

CATERINGANGEBOT

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: 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!

Ihr ZFV-Team vom
AZ Riedbach KapoBE

Kontakt

Ausbildungszentrum Riedbach Kantonspolizei Bern
Mannriedstrasse 29
3020 Bern
T +41 31 506 91 40
az-kapobe@zfv.ch
zfv.ch/az-riedbach

Betriebsleiter: Angelo D'Onofrio



INHALTSVERZEICHNIS

Pausenverpflegung	1
Buffet Variationen	2
Sandwiches	2
Apéro-Häppchen	3
Bedienter Anlass	5
Getränke	6
Weine	6
Hinweise	7
Deklaration	7
AGB	7

PAUSEN- VERPFLEGUNG

(*Ab 10 Portionen) /  = vegan

Stärken Sie sich vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen.

Gipfeli

Buttergipfeli	Stück	1.70
Laugengipfeli	Stück	1.70
Rusticogipfeli 	Stück	1.70
Mini-Buttergipfeli	Stück	1.10
Mini-Laugengipfeli	Stück	1.10
Mini-Rusticogipfeli	Stück	1.10

Brötchen

Kaisersemmel 	Stück	2.10
Kaisersemmel Laugen 	Stück	2.10
Steinofen Maggia 	Stück	2.30
Chiabrötchen 	Stück	2.30
Früchte-Joghurtbrötli	Stück	2.30
Fitnessbrötchen	Stück	2.30
Mini-Brötli assortiert	Stück	1.70

Joghurt & Müesli im Weckglas*

Bircher Müesli 	Stück	2.50
Schicht-Joghurt	Stück	2.50
mit Waldbeercoulis & Crunchy		
Griechischer Joghurt	Stück	2.80
mit Birne & Apfel		
«Overnight Oats» 	Stück	2.80
mit Apfel-Karotte		
Frucht 	Stück	1.70

«Minis» aus der Pâtisserie

Cookie assortiert	Stück	1.00
Muffin	Stück	1.00
Doppel-Schokolade, Zitronen-Hagelzucker, Vanille		
Donuts	Stück	1.00
Erdbeere, Milchschokolade-Haselnuss, Karamell, Schoko		
Cremeschnitte	Stück	1.50
Diplomatencreme, Schoko & Vanille		
Cheesecake Himbeere, Zitrone	Stück	1.80
Eclairs	Stück	1.50
Hausgemachte Mini-Tartelettes*	Stück	2.80
mit Vermicelles		
Bündner Nusstörtli	Stück	2.80

Mini-Schöggeli

Ragusa	Stück	1.50
Classic, Dark, Blond		
Olo	Stück	1.00
Aprikose, Rum		
Lindorkugel	Stück	1.00
Lait, Dunkel, Blond, Salted Caramel		
Lindt Mini Excellence	Stück	1.00
Assortiert		
Tartuffo	Stück	1.00

Brunch «Le Pavillon»

ab 20 Personen	pro Person	26.90
Gemischte Gipfeli		
Butterzopf und Vollkornbrot		
Butter, Konfitüre, Honig		
Bircher Müesli 		

Joghurt

Früchteplatte		
Fleisch- und Käseplatte		
1 warmes Getränk		
1 Glas Orangensaft		
1 Glas Mineralwasser mit und ohne CO2		

Brunch Upgrades

Rösti, Spiegelei und Speck	pro Person	6.50
Rösti und Spiegelei	pro Person	6.00
Rauchlachs	pro Person	5.50

BUFFET VARIATIONEN

(Ab 15 Personen)

Buffet «Simple» pro Person 25.90

auf Anfrage vegan
Nüsslersalat
mit Ei und Croûtons

Casarecce mit hausgemachter
Bolognese-, Carbonarasauce und
Pesto «Calabrese»

Dessert im Weckglas nach Wahl

Buffet «Deluxe» pro Person 29.90

auf Anfrage vegan
Waldorfsalat
mit Ananas und
gerösteten Baumnüssen

Schweinsgeschnetzeltes mit
Waldpilzrahmsauce,
Butter-Tagliatelle und
buntem Marktgemüse

Dessert im Weckglas nach Wahl

Buffet «Le Pavillon» pro Person 34.90

auf Anfrage vegan
Lattichsalat mit
Parmesan-Dressing,
frischem Apfel und
gerösteten Focaccia-Würfeln

Maispoulardenragout auf
cremigen Kräuterrisotto mit
Madeirasauce und
Ratatouille

Dessert im Weckglas nach Wahl

SANDWICHES

Metersandwich

auf Anfrage vegan,
ein Meter enthält ca. 15 kleine
Sandwiches

«Le Pavillon» Stück 79.00
Roastbeef, Parmaschinken, Rauchlachs,
Antipasti
«Deluxe» Stück 69.00
Bündnerfleisch, Tomaten-Mozzarella,
Hummus
«Simple» Stück 59.00
Salami, Schinken, Truten, Käse oder
Ei-Tatar

Rustico Baguette (1/4 Baguette)

auf Anfrage vegan
«Le Pavillon» Stück 6.90
wahlweise mit:
Roastbeef, Parmaschinken, Rauchlachs
oder Antipasti
«Deluxe» Stück 5.90
wahlweise mit:
Bündnerfleisch, Tomaten-Mozzarella
oder Hummus
«Simple» Stück 4.90
wahlweise mit:
Salami, Schinken, Truten, Käse oder
Ei-Tatar

Mini-Sandwiches

ab 10 Stück pro Sorte, auf Anfrage vegan
Empfehlung: 3 Stück pro Person als Lunch

«Le Pavillon» Stück 5.90
wahlweise mit:
Roastbeef, Parmaschinken, Rauchlachs
oder Antipasti
«Deluxe» Stück 4.90
wahlweise mit:
Bündnerfleisch, Tomaten-Mozzarella
oder Hummus
«Simple» Stück 3.90
wahlweise mit:
Salami, Schinken, Truten, Käse
oder Ei-Tatar

Passende Begleitung

auf Anfrage vegan
Menüsalat Stück 3.10
Gemischter Salat Stück 4.10

APÉRO- HÄPPCHEN

(*Ab 10 Stück pro Sorte / **Nur in 10er Einheiten bestellbar) /  = vegan

Stellen Sie ein persönliches Apéro ganz nach Ihrem Gusto selbstzusammen.

Kalte Häppchen

Prussiens mit Käse & Sesam	3 Stück	1.80
Blätterteigschnecken* Wahlweise:	Stück	2.80
- Rohschinken & Rucola		
- Tomaten & Pesto		
Käse-Traubenspiesschen	Stück	2.80
Tomaten-Mozzarellaspießchen	Stück	2.80
Antipasti-Gemüsespiesschen 	Stück	3.80
Rohschinkenspiesschen Saisonale mit Melone oder getrockneten Aprikosen	Stück	3.80
Bruschetta* mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum	2 Stück	2.80
Fleischplatte Salami, Hinterschinken, Landjäger, Trutenschinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Brötli, Essiggemüse	100 g	16.50
Käseplatte Gruyère, Emmentaler, Brie, Tête de Moine, Rotschimmelkäse, Feigen-/ Birnensenf, Brötli, Essiggemüse	100 g	15.50
Fleisch- und Käseplatte inkl. Brot, Essiggemüse	140 g	17.50
Mini-Canapés		
Toastbrot geviertelt Salami, Schinken, Truten, Gruyère oder Ei	Stück	3.80
Rauchlachs, Rindstatar, «Rüebli lachs», Roastbeef	Stück	4.80

Warme Häppchen

Gyoza*	Stück	2.50
Edamame Miso Carrot & Szechuan		
Knoblibrot*	Stück	1.80
Flammkuchen* wahlweise:	Stück	3.50
«Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch		
Chorizo mit getrockneten Tomaten & Oliven		
Gemüse & Kürbis (saisonale)		
Burger Party*	1 Stück	6.50
Brioche, Rindfleisch, Käse, glasierte Zwiebeln, BBQ-Sauce	3 Stück	15.50
Laugen-Brioche, Crispy Chicken, Tartarsauce, Gurke, Eisberg		
Randen-Brioche, Bohnenpatty, Guacamole, Tomate, Salat		
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Poulet-Satayspiesschen* mit Erdnussauce	Stück	4.50
Rindfleischbällchen mit hausgemachter BBQ-Sauce	Stück	3.80
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce, auf Anfrage vegan	Stück	2.80

Gefüllte Wraps*

Rainbow Wrap 	Stück	2.60
Falafel, Hummus, Randen, Rüebli, Gurken, Spinat Tahini-Dip, Kresse		
Caesar Wrap	Stück	2.60
Randen-Tortilla, Lattich, Poulet, Speck, Croûtons, Grana Padano-Dip		
Spicy & Crispy Chicken Wrap	Stück	2.60
Poulet, Eisbergsalat, Weisskohl, Cocktailsauce		
Oriental Wrap 	Stück	2.60
Randen-Hummus, Kichererbsen mit Zitrone, Zuckerhut, Rotkohl mit Kreuzkümmel, Tahini		

Mini-Süppli im Weckglas*

Rüebli-Ingwer 	Stück	2.80
mit Kokosespuma		
Erbsen-Minze	Stück	2.80
mit Sauerrahmschaum		
Gazpacho	Stück	2.80
mit Basilikumpesto		
Solothurner Weissweinsüppli	Stück	3.50
mit Schnittlauchöl		

Zum Knabbern

Zweifel Chips	100 g	4.50
Paprika / Nature		
Gemüsechips	100 g	5.80
Randen, Kartoffel & Süßkartoffel		
Gesalzene Erdnüssli	100 g	4.50
Curry Cashews	100 g	5.80

Süsse Versuchungen*

aus dem Weckglas		
«Brönnti Creme»	Stück	3.50
mit Nidletäfeli		
Hausgemachtes Tiramisu	Stück	3.50
traditionell oder fruchtig & saisonal		
Rhabarber-Nusscrumble	Stück	3.50
Joghurtcreme mit Zitrone	Stück	3.80
und Aprikosenkompott		
Panna Cotta*	Stück	3.50
mit Fruchtcoulis & Haselnuss		
Schokoladenkuchen	Stück	3.50
mit flüssigem Kern & Rahm, auf Anfrage vegan		

BEDIENTER ANLASS

Menüvorschläge

auf Anfrage vegan, ab 20 Personen

3-Gang Menü

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4-Gang Menü

Pro Person 65.00

Pro Person 75.00

Frühling

Lauwarmer Spargelsalat,

Baumnüsse und

Himbeervinaigrette

Spargelcrèmesuppe mit

Rohschinken

Maispoulardenbrust an

Morchelsauce,

Bärlauchspätzli und

Frühlingsgemüse

Marinierte Erdbeeren mit

Minze und Grand Marnier

Sommer

Melone mit Rohschinken

Gazpacho

Kalte Tomatensuppe

Rosa gebratenes Roastbeef an

Sauce Béarnaise, mit

Kartoffelgratin und buntem

Gemüse

Aprikosensorbet mit Apricotine

Herbst

Nüsslersalat mit Ei und Speck,
gebratenen Champignons und
Croûtons

Kürbis-Crèmesuppe mit
gerösteten Kernen und

Kürbiskernöl

Kalbssteak an
Eierschwämmlisauce, mit
knusprigen Quarkspätzli und
Wurzelgemüse

Tartelette gefüllt mit Vermicelles,
eingelegten Zwetschgen und
Meringue

Winter

Salat aus geschmorten Ränden,
Dillvinaigrette, Orangenfilets und
Haselnuss Crunch

Marroni-Crèmesuppe mit
Vanille-Schlagrahm

Rindsentrecôte mit «Glace de
Veau», Kartoffel-Lauchgratin und
Pastinakenvariation

«Crema Catalana»
mit Orange und Tonkabohne

Nichts Passendes dabei?

Lassen Sie unsere Küchencrew kreativ sein! Gerne
beraten wir Sie und kreieren ein individuelles
Angebot ganz nach Ihrem Gusto und Budget.

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Nespresso Tasse 3.40

verschiedene Kaffee- und

Espressosorten

inkl. Nespressomaschine

Länggass Tee

Tasse 3.40

Mineralwasser und Süssgetränke

Henniez Mineralwasser 100 cl 7.50

mit und ohne Kohlensäure

Henniez Mineralwasser, PET 50 cl 2.70

mit und ohne Kohlensäure

ZFV Hibiskus Eistee, 50 cl 3.70

ZFV-Limonade mit Minze

Softgetränke PET 50 cl 3.00

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,

Rivella rot / blau, Apfelschorle,

Ice Tea Zitrone / Pfirsich

El Tony 33 cl 3.70

Mate / Mate & Ginger / Mate & Mint

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft 100 cl 9.50

Michel Fruchtsäfte 20 cl 3.10

Orange, Ananas, Grapefruit, Bodyguard,

Cranberry

Bier Felsenau Brauerei

Bärner Müntschi 33 cl 4.70

Bärner Spezial Amber 33 cl 4.70

Bärni Spezial Dunkel 33 cl 4.70

Bärner Schümlie 33 cl 4.70

alkoholfrei

Prosecco 75 cl 31.00

Casa Fariye Prosecco DOC

Veneto, Italien

Moscato 75 cl 34.00

Ca'du Giaj Moscato d'Asti DOCG

Piemonte, Italien

WEINE

Rotweine

Cuvée Madame Rosmarie Rouge 75 cl 49.00

Adrian Mathier, Wallis

Cornalin AOC 75 cl 42.00

Collection les Grands Vins du Maraudeur,
Wallis

Schafiser Pinot Noir 75 cl 37.00

Berner Stadtzellerei, Bielersee A. O. C.

Merlot Ticirosso 75 cl 35.00

Luisoni Vini SA, Ticino

Weissweine

Cuvée Madame Rosmarie Blanc 75 cl 49.00

Adrian Mathier, Schweiz-Wallis

Petite Arvine AOC 75 cl 42.00

Collection les Grands Vins du Maraudeur,
Wallis

Schafiser Chasselas AOC

Berner Stadtzellerei, Bielersee 75 cl 37.00

Fior di Bacco Bianco di Merlot 75 cl 35.00

Cagi Cantina Giubiasco, Ticino

Für Weinliebhaber:innen

Haben Sie einen speziellen Wunsch?

Gerne organisieren wir Ihren Lieblingswein für Sie.

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 2 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 15.00. Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	55.00
Koch	pro Stunde	55.00
Anlassleitung	pro Stunde	65.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende 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 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Materialmiete

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

Gläser	Stück	1.50
Gedeck (Messer / Gabel / Löffel)	Stück	1.50
Teller	Stück	1.50
Tischdecke	Stück	10.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

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

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

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

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb.