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 Parkside

Kontakt

Restaurant Parkside
Waldeggstrasse 51
3097 Liebefeld
T +41 31 555 23 00
parkside@zfv.ch
Betriebsleiter: Michael Castellote

Inhaltsverzeichnis

Uszit 5

Apéro 5

Getränke 8

Sparkling & Mocktails 8

Weine & Bier 8

Kitchenparty 9

Hinweise 11

Deklaration 12

AGB 12

Essen



Uszit

«Uszit» Vormittag* *Kaffee / Tee, Mineralwasser, saisonale Frucht, Gipfel / Brötchen assortiert*	pro Person	7.60
«Uszit» Nachmittag* *Kaffee / Tee, Mineralwasser, Süssgebäck, saisonale Frucht*	pro Person	8.60

**Die Getränke werden bei den Pauschalen nicht rückvergütet.*

Gipfel

Buttergipfel	Stück	1.50
Laugengipfel	Stück	1.50
Rusticogipfel	Stück	1.50
Schoggigipfel	Stück	2.80

Brötchen

Weggli	Stück	1.50
Laugenzöpfli	Stück	2.40
Nussbrötchen	Stück	2.40
Chiabrötchen	Stück	2.40
Fitnessbrötchen	Stück	2.80

Gesund und vital

Birchermüesli	Becher	3.80
Saisonale Frucht	Stück	1.20

Süsses Gebäck

Spitzbub	Stück	2.80
Apfelberliner	Stück	2.80
Vanillekreuz	Stück	2.80
Muffin	Stück	3.20
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

Zum Knabbern

Zweifel Chips Nature / Paprika	100 g	4.00
Nussmischung	100 g	4.00
Marinierte Oliven	100 g	5.00
Sbrinzmöckli	100 g	6.00

Warme Häppchen

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

Kalte Häppchen

Antipasti-Spiessli	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumpesto	Stück	2.50

Gemüsesticks mit Dipsaucen *im Glas*	50 g	2.50

Food2050

Food2050 ab 30 Personen *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*	pro Person	25.00

Mini-Canapés*

**Mindestbestellmenge: 9 Stück pro Sorte*

«Simple» *Thon, Spargel, Poulet-Curry, Ei, Salami, Schinken, Quark, Sellerie*	Stück	2.60
«Deluxe» *Rauchlachs*	Stück	2.90

Platten

Mindestbestellmenge: 1 kg. Das Brot ist im Preis inbegriffen.

Garnierte Fleischplatte «Simple» *z. B. Lyoner, Salami, Trutenbrust*	100 g	12.50
Garnierte Fleischplatte «Deluxe» *z. B. Rohschinken, Trockenfleisch*	100 g	15.50
Garnierte Käseplatte *z. B. Camembert, Sbrinz, Gruyère*	100 g	12.50

Getränke



Getränke

Kaffee und Tee

Kaffee	Tasse	2.90
Tee	Tasse	2.90

Wasser, Fruchtsaft & Süssgetränke

Mineralwasser Glasflasche *mit / ohne Kohlensäure*	100 cl	6.50
Orangensaft Fairtrade	100 cl	8.50
Mineralwasser PET *mit / ohne Kohlensäure*	50 cl	2.90
ZFV-Eistee / ZFV-Limonade	50 cl	3.20
Coca-Cola / Zero	50 cl	3.20
Pepita	50 cl	3.20
Rivella rot / blau	50 cl	3.20
Apfelschorle	50 cl	3.20

Sparkling & Mocktails

Sparkling

Drei Freunde Rosé alkoholfrei *Deutschland*	75 cl	34.00
Rimuss Bianco Dry alkoholfrei	75 cl	25.00
Perelada Castillo Cava MO Brut *Spanien*	75 cl	30.00

Mocktails

Virgin Bellini *Pfirsich, Dry Sparkling, Mineralwasser*	pro Glas	8.00
Gin Tonic *Virgin Gin, Tonic*	pro Glas	11.00
Basil Lime *Mikks Basil Lime, Virgin Gin*	pro Glas	12.00

Weine & Bier

Weisswein

Verdejo DO «Beronia» *Spanien*	75 cl	29.00
Hämmerli Chasselas AOC *Weingut Hämmerli, Ins*	75 cl	29.00
Johannisberg AOC *Grands Vins du Maraudeur, Wallis*	75 cl	34.00
Sauvignon Blanc alkoholfrei *Weingut Zotz, Deutschland*	75 cl	32.00

Rotwein

Rioja Crianza DOC «Añares» *Spanien*	75 cl	29.00
Schafiser Pinot Noir AOC *Bielersee, Berner Stadtkellerei*	75 cl	35.00

Bier

Bärner Müntschi	33 cl	4.50
Bärner Schümli alkoholfrei	33 cl	4.50
Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	4.50
Appenzeller Panaché alkoholfrei	33 cl	4.50

Kitchenparty

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

Kitchenparty – Kochen, Geniessen, Teamgeist!
Erleben Sie 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. Sie servieren sich Drinks, Wein und Essen gleich selbst. Kulinarik trifft Teamwork – für einen Event, der in Erinnerung bleibt.

Preis pro Person *inkl. 3-Gang-Menü, Apéro-Snacks und Häppchen zwischendurch, Getränke, Drinks und Wein à discrétion, Musikanlage mit Mikrofon & Mitarbeitende*	CHF	154.50

Optional dazu buchbar

DJ Eric, nach Absprache		
Verlängerung ab 23.00 Uhr, pro angefangene Stunde	CHF	250.00

Cocktails & Longdrinks mit Alkohol

Sex on the Beach, Bloody Mary, Mojito

Amaretto Sour, Whisky Sour, Pisco Sour

Gin Tonic, Wodka Lemon, Whisky Cola, Cuba Libre u. a.

Cocktails alkoholfrei

Bellini, Gin Tonic, Basil Lime

Bei Wünschen nach weiteren Cocktails & Longdrinks einfach melden.

Getränkeauswahl
Vorab jeweils einen Schaumwein, Weisswein und Rotwein auswählen, das Bier definieren und die Cocktailauswahl treffen. Auf Wunsch weitere Getränke.

Schaumwein

Prosecco DOC Brut *Casa Farive, Italien*	75 cl
Brivio Brut Spumante *Guido Brivio, Tessin*	75 cl

Weisswein

Johannisberg AOC *Grands Vins du Maraudeur, Wallis*	75 cl
Verdejo DO *Bodegas Beronia, Rueda*	75 cl
Roero Arneis, Piemont	75 cl

Rotwein

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

Bier

Bärner Müntschi & Schümli alkoholfrei *Felsenau*	33 cl
Singha, Thailand	33 cl

Wasser, Süssgetränke & warme Getränke

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

Speisenauswahl
Die Gäste wählen ihr 3-Gang-Menü vorab aus feinen Vegi- und/oder Fleischgerichten. Vor Ort kochen sie 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 von den Gästen selbst.

Apéro & Snacks für zwischendurch
Lassen Sie sich 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

Rindscarpaccio | Randencarpaccio (V)

Fertigungsstation Vorspeise warm*

Pasta mit flambierten Crevetten

Onsen-Ei mit Süsskartoffelcreme & Belper Knolle

Gnocchi mit Pecorino, Nussbutter & Rucola

Saisonale Ravioli, selbstgemachte Füllung

Mini Bao Buns, rote Zwiebel & Koriander, mit Planted Duck (V) | mit Poulet

Tapasauswahl: Chorizo, Calamaretti, Garnelen in Knoblauch u. v. m.

Fertigungsstation Hauptgang*

Hausgemachte Pasta im Käserad

Asiatisches Wokgericht

Zweierlei saisonale Risottoauswahl (V)

Grand Pièce: Roastbeef, Kalbskarree

Fisch in der Salzkruste | Salzteig

Fertigungsstation Dessert*

Flüssiger Schokoladenkuchen

Karamellisierte Ananas flambiert, Rum & Glace

Mini-Patisserie (Schokokugeln befüllen, Pralinen selber machen)

Shaved Ice mit frischen Früchten & Sirups (V)

Fehlt Ihnen ein Gericht? Melden Sie sich ungeniert bei uns, wir passen die Kitchenparty gerne Ihren Wünschen an.

Ratlos für den nächsten Teamevent?
See you at the Kitchenparty im Parkside!

Hinweise

Bestellfrist
Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Bestellung mindestens eine Woche im Voraus mitteilen. Bei grösseren Anlässen bitten wir Sie, uns mindestens einen Monat im Voraus zu kontaktieren.

Lieferzuschlag
Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Öffnungszeiten sind ab einem Mindestbestellwert von CHF 40.00 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
Eventleitung	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. erhalten Sie auf Anfrage.

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 der 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.