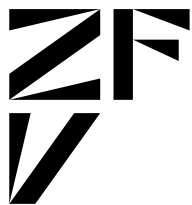


Von Coffee Break bis Flying Dinner.



Gut tut gut.



Catering für kleine Pausen und grosse Auftritte.

Ob Kaffeepause, Stehlunch, Apéro oder Flying Dinner: Wir unterstützen Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres Anlasses. Gemeinsam stellen wir ein Angebot zusammen, das zu Ihrem Anlass und Ihren Bedürfnissen passt. Vom Coffee Break im kleinen Kreis bis zum Flying Dinner für grössere Gruppen sorgen wir dafür, dass Speisen, Getränke und Service optimal aufeinander abgestimmt sind. Gerne beraten wir Sie persönlich und gehen auf individuelle Wünsche ein.

Ihr ZFV-Team von der Mensa Linde

Kontakt

Mensa Linde
Scheibenweg 45
2503 Biel
T +41 32 366 72 50
linde@zfv.ch
Ansprechperson: André Bleichenbacher

Inhaltsverzeichnis

Pauschalen für den Vormittag	5
Pauschalen für den Lunch	5
Pauschalen für den Nachmittag	5
Pauschalen für Buffets	5
Gipfeli à la carte	5
Süsses & Salziges	6
Apérohäppchen und Stehlunch	7
Durstlöscher	9
Weine	9
Hinweise	10
Deklaration	12
AGB	12



Essen



Pauschalen für den Vormittag

Begrüssungskaffee 1 Kaffee oder Tee 5 dl Mineralwasser PET 2 dl Orangensaft 1 Gipfel	pro Person	7.00
Starter Kit 1 Kaffee oder Tee 5 dl Mineralwasser PET 2 dl Orangensaft 1 Gipfel 1 Frucht	pro Person	8.00

Pauschalen für den Lunch

Lunchmenü Fleisch 1 Menüsalat 1 Menü aus dem Tagesangebot 1 Kaffee (intern) / 1 Mini-Sweet (extern) 1 Mineralwasser 5 dl PET	Intern Extern	18.50 21.50
Lunchmenü Vegi 1 Menüsalat 1 Menü aus dem Tagesangebot 1 Mini-Sweet 1 Mineralwasser 5 dl PET	Intern Extern	17.50 20.50
Lunchmenü Vegan 1 Menüsalat 1 Menü aus dem Tagesangebot 1 Mini-Sweet 1 Mineralwasser 5 dl PET	Intern Extern	17.50 20.50

Pauschalen für den Nachmittag

Zvieri 1 Kaffee oder Tee 5 dl Mineralwasser PET 2 dl Orangensaft 1 Friandise 1 Frucht	pro Person	10.00
Zvieri «Glutenfrei» 1 Kaffee oder Tee 5 dl Mineralwasser PET 2 dl Orangensaft 1 glutenfreies Gebäck 1 Frucht	pro Person	10.00

Pauschalen für Buffets

Pasta Penne mit Rindsbolognese, Carbonara-, Napoli- und Pesto-Sauce Harissa und Reibkäse 1 Menüsalat 1 Mini-Sweet 1 Mineralwasser 5 dl PET	Intern Extern	17.50 24.50
Würziges Curry mit Pouletfleisch, Kichererbsen und Linsen knackigem Gemüse, Basmatireis Harissa und Naan-Brot 1 Menüsalat 1 Mini-Sweet 1 Mineralwasser 5 dl PET	Intern Extern	21.00 25.00

Gipfeli à la carte

Gipfel und Brötchen

Buttergipfel	Stück	1.30
Laugengipfel	Stück	1.30
Rusticogipfel	Stück	1.30
Butterzöpfl	Stück	1.90
Nussbrötchen	Stück	1.90

Laugenbrötchen	Stück	1.90
Weggli	Stück	1.90
Maisbrötchen	Stück	1.90
Rustico-Brötchen	Stück	1.90
Schoggibrötchen	Stück	1.90
Früchtebrötchen	Stück	1.90
Pausenbrötchen	Stück	1.90
Butterbretzel	Stück	2.30
Schokoladengipfel	Stück	2.50

Süsses & Salziges

Süsses zum Kaffee

Mini-Nussschnecke	Stück	2.20
Mini «Pain au Chocolat»	Stück	2.20
Mini-Schokoladengipfel	Stück	2.20
Schokoladengipfel	Stück	2.70
Mandelgipfel	Stück	2.70
Nussgipfel	Stück	2.70
Mini-Muffin (Blueberry, Schoggi)	Stück	2.20
Brownie	Stück	2.70
Donuts	Stück	2.50
Cookie-Herz	Stück	2.50
Spitzbueb Himbeer	Stück	2.50
Vogelnestli	Stück	2.50
Kokosmakronen	Stück	2.50

Canapés

Partybrötchen und Canapés sind ab 20 Stück pro Sorte bestellbar.

Mini-Canapé assortiert	Stück	2.50
------------------------	-------	------

Mini-Canapé mit Rohschinken	Stück	2.50
Mini-Canapé mit Bündnerfleisch	Stück	2.50
Mini-Canapé mit Schinken	Stück	2.50
Mini-Canapé mit Salami	Stück	2.50
Mini-Canapé mit Lachs (MSC)	Stück	2.50
Mini-Canapé mit Thon (MSC)	Stück	2.50
Mini-Canapé mit Brie	Stück	2.50
Mini-Canapé mit Frischkäse	Stück	2.50
Mini-Canapé mit Ei	Stück	2.50
Mini-Canapé mit Spargeln	Stück	2.50

Salzige Küchlein und Wähen

Broccoliküchlein	Stück	3.50
Käseküchlein	Stück	3.50
Gemüseküchlein	Stück	3.50
Spinatküchlein	Stück	3.50
Broccoliwähe	Stück	5.00
Käsewähe	Stück	5.00
Peperoniwähe	Stück	5.00
Tomatenwähe	Stück	5.00
Spinatwähe	Stück	5.00
Spinatwähe mit Speck	Stück	5.00
Zwiebelwähe	Stück	5.00
Quiche Lorraine	Stück	5.00

Apérohäppchen und Stehlunch

Apérogebäck

Blätterteigflûtes	100 g	6.70
Curry-Cashewnüsse	100 g	4.70
Frisch geröstete Mandeln	100 g	4.70
Gesalzene Erdnüsse	100 g	2.70
Chips Nature, Chips Paprika	100 g	3.70
Popcorn	100 g	3.70

Beliebte Klassiker

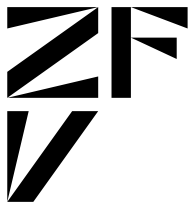
Mini-Schinkengipfel	Stück	2.50
Mini-Pizzaküchlein Prosciutto	Stück	2.50
Mini-Hamburger	Stück	3.50
Mini-Kebab	Stück	2.50
Mini-Quiche Lorraine	Stück	2.50
Rindsmeatballs mit BBQ-Sauce	Stück	4.50
Zwetschgen im Speckmantel	Stück	1.80

Vegetarische Klassiker

Marinierte Oliven	100 g	4.70
Getrocknete Tomaten	100 g	4.70
Gebrochener Parmesan	100 g	4.70
Tête de Moine Rosettes	100 g	4.70
Antipasti-Spiesschen	Stück	2.50
Mini-Broccoliküchlein	Stück	2.50
Mini-Käseküchlein	Stück	2.50
Mini-Spinatküchlein	Stück	2.50
Mini-Gemüseküchlein	Stück	2.50

Glutenfrei? Laktosefrei? Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste mit Allergien, Unverträglichkeiten oder Spezialdiäten.



Getränke



Durstlöscher

Mineralwasser

Rhäzünser Mineralwasser	150 cl	5.00
	PET, 50 cl	2.50

Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure	150 cl	5.00
	PET, 50 cl	2.50

Süssgetränke

Hausgemachter Eistee	50 cl	3.00
	100 cl	6.50

Hausgemachte Limonade	50 cl	3.00
	100 cl	6.50

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	PET, 50 cl	3.00
---------------------------	------------	------

Rivella rot, blau	PET, 50 cl	3.00
-------------------	------------	------

Apfelschorle mit Saft aus Schweizer Äpfeln	PET, 50 cl	3.20
--	------------	------

Fruchtsäfte

Smoothie	25 cl	4.20
----------	-------	------

Vitaminbombe	25 cl	4.20
--------------	-------	------

Ramseier Orangensaft	100 cl	6.50
----------------------	--------	------

Ramseier Hochstamm Apfelsaft naturtrüb	100 cl	6.50
--	--------	------

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	3.50
-----------------------------	-------	------

Feldschlösschen ohne Alkohol	33 cl	3.50
------------------------------	-------	------

Miete Offenausschankanlage (Durchlaufkühler)	nach Aufwand	
--	--------------	--

Weine

Schaumwein auf Anfrage

Weisswein

Schäferer Chasselas 2017	50 cl	20.00
<i>Berner Keller in Neuenstadt</i>		

Rosé

Schäferer Oeil de Perdrix 2017	50 cl	20.00
<i>Berner Keller in Neuenstadt</i>		

Rotwein

Schäferer Pinot Noir 2016	50 cl	20.00
<i>Berner Keller in Neuenstadt</i>		

Hinweise

Bestellung

Bestellungen für Sitzungszimmerverpflegung haben bis spätestens 09.00 Uhr am Vortag des Anlasses, für alle anderen Caterings mindestens 5 Arbeitstage vor Anlassbeginn zu erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung oder dem Cateringassistenten möglich. Bitte melden Sie sich unter +41 32 366 72 50. Folgende Angaben werden für Bestellungen benötigt: Datum und Zeit, Art des Anlasses, genauer Ort bzw. Lieferadresse, Anzahl Teilnehmende, Personalien der bestellenden oder verantwortlichen Person und vollständige Rechnungsadresse, Telefonnummer der Kontaktperson.

Lieferung

Für die Lieferung und den Rücktransport ohne Aufbau im Haus und ohne Service verrechnen wir eine Pauschale von CHF 15.00. Für Lieferung, Aufbau, Abbau und Rücktransport im Haus ohne Service verrechnen wir eine Pauschale von CHF 30.00.

Betreuung und Service

Wird ein Anlass durch Mitarbeitende der Gastronomie im Linde-Areal betreut und durchgeführt, werden Mitarbeiterstunden verrechnet. Die Kosten werden nach effektivem Aufwand berechnet.

Mitarbeitende Montag bis Freitag	Stunde	47.00
Mitarbeitende Samstag und Sonntag	Stunde	55.00
Chef de Service (VIP und ab 100 Personen) Montag bis Freitag	Stunde	55.00
Chef de Service (VIP und ab 100 Personen) Samstag und Sonntag	Stunde	63.00

Eis und Miete

Crushed Ice	kg	6.00
Kühlschrank	Stück	80.00
Weingläser <i>Gläser müssen mit der Öffnung nach unten in die Körbe zurückgestellt werden.</i>	Stück	0.50
Vorspeisenteller	Stück	1.00
Menüteller	Stück	1.00
Dessertteller	Stück	1.00
Kaffeeset	Stück	2.00
Besteck	Stück	0.50

Dekoration

Tischtuch 190 x 190 oder 140 x 230 cm	Stück	5.50
Servietten 50 x 50 cm	Stück	1.80
Blumen	nach individueller Offerte	

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Transport

Die Transportkosten werden je nach Distanz zum Veranstaltungsort und Anzahl eingesetzter Fahrzeuge berechnet. Gerne erstellen wir für Sie eine entsprechende Offerte – Preis auf Anfrage.

Bruch / Verlust

Gläser	Stück	6.00
Teller	Stück	10.00
Besteck	Stück	8.00

Deklaration

Wir arbeiten mit Schweizer Lieferant:innen zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.



Inhaltsstoffe und Allergene

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

Bilder

Bilder dieser Cateringkarte wurden mithilfe Künstlicher Intelligenz erstellt oder verändert.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).