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 Restaurant Unia

Kontakt

Restaurant Unia
Weltpoststrasse 20
3015 Bern
T +41 31 350 22 45
uniarestaurant@zfv.ch
www.zfv.ch/de/essen-gehen/restaurant-unia
Betriebsleitung: Christina Landtwing

Inhaltsverzeichnis

Pausenverpflegung	5
Buffet-Variationen	5
Sandwiches	6
Apéro-Häppchen	6
Bedienter Anlass	7
Getränke	9
Weine	9
Die Nullnummern	10
Hinweise	11
Deklaration	12
AGB	12

Essen



Pausenverpflegung

Gipfeli

Buttergipfeli	Stück	1.80
Laugengipfeli	Stück	1.80
Rusticogipfeli	Stück	1.80
Ragusagipfeli	Stück	2.50

Brötchen

Pausenbrötchen	Stück	2.50
Sojasemmel	Stück	2.50
Kürbiskernbrötchen	Stück	2.50
Fitnessbrötchen	Stück	2.50

Joghurt & Müesli & Früchte

Birchermüesli klein	Stück	2.50
Birchermüesli gross	Stück	5.00
Joghurt mit Früchten klein	Stück	2.50
Joghurt mit Früchten gross	Stück	5.00
Früchtespiesschen	Stück	4.50
Saisonale Frucht	Stück	1.70

Süsses

Trockenstückli assortiert	Stück	2.80
Hausgemachter Kuchen	Stück	3.00
Tagesdessert	Stück	2.50
Cake	Stück	2.80
Crèmeschnitte	Stück	3.20

Mini-Schöggeli

Ragusa Classic	Stück	1.40
Celebrations *Bounty, Snickers, Mars, Milky Way*	Stück	0.50
Mini-Toblerone	Stück	0.60
Lindorkugel *Lait, Dunkel, Haselnuss, Pistache, Salted Caramel*	Stück	1.00
Munz Prügeli	Stück	2.50
Cailler Petit Beurre Lait	Stück	3.00
Kägi fret	Stück	2.20
Kambly Bretzeli	Stück	2.20
Quix Powernüsse	Stück	2.50
M&M's Peanut	Stück	2.20
Ovo Choc	Stück	2.30

Buffet-Variationen

Ab 30 Personen, alle Buffets auf Anfrage vegan

Buffet «Simple» Tomaten-Mozzarella-Salat *** Spaghetti und Penne an Bolognese-, Carbonara- und Basilikumpesto *** Dessert im Weckglas nach Wahl	pro Person	26.50
Buffet «Deluxe» Antipasti-Salat mit Burrata *** Kalbsrahmragout mit sautierten Pilzen, Schnittlauch-Kartoffelstock und Mischgemüse *** Dessert im Weckglas nach Wahl	pro Person	31.50
Buffet «Unia» Spargel-Balsamico-Salat *** Maispoulardenbrust mit Kräuterkruste, cremiges Risotto und Portweinjus *** Dessert im Weckglas nach Wahl	pro Person	34.50

Sandwiches

Metersandwich
Ein Meter enthält ca. 20 kleine Sandwiches.

«Füllung nach Wunsch»	Stück	85.00

Rustico Baguette (1/4 Baguette)

«Füllung nach Wunsch»	Stück	6.50

Sandwich mittel (Weggli-Grösse)

«Füllung nach Wunsch»	Stück	4.80

Mini-Sandwich (kleine Brötli)

«Füllung nach Wunsch»	Stück	4.00

Passende Begleitung
auf Anfrage vegan

Menüsalat	Stück	2.50
Gemischter Salat	Stück	3.80

Apéro-Häppchen

Kalte Häppchen

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	4.50
Antipasti-Spiesschen	Stück	4.50
Melonen-Rohschinken-Spiesschen	Stück	4.50
Falafel mit Kräuterdip	Stück	3.00
Bruschetta mit Oliven / Tomaten	Stück	4.00
Gemüse zum Dippen	1000 g	25.00
Oliven und Cherrytomaten	100 g	5.00
Belegte Brötchen (rund)	Stück	3.60
Fleischplatte Charcuterie *Salami, Vorderschinken, Rohessspeck, Lyoner*	1000 g	55.00
Fleischplatte Trockenfleisch *Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Salsiz*	1000 g	69.00
Käseplatte *verschiedene Hart- und Weichkäsesorten*	1000 g	55.00
Hobelkäse gerollt *aus dem Berner Oberland*	1000 g	55.00
Brotkorb gemischt	1000 g	15.00
Butterzopf	1000 g	18.00

Warme Häppchen

Röstitaschen mit Frischkäse	Stück	4.50
Momos mit Gemüsefüllung	Stück	3.00
Pouletspiesschen	Stück	4.50
Mini-Chäschüechli	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.00
Mini-Samosas	Stück	3.00
Rindfleischbällchen	Stück	3.50
Vegetarische Frühlingsrollen	Stück	3.00

Im Weckglas

Lachstatar mit Pumpernickel	Stück	4.50
Rindstatar mit Pumpernickel	Stück	4.50
Gemüsetatar mit Pumpernickel	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	Stück	2.50
Griechischer Salat mit Feta	Stück	4.50
Gurkensalat mit Sesam	Stück	4.50

Zum Knabbern

Zweifel Chips Paprika / Nature	240 g	8.50
Gesalzene Erdnüssli	500 g	6.50

Tortilla Chips	180 g	4.50

Süsse Versuchungen

Tagesmousse	Stück	3.50
Schokoladenkuchen mit Crème fraîche	Stück	3.50
Vermicelles mit Meringue (saisonal)	Stück	3.50
Panna Cotta *mit saisonalem Früchtecoulis (auf Anfrage vegan)*	Stück	3.50

Bedienter Anlass

Menüvorschläge
auf Anfrage vegan, ab 30 Personen

3-Gang-Menü *Vorspeise, Hauptgang, Dessert*	pro Person	65.00
4-Gang-Menü	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, Kartoffelgratin und buntes Gemüse
***
Aprikosensorbet mit Apricotine

Herbst

Nüsslisalat mit Ei und Speck, gebratenen Champignons und Croûtons
***
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen
***
Kalbssteak an Eierschwämmlisauce, Nudeln und buntes Gemüse
***
Variation von der Zwetschge

Winter

Bunter Salat mit Lachsstreifen und Dillsenfsauce
***
Marronicrèmesuppe
***
Entenbrust an Orangensauce mit Pommes duchesse und Gemüsegarnitur
***
Apfelchüechli mit Vanillesauce

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 *verschiedene Kaffee- und Espressosorten, inkl. Nespressomaschine*	Tasse	3.00
Sirocco Tee	Tasse	3.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl PET, 50 cl	6.00 3.00
ZFV Hibiskus-Eistee, ZFV Limonade mit Minze	50 cl	3.80
Focus Water	50 cl	3.80
Softgetränke PET *Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella rot / blau, Apfelschorle, Ice Tea Zitrone / Pfirsich*	50 cl	3.00
El Tony *Mate / Mate & Ginger / Mate & Mint*	33 cl	3.50

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	8.00
Multifruchtsaft	100 cl	8.00

Bier

Bärner Müntschi	33 cl	5.50
Bärner Schümli alkoholfrei	33 cl	4.50
Lola IPA alkoholfrei	33 cl	4.50
Appenzeller Panaché alkoholfrei	33 cl	4.50

Schaumwein

Prosecco Brut DOC Treviso, Il Colle *Valdobbiadene, Italien*	75 cl	32.00
Moscato d'Asti DOCG, Azienda Agricola Saracco *Piemont, Italien*	75 cl	30.00

Weine

Rotweine

Schafiser Pinot Noir *Berner Stadtkellerei, Bielersee AOC*	75 cl	30.00
Merlot Ticirosso *Luisoni Vini SA, Ticino*	75 cl	29.00

Weissweine

Schafiser Chasselas AOC *Berner Stadtkellerei, Bielersee*	75 cl	29.50
Brivio Prà Bianco *Tessin*	75 cl	29.00

Für Weinliebhaber:innen

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Gerne organisieren wir Ihren Lieblingswein für Sie.

Die Nullnummern

Mocktails

Virgin Moscow Mule *Ginger Beer, Gurke, Minze, Limette*	20 cl	6.50
Virgin Golden Elderflower *Rimuss, Limette, Holunder, Minze*	20 cl	6.50
Früchtebowle saisonal *Früchte, Sprudel, Rimuss, Minze*	100 cl	15.00
Minty Cucumber Cooler *Gurke, Minze, Sprudel, Holunder*	20 cl	6.50

Spassgetränke

Ginger Beer Fever-Tree	20 cl	4.00
San Bitter *Bittergetränk*	10 cl	3.00

Schaumwein

Rimuss	75 cl	10.00

Hinweise

Bestellung
Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 7 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 45.00 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	1.00
Gedeck (Messer / Gabel / Löffel)	Stück	1.00
Teller	Stück	1.00
Tischdecke	Stück	5.00

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 Künstilicher Intelligenz erstellt oder verändert.

AGB

Unsere AGB finden Sie hier.