ab einem Mindestbestellwert von CHF 40 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengenzuschlag bis zur Erreichung des Mindestbestellwertes erhoben.

Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Aufbau Buffet	Pro Stunde	25.00
Servicemitarbeitende	Pro Stunde	50.00
Event Leitung	Pro Stunde	60.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro Flasche verrechnet.

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	0.50
Messer / Gabel / Löffel	Stück	0.50
Teller	Stück	1.00

Beim Pick Up sind keine Gläser inbegriffen. Weitere Preise für Karaffen, Schalen etc. erhalten Sie auf Anfrage.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen stehen wir gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

AGB

Unsere AGB's findest du unter zfv.ch/agb.