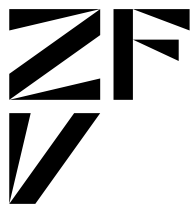


Von Coffee Break bis Flying Dinner.



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 vom SRG Restaurant Le Pavillon

Kontakt

SRG Restaurant Le Pavillon
Giacomettistrasse 1
3006 Bern
T +41 31 533 42 64
srg@zfv.ch
www.zfv.ch/le-pavillon
Betriebsleiter: Pascal Böhi

Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung	5
Buffet Variationen	6
Sandwiches	6
Apéro-Häppchen	7
Bedienter Anlass	8
Getränke	11
Weine	11
Hinweise	12
Deklaration	13
AGB	13



Essen



Pausenverpflegung

Stärken Sie sich vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen.
*Ab 10 Portionen

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

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

Joghurt & Müesli im Weckglas*		
Birchermüesli vegan	Stück	2.50
Schicht-Joghurt mit Waldbeercoulis & Crunchy	Stück	2.50
Griechischer Joghurt mit Birne & Apfel	Stück	2.80
«Overnight Oats» mit Apfel-Karotte vegan	Stück	2.80
Frucht vegan	Stück	1.70

«Minis» aus der Pâtisserie		
Cookies assortiert	Stück	1.00
Muffin Doppel-Schokolade Zitronen-Hagelzucker Vanille	Stück	1.00

Donuts Erdbeere Milchschokolade-Haselnuss Karamell Schoko	Stück	1.00
Cremeschnitte Diplomatencreme Schoko & Vanille	Stück	1.50
Cheesecake Himbeere Zitrone	Stück	1.80
Eclairs	Stück	1.50
Hausgemachte Mini-Tartelettes* mit Vermicelles	Stück	2.80
Bündner Nusstörtli	Stück	2.80

Mini-Schöggeli		
Ragusa Classic Dark Blond	Stück	1.50
Olo Aprikose Rum	Stück	1.00
Lindorkugel Lait Dunkel Blond Salted Caramel	Stück	1.00
Lindt Mini Excellence assortiert	Stück	1.00
Tartuffo	Stück	1.00

Brunch «Le Pavillon» ab 20 Personen		
Brunch «Le Pavillon» Gemischte Gipfeli Butterzopf und Vollkornbrot Butter Konfitüre Honig Birchermüesli (vegan) Joghurt Früchteplatte Fleisch- und Käseplatte 1 warmes Getränk 1 Glas Orangensaft 1 Glas Mineralwasser mit und ohne CO2	pro Person	26.90

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, alle Buffets auf Anfrage vegan

Buffet «Simple» <i>Nüsslersalat mit Ei und Croûtons</i> *** <i>Casarecce mit hausgemachter Bolognese-, Carbonarasauce und Pesto «Calabrese»</i> *** <i>Dessert im Weckglas nach Wahl</i>	pro Person	25.90
Buffet «Deluxe» <i>Waldorfsalat mit Ananas und gerösteten Baumnüssen</i> *** <i>Schweinsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce, Butter-Tagliatelle und buntem Marktgemüse</i> *** <i>Dessert im Weckglas nach Wahl</i>	pro Person	29.90
Buffet «Le Pavillon» <i>Lattichsalat mit Parmesan-Dressing, frischem Apfel und gerösteten Focaccia-Würfeln</i> *** <i>Maispouardenragout auf cremigem Kräuterrisotto mit Madeirasauce und Ratatouille</i> *** <i>Dessert im Weckglas nach Wahl</i>	pro Person	34.90

Sandwiches

Alle Sandwiches und Beilagen auf Anfrage vegan.

Metersandwich

ein Meter enthält ca. 15 kleine Sandwiches

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

Rustico Baguette (1/4 Baguette)

«Le Pavillon» <i>wahlweise mit</i> <i>Roastbeef</i> <i>Parmaschinken</i> <i>Rauchlachs</i> <i>Antipasti</i>	Stück	6.90
«Deluxe» <i>wahlweise mit</i> <i>Bündnerfleisch</i> <i>Tomaten-Mozzarella</i> <i>Hummus</i>	Stück	5.90
«Simple» <i>wahlweise mit</i> <i>Salami</i> <i>Schinken</i> <i>Truten</i> <i>Käse oder Ei-Tatar</i>	Stück	4.90

Mini-Sandwiches

ab 10 Stück pro Sorte

Empfehlung: 3 Stück pro Person als Lunch

«Le Pavillon» <i>wahlweise mit</i> <i>Roastbeef</i> <i>Parmaschinken</i> <i>Rauchlachs</i> <i>Antipasti</i>	Stück	5.90
«Deluxe» <i>wahlweise mit</i> <i>Bündnerfleisch</i> <i>Tomaten-Mozzarella</i> <i>Hummus</i>	Stück	4.90

«Simple» <i>wahlweise mit Salami Schinken Truten Käse oder Ei-Tatar</i>	Stück	3.90
--	-------	------

Passende Begleitung

Menüsalat	Stück	3.10
Gemischter Salat	Stück	4.10

Apéro-Häppchen

Stellen Sie Ihren persönlichen Apéro ganz nach Ihrem Gusto selbst zusammen.

*Ab 10 Stück pro Sorte / **Nur in 10er-Einheiten bestellbar

Kalte Häppchen

Prussiens <i>mit Käse & Sesam</i>	3 Stück	1.80
Blätterteigschnecken* <i>wahlweise Rohschinken & Rucola Tomaten & Pesto</i>	Stück	2.80
Käse-Traubenspiesschen	Stück	2.80
Tomaten-Mozzarellaspiesschen	Stück	2.80
Antipasti-Gemüsespiesschen <i>vegan</i>	Stück	3.80
Rohschinkenspiesschen <i>saisonal mit Melone oder getrockneten Aprikosen</i>	Stück	3.80
Bruschetta* <i>mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum vegan</i>	2 Stück	2.80
Fleischplatte <i>Salami Hinterschinken Landjäger Trutenschinken Rohschinken Bündnerfleisch Brötli Essiggemüse</i>	100 g	16.50
Käseplatte <i>Gruyère Emmentaler Brie Tête de Moine Rotschimmelkäse Feigen-/Birnnensenf Brötli Essiggemüse</i>	100 g	15.50

Fleisch- und Käseplatte <i>inkl. Brot und Essiggemüse</i>	140 g	17.50
--	-------	-------

Mini-Canapés

Toastbrot geviertelt

«Simple» <i>Salami Schinken Truten Gruyère oder Ei</i>	Stück	3.80
«Deluxe» <i>Rauchlachs Rindstatar «Rüebli» Roastbeef</i>	Stück	4.80

Warme Häppchen

Gyoza* <i>Edamame Miso Carrot & Szechuan</i>	Stück	2.50
Knoblibrot*	Stück	1.80
Flammkuchen* <i>wahlweise «Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch Chorizo mit getrockneten Tomaten & Oliven Gemüse & Kürbis (saisonal)</i>	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Poulet-Satayspiesschen* <i>mit Erdnusssauce</i>	Stück	4.50
Rindfleischbällchen <i>mit hausgemachter BBQ-Sauce</i>	Stück	3.80
Vegetarische Frühlingsrollen <i>mit Sweet-Chili-Sauce auf Anfrage vegan</i>	Stück	2.80

Burger Party*

Beef <i>Brioche Rindfleisch Käse Glasierter Zwiebeln BBQ-Sauce</i>	1 Stück 3 Stück	6.50 15.50
Chicken <i>Laugen-Brioche Crispy Chicken Tartarsauce Gurke Eisberg</i>	1 Stück 3 Stück	6.50 15.50
Vegi <i>Randen-Brioche Bohnenpatty Guacamole Tomate Salat</i>	1 Stück 3 Stück	6.50 15.50

Gefüllte Wraps*		
Rainbow Wrap <i>Falafel Hummus Randen Rüebli Gurken Spinat Tahini-Dip Kresse vegan</i>	Stück	2.60
Caesar Wrap <i>Randen-Tortilla Lattich Poulet Speck Croûtons Grana-Padano-Dip</i>	Stück	2.60
Spicy & Crispy Chicken Wrap <i>Poulet Eisbergsalat Weisskohl Cocktailsauce</i>	Stück	2.60
Oriental Wrap <i>Randen-Hummus Kichererbsen mit Zitrone Zuckerhut Rotkohl mit Kreuzkümmel Tahini vegan</i>	Stück	2.60
Mini-Süppli im Weckglas*		
Rüebli-Ingwer <i>mit Kokosespuma vegan</i>	Stück	2.80
Erbsen-Minze <i>mit Sauerrahmschaum</i>	Stück	2.80
Gazpacho <i>mit Basilikumpesto</i>	Stück	2.80
Solothurner Weissweinsüppli <i>mit Schnittlauchöl</i>	Stück	3.50
Zum Knabbern		
Zweifel Chips <i>Paprika Nature</i>	100 g	4.50
Gemüsechips <i>Randen Kartoffel Süsskartoffel</i>	100 g	5.80
Gesalzene Erdnüssli	100 g	4.50
Curry Cashews	100 g	5.80

Süsse Versuchungen*

aus dem Weckglas

«Brönnti Creme» <i>mit Nidletäfel</i>	Stück	3.50
Hausgemachtes Tiramisu <i>traditionell oder fruchtig & saisonal</i>	Stück	3.50
Rhabarber-Nusscrumble	Stück	3.50
Joghurtcreme mit Zitrone <i>und Aprikosenkompott</i>	Stück	3.80
Panna Cotta* <i>mit Fruchtcoulis & Haselnuss</i>	Stück	3.50
Schokoladenkuchen <i>mit flüssigem Kern & Rahm auf Anfrage vegan</i>	Stück	3.50

Bedienter Anlass

Menüvorschläge

auf Anfrage vegan, ab 20 Personen

3-Gang-Menü <i>Vorspeise Hauptgang Dessert</i>	pro Person	65.00
4-Gang-Menü	pro Person	75.00

Frühling

*Lauwarmer Spargelsalat, Baumnüsse und
Himbeervinaigrette*

Spargelcrèmesuppe mit Rohschinken

*Maispouardenbrust 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 Eierschwämmelsauce, mit knusprigen Quarkspätzli und Wurzelgemüse

Tartelette gefüllt mit Vermicelles, eingelegten Zwetschgen und Meringue

Winter

Salat aus geschmorten Randen, Dillvinaigrette, Orangenfilets und Haselnuss-Crunch

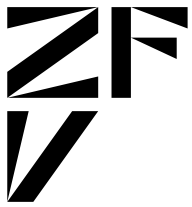
Marroni-Crèmesuppe mit Vanille-Schlagrahm

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



Getränke

Kaffee und Tee

Nespresso <i>Kaffee- und Espressosorten inkl. Nespressomaschine</i>	Tasse	3.40
--	-------	------

Länggass Tee	Tasse	3.40
--------------	-------	------

Mineralwasser und Süssgetränke

Eptinger Mineralwasser <i>mit und ohne Kohlensäure</i>	100 cl PET, 50 cl	7.50 2.70
---	----------------------	--------------

ZFV Hibiskus-Eistee	50 cl	3.70
---------------------	-------	------

ZFV-Limonade mit Minze	50 cl	3.70
------------------------	-------	------

Softgetränke PET <i>Coca-Cola Coca-Cola Zero Rivella rot / blau Apfelschorle Ice Tea Zitrone / Pfirsich</i>	50 cl	3.00
--	-------	------

El Tony <i>Mate Mate & Ginger Mate & Mint</i>	33 cl	3.70
--	-------	------

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	100 cl	9.50
----------------------	--------	------

Michel Fruchtsäfte <i>Orange Ananas Grapefruit Bodyguard Cranberry</i>	20 cl	3.10
---	-------	------

Drinks ohne Alkohol

Wildberry Lillet <i>mit Beeren</i>	20 cl	5.50
---------------------------------------	-------	------

Virgin Mojito <i>Minze, Limette und Rohrzucker</i>	20 cl	5.50
---	-------	------

Früchte-Bowle	100 cl	9.50
---------------	--------	------

Bier Felsenau Brauerei

Bärner Müntschi	33 cl	4.70
-----------------	-------	------

Bärner Spezial Amber	33 cl	4.70
----------------------	-------	------

Bärni Spezial Dunkel	33 cl	4.70
----------------------	-------	------

Bärner Schümli alkoholfrei	33 cl	4.70
----------------------------	-------	------

Appenzeller Zitronen-Panaché alkoholfrei	33 cl	4.70
---	-------	------

Schaumwein

Casa Farive Prosecco DOC <i>Veneto, Italien</i>	75 cl	31.00
--	-------	-------

Blanc de Blancs Sekt <i>alkoholfrei Baden-Württemberg, Deutschland</i>	75 cl	31.00
---	-------	-------

Weine

Rotweine

Cuvée Madame Rosmarie Rouge <i>Adrian Mathier, Wallis</i>	75 cl	49.00
--	-------	-------

Cornalin AOC <i>Collection les Grands Vins du Maraudeur, Wallis</i>	75 cl	42.00
--	-------	-------

Schafiser Pinot Noir <i>Berner Stadtkellerei, Bielersee AOC</i>	75 cl	37.00
--	-------	-------

Merlot Ticiroso <i>Luisoni Vini SA, Ticino</i>	75 cl	35.00
---	-------	-------

Weissweine

Cuvée Madame Rosmarie Blanc <i>Adrian Mathier, Wallis</i>	75 cl	49.00
--	-------	-------

Petite Arvine AOC <i>Collection les Grands Vins du Maraudeur, Wallis</i>	75 cl	42.00
---	-------	-------

Schafiser Chasselas AOC <i>Berner Stadtkellerei, Bielersee</i>	75 cl	37.00
---	-------	-------

Fior di Bacco Bianco di Merlot <i>Cagi Cantina Giubiasco, Ticino</i>	75 cl	35.00
---	-------	-------

Wein ohne Alkohol

Riesling 0 Vol Villa Huesgen <i>Mosel, Deutschland</i>	75 cl	27.00
---	-------	-------

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 im Gebäude

Für die Lieferung und das Abholen im Gebäude verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 15.00.

Lieferzuschlag ausserhalb des Gebäudes

Bis 10 Kilometer	pro Weg	55.00
Ab 10 Kilometer	nach Absprache	

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

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](#).