

# Inspiration Catering



# Wir setzen auf persönliche Beratung

Ob Sie eine kleine, feine Kaffeepause, einen kreativen Stehlunch, einen eleganten Apéro oder eine ausgelassene Feier planen – wir sind Caterer aus Leidenschaft und legen grossen Wert auf persönliche Beratung. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir das ideale Angebot, gehen wir auf Ihre kulinarischen Präferenzen ein, beachten wir Saisonalitäten und setzen wir auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Selbstverständlich berücksichtigen wir jegliche Art von Unverträglichkeiten. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!



---

## Kontakt

SBB Restaurant Weyermannshaus  
Bahnstrasse 22  
3008 Bern  
T +41 31 381 63 82  
[weyermannshaus@zfv.ch](mailto:weyermannshaus@zfv.ch)  
[zfv.ch/weyermannshaus](http://zfv.ch/weyermannshaus)

Offerte  
anfragen





# Früh- stück

Sie wünschen ein einfaches Frühstück mit frisch gebrühtem Kaffee, Orangensaft und köstlichen Gipfeli? Oder bevorzugen Sie ein reichhaltiges Frühstück mit einer Auswahl an Käse- und Fleischplatten sowie Eierspeisen? Wir bieten Ihnen alles, was das Herz begehrt.



## Angebotsbeispiel

1 Kaffee oder Tee, 1 dl Fairtrade-Orangensaft, 1 Gipfeli, 1 Honig, Konfitüre und Butter, 1 Birchermüesli im Weck ab CHF 10.50



# Sandwiches für den kleinen und grossen Hunger



Wir offerieren Ihnen eine vielfältige Auswahl an Sandwiches, die sowohl für den kleinen als auch für den grossen Hunger perfekt geeignet sind. Wählen Sie aus einer breiten Palette an Füllungen – von köstlichen Käsevariationen über zartes Fleisch und frischen Fisch bis hin zu knackigem Gemüse. Darüber hinaus bieten wir assortierte Brotvariationen wie Meter-Hausbrote oder Riesen-Laugenbretzeln, die ganz nach Ihren Wünschen zubereitet werden.



## Angebotsbeispiel

Fladenbrot-Sandwich Falafel  
mit Spinat, Randen Hummus, Tahini  
Joghurt und Kräuter, ab CHF 7.50



# Drinks kühl und warm



## Angebotsbeispiele

Fruchtcocktail in der Karaffe, ab CHF 8.00

7.5 dl Petite Arvine du Valais AOC

(Cave Orsat, Wallis, Schweiz), ab CHF 38.50



# Platten und Apéro- Häppchen

Unser Angebot umfasst ein verlockendes kulinarisches Erlebnis mit vielfältigen Platten, die wir individuell für Gruppen ab 10 Personen zusammenstellen. Geniessen Sie eine exquisite Auswahl, die von knusprigen Nüssli und Chips über aromatische getrocknete Tomaten bis hin zu köstlichen Käseküchlein, delikaten Antipasti, cremigem Hummus und mit Fleisch umwickelten Grissini reichen. Abgerundet werden unsere Schlemmerplatten durch eine feine Auswahl an verschiedenen Fleisch- und Käsesorten.

Sie möchten lieber einzelne Häppchen anbieten? Auch hier kennt unsere Phantasie keine Grenzen. Chips, Wraps, Mini Schinkengipfeli, Datteln im Speckmantel, Frühlingsrollen – sind nur einige Ideen zu nennen. Auf jeden Fall werden wir jeden Gaumen begeistern.



## Angebotsbeispiel

Mediterrane Platte: Marinierte Oliven, Parmesan, Salamiwürfel, Crostini mit Aubergine und Tomaten, Mozzarella-sticks, Coppa-Röllchen gefüllt mit Honig-Mascarpone auf Focaccia  
ab CHF 17.50 pro Person



# Fruchtig und süss



Ob fruchtig oder süss – wir bieten hausgemachte Desserts für jeden Geschmack. Von frischem Fruchtsalat bis hin zu verschiedenen Crèmes packen wir alles in ein Glas, das köstlich schmeckt. Mögen Sie es lieber warm aus dem Ofen? Wie wäre es dann mit frischen Muffins, diversen Cakes, Nuss- und Mandelgipfel oder Apfeljalousien?



## Angebotsbeispiele

Gebrannte Crème, Aprikosencrème,  
Panna Cotta, Tobleronenmousse  
ab CHF 2.80 pro Portion

# Hinweise

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit uns möglich.

## Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

## Lieferpauschale

Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40.00 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengenzuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

## Personalkosten

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung insgesamt gemäss dem effektiven Aufwand.

## Es gelten folgende Stundenansätze:

|         |        |       |
|---------|--------|-------|
| Leitung | Stunde | 60.00 |
| Service | Stunde | 50.00 |
| Küche   | Stunde | 50.00 |

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

# 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 Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage hin detailliert Auskunft.

# AGB

Unsere AGBs sind unter [zfv.ch/agb](http://zfv.ch/agb) zu finden.