

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	4
APÉRO	4
GETRÄNKE	5
WEINE & BIER	5
KITCHENPARTY	6
HINWEISE	8
DEKLARATION	8
AGB	8

USZIT

APÉRO

«Uszit» Vormittag*

Kaffee / Tee	Pro Person	7.60
Mineralwasser		
Saisonale Frucht		
Gipfel / Brötchen assortiert		

«Uszit» Nachmittag*

Kaffee / Tee	Pro Person	8.60
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

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 Stück 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.

FRÜCHTE-ABO

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

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

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
Bielersee, 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

KITCHENPARTY

Kitchenparty – Kochen, Geniessen, Teamgeist!

Erlebe einen einzigartigen Teamevent, bei dem gemeinsam ein 4-Gang-Menü zubereitet wird – inklusive feiner Snacks und ausgewählter Getränke. Ebenfalls mixt ihr Eure eigenen Drinks, die ihr Euch wie Essen & Wein gleich selber serviert. Kulinarik trifft Teamwork – für einen Event, der in Erinnerung bleibt.

Preis pro Person **CHF 190.00**

Inklusive 4-Gang-Menü, Apéro-Snacks und Häppchen zwischendurch, Getränke à discrétion, Musikanlage mit Mikrofon & Mitarbeitende

Optional dazu buchbar:

DJ Eric Nach Absprache
Verlängerung ab 23:00 Uhr CHF 250.00
pro angefangene Stunde

Getränkeauswahl vorab ausgewählt:

Vorab jeweils Auswahl Schaumwein, Weisswein und Rotwein sowie die Definition des Biers und der Cocktail-Auswahl. Auf Wunsch weitere Getränke.

Schaumwein 75cl

Prosecco DOC Brut, Casa Farive,
Italien
Brivio Brut Spumante, Guido
Brivio, TI

75cl

Weisswein

Johannisberg AOC Grands Vins
du Maraudeur, vs
Verdejo D0, Bodegas Beronia,
Rueda

75cl

75cl

Rotwein

Schafiser Pinot Noir, Rebhut
der Stadt Bern, BE
Rioja Crianza DOC, Añares
Bodegas Olarra, Rioja
Cornalin, Grand Vins du
Maraudeur, vs

75cl

75cl

75cl

Bier

Bärner Müntschi & Schümli
Alkoholfrei, Felsenau
Simmentaler Lager & Alkoholfrei

33cl

50cl

Wasser, Süssgetränke & warme Getränke

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	100cl
Orangensaft	100cl
Coca Cola	50cl
Eistee PET	
Kaffee	
Tee	
Espresso	

Cocktails & Longdrinks

Mit Alkohol

Sex on the Beach
Bloody Mary
Mojito
Amaretto Sour
Whisky Sour
Gin Tonic
Wodka Lemon
Whisky Cola
Cuba Libre

Alkoholfrei

No Sex on the Beach
Virgin Bloody Mary

Bei Wünschen nach weiteren Cocktails & Longdrinks einfach melden.

**RATLOS FÜR DEN NÄCHSTEN
TEAMEVENT?**

See you at the Kitchenparty im
Parkside!



Speisenauswahl Kitchenparty

Ihr wählt das 4-Gänge-Menü vorab aus. Vor Ort kocht ihr dann in Gruppen aktiv mit, begleitet von unserem Küchenteam. Die Stationen könnt ihr flexibel wechseln.

Apéro & Snacks für Zwischendurch

Lasst euch von unserem Küchenchef überraschen! Die Snacks werden fliegend durch unsere Mitarbeitenden serviert.

Fertigungsstation Vorspeise kalt

Rindstatar / Gemüsetatar (V)
Burrata mit kandierter Zitrone & bunten Tomaten
Tempura-Gemüse mit Dips
Rindscarpaccio / Randencarpaccio (V)

Fertigungsstation Vorspeisen warm

Pasta mit flambierten Crevetten
Onsenei mit Süsskartoffelcreme & Belper Knolle
Gnocchi mit Pecorino, Nussbutter & Rucola
Saisonales Ravioli, selbstgemachte Füllung
Mini Bao Buns, rote Zwiebel & Koriander
mit Planted Duck (V) | mit Poulet
Tapasauswahl: Chorizo, Calamaretti, Garnelen
in Knoblauch, und vielem mehr

Fertigungsstation Hauptgang

Hausgemachte Pasta im Käserad
Asiatisches Wokgericht
Zweierlei saisonale Risottoauswahl (V)
Grand Piece: Roastbeef, Kalbskarree
Fisch in der Salzkruste, Salzteig

Fertigungsstation Dessert

Crêpe Suzette, flambiert am Gast
Flüssiger Schokoladenkuchen
Karamellisierte Ananas flambiert, Rum & Glace
Mini Pâtisserie
(Schokokugeln befüllt, Pralinen selber machen)
Shaved Ice mit frischen Früchten & Sirups (V)



FEHLT DIR EIN GERICHT?

Melde dich ungeniert bei uns, wir können dir die Kitchenparty ganz nach deinen Wünschen anpassen & entsprechend offerieren.

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. erhältst du 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 AGBs findest du unter zfv.ch/agb.