Catering-angebot

SBB Restaurant Weyermannshaus

Zürich, 20. Januar 2017

chez SBB

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

Alles ist möglich!

Ob eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom
SBB Restaurant Weyermannshaus

Kontakt

SBB Restaurant Weyermannshaus
Bahnstrasse 22
3008 Bern
T +41 31 381 63 82
weyermannshaus@zfv.ch
www.zfv.ch/weyermannshaus

Inhalts-
verzeichnis

Gut verpflegt durch den Tag	1
Sandwiches	1
Sandwich-Lunches	2
Platten	3
Apéro	4
Getränke	5
Weine	5
Hinweise	6
Deklaration	7
AGB	8

Gut verpflegt durch den Tag

Kick Start	pro Person	7.50
1 Kaffee oder Tee		
1 Mineralwasser 50 cl		
1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl		
1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel		
1 saisonale Frucht		
Power Znüni / Zvieri	pro Porton	7.50
Fleischkäse im Bürli Senf		
1 Rivella Rot		
Zvieri	pro Person	8.50
1 Kaffee oder Tee		
1 Mineralwasser 50 cl		
1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl		
1 Cake		
1 Frucht		
Vitamin und Co.		
Saisonfrüchte-Abo	pro kg	4.80
Wir liefern frische Saisonfrüchte direkt ins Büro.		
Saisonale Frucht		
z.B. Aprikose, Zwetschgen	klein	0.30
z.B. Apfel, Banane, Birne	gross	0.60
Saisonfrüchte geschnitten 150g	Becher	3.90
Gipfel und Brötchen		
Butter-, Laugen-, Rustico-, Vollkorngipfel	Mini	1.10
	Gross	1.40
Semmel, Weggli, Bürli, Vollkorn- und Mehrkornbrötchen	Stück	1.40
Butterbrezel	Stück	2.00
Mandelgipfel, Nussgipfel und Schoggigipfel	Stück	2.80
Nuss-Trockenfrüchtemischung	Stück	3.50

Sandwiches

Stellen Sie sich Ihr Sandwich nach eigenem Gusto zusammen:

Partybrötchen	Stück	2.80
Focaccia mit Pastrami und Ruccola		
Nussbrötchen mit Gruyère		
Parapanbrötchen mit Rauchlachs und Avocado		
Bürli mit Fleischkäse und Corrnichons		
SBB Sandwich	Stück	3.50
Mit Salami, Schinken oder Käse		
Sandwich Traditional	Stück	4.50
Hausbrot mit Buureschinken		
Knusperli mit Salami		
Rustico mit Chorizo		
Knopfloch mit Thon		
Sandwich Creative	Stück	5.50
Hausbrot Rohschinken		
Knusperli Pastrami		
Rustico mit Roastbeef		
Knopfloch mit Rauchlachs		
Sandwich XXL	Stück	7.50
½ Baguette mit Schinken, Käse, Salami, Thon oder mediterranem Gemüse		
Zwirbelbrot mit Schinken, Käse, Salami, Thon oder mediterranem Gemüse		

Sandwich-Lunches

Sandwich-Lunch Standard pro Person 15.50

5 assortierte Partybrötchen
gefüllt mit:
Salami, Buureschinken, Fleischkäse, Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate
Tagesdessert

Sandwich-Lunch Premium pro Person 19.50

5 assortierte Partybrötchen
gefüllt mit:
Bündnerfleisch, Salami, Hinterschinken, Pastrami, Pulled Pork, norwegischer Rauchlachs, Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate
Fruchtspiess, Saisonsalat und Tagesdessert

Dazu im Weckglas, 160ml

Salzig

Cole slaw	Stück	2.80
Caesar Salad mit Poulet du Parmesan	Stück	3.80
Kartoffelsalat mit Speck	Stück	2.80
Scharfer Rindfleischsalat	Stück	3.80
Taboulésalat mit Minze	Stück	2.80
Pouletsalat mit Apfel und rosa Pfeffer	Stück	3.80
Tomatensuppe mit Basilikum	Stück	3.50
Kartoffel-Lauch-Suppe	Stück	3.50

Süss

Gebrannte Creme	Stück	2.80
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Stück	2.80
Tobleronemousse mit Krokant	Stück	2.80
Cheesecake	Stück	3.20
Caramelköpfchen mit Rahm	Stück	2.80

Glutenfrei? Laktosefrei? Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste mit Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten oder Spezialdiäten. Fragen Sie uns danach.

Platten

Zu unseren Platten servieren wir Ihnen Hausbrot unserer Hausbäckerei Kleiner, eingelegtes Gemüse, Butter, Senf (wo es passt) und Rohkost.

Buure-Platte Ofenfleischkäse, Buureschinken, Salami, Schüblig und Bergkäse	pro Person 100 g	9.00
Luxus Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz und Bergkäse	pro Person 100 g	11.50
Schweizer Käse Regionale Käsesorten, weich, halbhart, hart und frisch mit Trockenfrüchten und Nüssen	pro Person 100 g	8.00
Vegan Getrocknete Tomaten, Süsskartoffelchips mit Avocadodip, Humus, Antipasti, Oliven und Fladenbrot ohne Hausbrot, Butter und Senf	pro Person 100 g	8.00
Rohkost Saisonale Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Radieschen, Fleur de sel und Früchtespiessen	pro Person 100 g	3.00

Apéro

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck bestreut mit Sesam, Paprika und Käse	100 g	6.70
Nussmischung Cashew und Mandeln	100 g	4.70
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Zweifel Chips Paprika und Nature	100 g	3.50

Kalte Häppchen

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel	Portion	4.70
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	2.50
Crostini mit Lachs, Tomate, Aubergine und Oliven	pro Person 4 Stück	9.80

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfel	Stück	2.80
Mini-Käse- und Lauchküchlein	Stück	2.80
Mini-Pizzaküchlein Margherita oder Prosciutto	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet&Sour-Sauce	2 Stück	3.50

Vegan?

Gerne stellen wir ein veganes Apéroangebot für Sie zusammen. Fragen Sie uns danach.

Genuss im Glas, 160 ml

Siedfleischsalat mit Cornichons und Zwiebeln	Stück	3.80
Scharfer Thai-Rindfleischsalat	Stück	3.80
Pouletsalat mit Apfel und rosa Pfeffer	Stück	3.80
Taboulésalat mit Pinien, Sultaninen und Minze	Stück	2.80
Caesar Salad mit Poulet und Parmesan	Stück	3.80
Tomatensuppe mit Basilikum	Stück	3.50
Ofenfleischkäse mit lauwarmem Kartoffelsalat	Stück	4.50
Kräuter-Lammspiesschen auf Antipastisalat	Stück	4.50
2 knusprige Crevetten mit Avocadosalat	Stück	4.50
Ofengemüse mit Feta und Rosmarin	Stück	4.50

Für Sie zusammengestellt

ab 10 Personen

Swiss Railway Mostbröckli, Sbrinzmöckli, Apfelschnitze und Nussbrot	pro Person	9.00
Mediterran Marinierte Oliven, Parmesan, Salamiwürfel, Crostini mit Aubergine und Tomaten, Mozzarellasticks, Coppa-Röllchen gefüllt mit Honig-Mascarpone auf Foccacia	pro Person	17.50

Anlässe am Abend – darf es einmal edel sein?

Wir bieten Ihnen unser gesamtes Food Know-how an und kreieren mit Ihnen ein Menü ganz nach Ihren Wünschen.

Getränke

Heissgetränke

Fairtrade Bio Kaffee Max Havelaar	pro Portion	3.20
	SBB	2.20
Verschiedene Teearomen	pro Portion	2.60
nach Verbrauch verrechnet	SBB	1.60

Mineralwasser

Mineralwasser	PET, 50 cl	2.50
mit oder ohne Kohlensäure	SBB	1.70
	150 cl	6.50
	SBB	4.70

Süssgetränke

Diverse Süssgetränke	PET, 50 cl	2.80
Fragen Sie uns nach dem Angebot	SBB	1.90

Schweizer Bier

Bärner Müntschi Felsenau, Bern	33 cl	3.90
Feldschlösschen Original Feldschlösschen, Rheinfelden	33 cl	3.90
Feldschlösschen, alkoholfrei Feldschlösschen, Rheinfelden	33 cl	3.90

Weine

Schaumwein

Prosecco DOC Veneto, Italien	75 cl	30.30

Weissweine

Pinot Grigio Venzia IGT Di Lenardo	75 cl	26.00
Johannisberg AOC Cordonier & Lamon, Vallis	75 cl	33.00

Rotweine

Ticinello Merlot DOC Zanini Ticino	75 cl	35.00
Primitivo Salento IGT Cantalupi Conti Zecca	75 cl	23.00

Lieblingswein?

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein wenn Ihnen aus unserer Auswahl keiner gefällt. Oder Sie bringen den Wein selber mit und bezahlen ein Zapfengeld pro Flasche.

Hinweise

Bestellung
Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Preise
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Lieferpauschale
Lieferungen innerhalb des Gebäudes und während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40.00 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengenzuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Mitarbeiter
Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung gemäss dem effektiven Aufwand.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen 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 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Material
Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir nachfolgende Mietpreise. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Glas	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Buffet mit farbigem Tischpapier	Buffet	22.50

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche
Wir kochen frisch vor Ort, arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

Von hier kommt unser Fleisch
Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa, Übersee

Fisch aus nachhaltigem Fischfang
Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren. Gerne geben wir auf Nachfrage hin detailliert Auskunft.

AGB

1. Geltungsbereich und Begriffe
Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. Leistung
Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftragserledigung.

3. Vereinbarung
Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. Werbung
Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

5. Änderung der Teilnehmerzahlen
Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

6. Annullierung von Anlässen und Reservationen
Definitive Bestellungen können bis zum 4. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

7. Haftung des Auftraggebers
Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

8. Preise und Zahlungsbedingungen
Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen
Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand
Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

Januar 2016