

Catering-Angebot

Alles ist möglich!



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!

Ihre ZFV-Teams der
SBB Restaurants Sole, Gira und Luna

Kontakt

SBB Restaurant Sole

Hilfikerstrasse 1

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

catering_wankdorf@zfv.ch

zfv.ch/sole

SBB Restaurant Gira

Hilfikerstrasse 3

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

catering_wankdorf@zfv.ch

zfv.ch/gira

SBB Restaurant Luna

Trüsselstrasse 2

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

catering_wankdorf@zfv.ch

zfv.ch/luna



INHALTSVERZEICHNIS

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG	3
SANDWICHES & WRAPS	3
STEHLUNCH, LUNCH, APÉRO	4
PLATTEN, PARTYBROTE, APÉROPACKAGE	5
FRUCHTIG UND SÜSS, GEBÄCKPLATTEN	6
GETRÄNKE, WEINE	7
HINWEISE	8
DEKLARATION, AGB	9

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG

Kick Start Frühstück pro Person 7.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser, 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft
- 1 Butter-, Laugen-, oder Rusticogipfel
- 1 Frucht saisonal

Kleines Frühstück pro Person 10.50

- 1 Gipfeli und kleines Brötli
- 1 Birchermüesli im Weck
- 1 Honig, Konfi und Butter
- 1 Orangensaft, 10 cl
- 1 Kaffee oder Tee

Grosses Frühstück pro Person 15.50

- 1 Gipfeli
- 1 Butterzopf, 50g
- 1 Käse-Fleischplatte 50g
- 1 Birchermüesli im Weck
- 1 Honig, Konfi und Butter
- 1 Orangensaft, 10 cl
- 1 Kaffee oder Tee

Zvieri pro Person 11.00

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser, 50 cl
- 1 Granini Saft, 33 cl
- 1 Cake
- 1 Frucht

Vitamin und Co.

- Früchte «Standard» saisonal pro kg 5.00
- Früchte «Superior» saisonal pro kg 7.00
- Frucht saisonal Stück 0.80
- Saisonfrüchte geschnitten, 150 g Becher 3.90

Zopf

- Butterzopf pro kg 15.00
- Speckzopf pro kg 20.00

Gipfel und Brot

- Butter-, Laugen-, Rusticogipfel Stück 1.40
- Mix von Mini-Brötchen Stück 1.40

- Brötchen Stück 1.80
- Spezialbrötchen Stück 2.30
- Fitness

Aus dem Becher

- Birchermüesli 370 g Becher 4.90
- Birchermüesli 220 g Becher 3.00
- Powermüesli 370 g Becher 4.90
- Nuss-Trockenfrüchte-Mischung Stück 3.50

SANDWICHES & WRAPS

Sandwich XXL Stück 7.50

- ½ Baguette nach Wahl
- Antipasti
- Käse
- Salami
- Schinken
- Thunfisch
- auf Wunsch auch geschnitten mit
- Aufpreis von CHF 1.- pro Sandwich

Sandwichpaket HS1 pro Person 11.90

- XXL-Sandwich nach Wahl
- Frucht saisonal
- Süssgebäck
- Mineralwasser
- mit oder ohne Kohlensäure
- auch im Brown-Bag erhältlich

Handgerollte Wraps Stück 6.50

- (ab 4 Portionen pro Sorte bestellbar) ½ Portion 3.50

Falafel mit Avocado und

- Tsatsiki
- Pouletbrust mit Parmesan und Lattich
- Roastbeef mit Peperoni und Frühlingszwiebeln
- Marinierter Tofu, Gemüse, Salat und Bohnenpüree vegan

STEHLUNCH

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

Seminar Lunch pro Person 15.50
Blattsalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten
Fleisch- oder Vegimenü

Superior Lunch pro Person 19.50
Blattsalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten
Fleisch- oder Vegimenü
Menüdessert

LUNCH

Business Lunch pro Person 34.90
Im VIP-Raum (Sole)
Buchbar ab 4 Personen,
zuzüglich Service
(50 CHF pro Stunde)

Saisonsalat oder Suppe
Tagesangebot
Jeweils eine Auswahl zwischen
3 Spezialitäten
Menüdessert
inkl. Mineralwasser und Kaffee

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.

APÉRO

Zum Knabbern

Gesalzene Nüssli	100 g	4.70
Zweifel Chips Nature / Paprika	100 g	3.50
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Gebrochener Parmesan	100 g	6.50
Edamame gesalzen vegan & glutenfrei	100 g	3.20

Snacks Standard

Käseküchlein	Stück	2.00
Wrap mit Rüeblilachs vegan	Stück	2.00
Rindshackbällchen mit Salsa	Stück	2.00
Schinkengipfeli	Stück	2.00
Blätterteigpastetli saisonal	Stück	1.50
Tacos (vegi)	Stück	3.50
Mini-Pizzas	Stück	2.00
Pouletspiessli	Stück	2.50
2 Falafelbällchen mit Soja-Minze-Joghurt glutenfrei & vegan	Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli (glutenfrei)	Stück	2.50
2 Crostini saisonal	Stück	4.80

Snacks Saisonal

Melone mit Rohschinken glutenfrei	Stück	4.50
Cazpacho in der Espressotasse vegan & glutenfrei	Stück	2.50
Gurkenhäppchen mit Frischkäse glutenfrei	Stück	2.00
Spiessli mit Landjäger, Trauben & Käse glutenfrei	pro Portion	2.50
2 Windbeutel mit Schinkenmousse hausgemacht	Stück	3.00
2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip vegetarisch	pro Portion	2.00
Wrap mit Frischkäse	Stück	2.00
Wrap mit Roastbeef	Stück	2.00
Wrap mit Rauchlachs	Stück	2.00

PLATTEN

Buureplatte

Regionaler Käse 2 Sorten
Ofenfleischkäse
Buureschinken
Salami
Trockenwurst
Huusbrot

pro Person 12.50

Luxusplatte

Regionaler Käse 3 Sorten
Roastbeef
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Trockenwurst
Huusbrot

pro Person 15.50

Schweizer Käseplatte

Regionale Käsesorten
mit Trockenfrüchten und
Nüssen
Nuss- und Früchtebrot

pro Person 12.50

Antipasti-Platte vegan

Süsskartoffel
Hummus
Guacamole
Antipasti hausgemacht
Huusbrot

pro Person 10.50

Rohkostplatte

saisonal & vegetarisch
Gemüsesticks
mit verschiedenen Dips

pro Person 7.00

PARTYBROTE

Pain Surprise Stück 89.00
32 verschieden belegte Brötli

Apéro für 15 Personen Imbiss für 10 Personen

Meterbrot Creative Stück 64.00
mit Rohschinken,
Bündnerfleisch, Roastbeef,
norwegischem Rauchlachs und
Randen-Hummus

XXL-Laugenbretzel Stück 65.00
Buureschinken, Rohschinken,
Salami, Fleischkäse, Thon,
Brie, Ei, Tomaten-Mozzarella

Meterbrot Traditional Stück 54.00
Mit Buureschinken, Salami,
Thon, Weichkäse, Käse,
Fleischkäse

APÉROPACKAGE

Apéro Standard pro Person 7.00
Schinkengipfeli
Käseküchlein
Wrap mit Rübllilachs (vegan)
Chips Paprika oder Nature

Apéro Saisonal pro Person 13.00
Melone mit Rohschinken
Spiessli mit Landjäger,
Trauben & Käse
2 Frühlingsrollen
mit Sweet-Chili-Dip
2 Bruschetta Rustico vegan
1 Rauchlachs-Wrap
mit Cantadou

**Die Packages sind nicht mit anderen
Komponenten austauschbar.**

FRUCHTIG UND SÜSS

Süsse Köstlichkeiten

Studentenschnitte	Stück	2.50
Studentenschnitte klein	Stück	1.90
Schoggigipfeli	Stück	2.80
Nussgipfel	Stück	2.80
Nussschnecke	Stück	2.80
Schoggibrötli / Ufsteller	Stück	2.80
Trockengebäck	Stück	2.20
Trockengebäck klein	Stück	1.80
Mini-Muffin hell oder dunkel	Stück	1.80
Pastel del Nata	Stück	1.80
Cake Sorte aus dem Tagesangebot	Stück	3.20
Brownie	Stück	2.90
Brownie klein	Stück	2.30
Diverse Torten	Stück	3.90

Ab 10 Personen

Muffin glutenfrei (bestellbar ab 2 Portionen)	Stück	3.90
Blechkuchen	Stück	3.00
Tiramisu original / Orange	Stück	2.80
Creme saisonal	Stück	2.80
Fruchtsalat	Stück	2.80
Mousse saisonal	Stück	2.80

Kiosk

Kinder Schoko-Bons	Stück	0.30
Kägifret mini	Stück	0.80
Mini-Celebration	Stück	0.30
Lindorkugel hell und dunkel	Stück	0.90
Rittersport mini	Stück	1.20
Schokokuss	Stück	1.20
Schokoladenstängel	Stück	1.70

Zusätzliche Highlights

Schoggibrunnen mit Früchten saisonal	pro Person	6.00
---	------------	------

DIV. GEBÄCK-PLATTEN

Platte für 10 Personen

Kleine Süss-Gebäckstücke	pro Platte	18.00
--------------------------	------------	-------

Platte für 20 Personen

Kleine Süss-Gebäckstücke	pro Platte	36.00
--------------------------	------------	-------

Platte für 30 Personen

Kleine Süss-Gebäckstücke	pro Platte	54.00
--------------------------	------------	-------

GETRÄNKE

Heissgetränke

Kaffee Nespresso	pro Kapsel	2.40
Externer Preis	pro Kapsel	3.40
Tee diverse Sorten	pro Tee	1.80
Externer Preis	pro Tee	3.10

Ab Winter

Glühwein weiss / rot	2dl	5.50
Punch alkoholfrei	2dl	3.00

Mineralwasser

Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	5dl	2.00
Externer Preis	5dl	3.20
Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	1L	6.00
Leitungswasser	1L	2.00
Aromawasser	1L	4.00
Mit Orange, Zitrone & Minze		

Softgetränke

Diverse Softgetränke	5dl	2.20
Externer Preis	5dl	3.60
Focuswasser	5dl	3.80
Mate diverse Sorten	3.3dl	3.20
Externer Preis	3.3dl	3.80
ZFV homemade Eistee	5dl	3.00
Externer Preis	5dl	3.90

Fruchtsäfte

Orangensaft in der Karaffe	1L	8.00
Ramseier Säfte Orange oder Multivitamin	3.3 dl	3.50
Apfelsaft	1L	8.00

WEINE & BIER

Schweizer Bier

Felsenau, Bärner Amber	3.3dl	4.00
Bärner Müntschi, Felsenau, Bern	3.3dl	4.00
Lola IPA Bier alkoholfrei	3.3dl	4.50

Schaumwein

Prosecco DOC Brut Casa Farive Cantine Vedova, Venetien, Italien	7.5dl	33.50
--	-------	-------

Weissweine

Piacere Assemblage Cave de Jolimont, Mont sur Rolle	7.5dl	25.00
Roero Arneis DOCG Villata Vite Colte, Piemont	7.5dl	29.00
Johannisberg Valais AOC Grands Vins du Maraudeur	7.5dl	30.00
Bärnerwy Gutedel Bielersee Weingut Krebs & Steiner, Bielersee	7.5dl	34.00
Heida Valais AOC Grands Vins du Maraudeur	7.5dl	36.00

Rotweine

Piacere Rouge Vin de Pays Suisse, Cave de Jolimont	7.5dl	25.00
Primitivo di Manduria DOP Il Duca Vinicola Mediterranea, Apulien	7.5dl	28.00
Schafiser Pinot Noir Bielersee AOC Berner Stadtkellerei	7.5dl	33.00
Cornalin Valais AOC Grands Vins du Maraudeur	7.5dl	36.00

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 Mehrwertsteuer.

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	60.00
Service	pro Stunde	50.00
Küche	pro Stunde	50.00
Auf- und Abbau	pro Stunde	50.00

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.

Für selbst mitgebrachte Biere, die durch ZFV-Mitarbeitende gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 3.00 pro 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
Zapfenzieher	Stück	2.00
Wein- / Bierkühler	Stück	5.00
Suppentopf	Stück	8.00
Stehtische	Stück	15.00
Beamer (inkl. Leinwand)	Stück	50.00
Grill (inkl. Zubehör)	Stück	80.00

Sitzungszimmer

Wir bitten Sie, die Sitzungszimmer so zu hinterlassen, wie Sie diese vorgefunden haben.

Rechnung

Weicht die Rechnungsadresse zur Auftragsadresse ab, muss dies umgehend vom Besteller mitgeteilt werden.

Für eine spätere Anpassung der Rechnungsadresse wird eine Bearbeitungsgebühr von CHF 15.00 zuzüglich MwSt. erhoben.

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
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

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 AGBs sind unter zfv.ch/agb zu finden.

Annullierungen von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

- Bis 3 Tage vor dem Anlass: keine Kosten
- 2 Tage bis zum Tag des Anlasses: 80 % der offerierten Dienstleistung

Für bestätigte Dienstleistungen von Dritten gelten die Konditionen gemäss deren AGB. Entstandene Kosten können dem Auftraggeber verrechnet werden.