

# 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](mailto:parkside@zfv.ch)

Betriebsleiter: Michael Castellote

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, [zfv.ch](http://zfv.ch)

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

USZIT	4
APÉRO	4
GETRÄNKE	5
WEINE & BIER	5
KITCHENPARTY	6
HINWEISE	7
DEKLARATION	7
AGB	7

# USZIT

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

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

\*Die Getränke werden bei den Pauschalen nicht rückvergütet.

<b>Gipfel</b>		
Buttergipfel	Stück	1.50
Laugengipfel	Stück	1.50
Rusticogipfel	Stück	1.50
Schoggigipfel	Stück	2.80

<b>Brötchen</b>		
Weggli	Stück	1.50
Laugenzöpfli	Stück	2.40
Nussbrötchen	Stück	2.40
Chiabrötchen	Stück	2.40
Fitnessbrötchen	Stück	2.80

<b>Gesund und Vital</b>		
Birchermüesli im Glas	120g	2.50
Saisonale Frucht	Stück	1.20

<b>Süsses Gebäck</b>		
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

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

<b>Warme Häppchen</b>		
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 Chili Sauce	Stück	2.00

<b>Kalte Häppchen</b>		
Antipasti-Spiessli	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum-Pesto	Stück	2.50
Gemüesticks mit Dipsaucen im Glas	50g	2.50

<b>Food2050</b> 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		

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

\*Mindestbestellmenge: 9 Stk pro Sorte

<b>Platten</b>		
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 mit / ohne Kohlensäure	100cl Pick Up	6.50 4.00
---	------------------	--------------

Mineralwasser PET mit / ohne Kohlensäure	50cl	2.90
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 Pick Up	8.50 6.50
-----------------------	------------------	--------------

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

# WEINE & BIER

---

## Weisswein

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

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

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

## Rotwein

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

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

## Bier

Bärner Müntschi	33cl Pick Up	4.40 3.40
-----------------	-----------------	--------------

Bärner Schümli Alkoholfrei	33cl Pick Up	4.40 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 3-Gang-Menü zubereitet wird – inklusive feiner Snacks direkt aus unserer Küche. Die Teilnehmenden mixen ihre eigenen Drinks und genießen Wein, Bier, Softdrinks, Kaffee und Wasser in lockerer Atmosphäre. Ihr serviert Euch Eure Drinks, Wein & das Essen gleich selbst. Kulinarik trifft Teamwork – für ein Event, das in Erinnerung bleibt.

### Preis pro Person CHF 154.50

Inkl. 3-Gang Menü, Apéro Snacks und Häppchen zwischendurch, Getränke, Drinks und Wein 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 einen Schaumwein, Weisswein und Rotwein auswählen, das Bier definieren und die Cocktail Auswahl. Auf Wunsch weitere Getränke.

### Weine:

Schaumwein:  
75cl Prosecco DOC Brut, Casa Farive, Italien  
75cl Brivio Brut Spumante, Guido Brivio, TI

### Weisswein:

75cl Johannisberg AOC Grands Vins du Maraudeur, VS  
75cl Verdejo DO, Bodegas Beronia, Rueda  
75cl Roero Anreïs, Piemont

### Rotwein:

75cl Barbera d'Alba DOC, 2022  
75cl Rioja Crianza DOC, Añares Bodegas Olarra, Rioja  
75cl Merlot Brivio, DOC 2023, TI

### Bier:

33cl Bärner Müntschi & Schümli Alkoholfrei, Felsenau  
33cl Singah, Thailand

### Wasser, Süssgetränke & warme Getränke

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

**Ratlos für den nächsten  
Teamevent?**

See you, at the Kitchenparty im  
Parkside!

### Cocktails & Longdrinks:

Mit Alkohol:

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

Alkoholfrei:

No Sex on the Beach, Virgin Bloody Mary

Bei Wünschen nach weiteren Cocktails & Longdrinks einfach melden.

### Speisenauswahl:

Gäste wählen ihr 3-Gänge Menü vorab aus feinen Speisen, aus jeweils Vegi- und | oder Fleischgerichten. Vor Ort kochst du in Gruppen aktiv mit, begleitet vom Küchenteam. Stationen können flexibel gewechselt werden – für ein kreatives, genussvolles Erlebnis. Serviert wird je nach Stimmung vom Team oder den Gästen selbst.

### 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  
Rindercarpaccio | Randencarpaccio (V)

### Fertigungsstation Vorspeisen warm:

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

### Fertigungsstation Hauptgang:

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

### Fertigungsstation Dessert:

Flüssiger Schokoladenkuchen  
Karamellisierte Ananas flambiert, Rum & Glace  
Mini Patisserie (Schokokugeln befüllt, Pralinen selber machen)  
Shaved Ice mit frischen Früchten & Sirup (V)

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

**Neues Konzept ist in Bearbeitung, bitte nimm Kontakt mit uns auf.**

# 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 AGB findest du hier: [zfv.ch/agb](https://zfv.ch/agb)