

CATERING- ANGEBOT

Gastronomie GIBB



GASTRONOMIE

GIBB

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: 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 der Gastronomie
GIBB Bern

Kontakt

Gastronomie GIBB

Lorrainestrasse 1
3013 Bern

Catering Verantwortlicher: Sven Stettler
D +41 31 335 94 50 / gibbfive@zfv.ch

Leiter Gastronomie: Sven Stettler
D +41 31 335 94 50 / sstettler@zfv.ch



INHALTSVERZEICHNIS

Kaffeepause 1

Steh-Lunch 2

Apéro-Kreationen 2

Eine Sünde wert 3

Kleine Häppchen 4

Weine und Getränke 5-6

Hinweise 7

AGB 7

KAFFEPAUSE

Begrüssungskaffee pro Pers 6.80

1 Nespresso Kaffee, Tee,
Mineralwasser
Brotkorb mit je 1 Laugengipfel,
Brötchen klein und Butter klein

Vormittagskaffee pro Pers 8.80

1 Nespresso Kaffee, Tee,
Orangensaft- und Mineralwasser,
Brotkorb mit je 1 Laugengipfel,
Brötchen klein und Butter klein
1 Frucht saisonal

«Kraftstarter» Vormittag pro Pers 11.20

1 Nespresso Kaffee, Tee,
Orangensaft und Mineralwasser,
Brotkorb mit je 1 Laugengipfel,
Brötchen klein und Butter klein
Birchermüesli im Shotglas
1 Frucht saisonal

Nachmittagskaffee pro Pers 8.80

1 Nespresso Kaffee, Tee
Orangensaft und Mineralwasser,
1 Seminargebäck
1 Saisonfrucht

«Energie Pur» Nachmittag pro Pers 13.40

1 Nespresso Kaffee, Tee
Orangensaft und Mineralwasser,
Portion Studentenfutter 150 g
Pistazien, Sultaninen, Nüsse, Cranberries, Feigen,
Datteln und Mandeln
1 Fruchtspiess

Getränke

Nespresso Kaffee	Tasse	3.20
Tee	Tasse	2.40
Mineralwasser <small>mit / ohne Kohlensäure</small>	100 cl	6.50
Apfelsaft Naturtrüb	100 cl	8.50
Süssgetränke und Mineralwasser	50 cl	2.80
Orangensaft Michel	100 cl	8.50
Diverse Fruchtsäfte	20 cl	3.30

Sitzungsverpflegung

Kleiner Butter- oder Laugengipfel	Stück	1.40
GIBB Gipfel	Stück	1.60
Semmel, Weggli, Bürli	Stück	1.80
Fitness-, Pausen-, Mais-, Nuss-, Speckbrötli	Stück	2.30
Ufsteller Schoggibrötli	Stück	2.30
Frucht <small>saisonal</small>	Stück	1.50
Fruchtspiess <small>saisonal</small>	Stück	2.40
Früchte im Glas <small>geschnitten</small>	Portion	2.40
Birchermüesli klassisch	200 g	3.50
Birchermüesli klassisch <small>gross</small>	350 g	4.50
Birchermüesli im Shotglas	120 g	2.40
Seminargebäck <small>klein</small>	Stück	1.50
Himbeer- oder Aprikosenplunder, Apfelstrudel, Nusschnecke, Pekanzöpfli		
Früchtekuchen <small>hausgemacht</small>	Stück <small>klein</small>	3.20
	Stück <small>gross</small>	4.20

APÉRO- KREATIONEN

Der Günstige pro Person 9.00

Salznüsschen
Cashewnüsse mit Curry geröstet
2 Partybrötchen
gefüllt mit Brie, Salami, Schinken, Tomaten-
Basilikum, Oliven-Knoblauch oder Antonella
Zucchetti-, Aubergine-, Antipasticreme
1 Fruchtspiess

Der Klassiker pro Person 15.00

Jeweils ein
Hähnchenbrustspiess Yakitori mit
Ananas
Schinkengipfel
Käse- oder Spinatküchlein
Apéro-Burger
Partybrötchen
gefüllt mit Brie, Salami, Schinken, Tomaten-
Basilikum, Oliven-Knoblauch oder Antonella
Zucchetti-, Aubergine-, Antipasticreme

Der Spezielle pro Person 25.00

1 Cherrytomaten-
Mozzarellaspiess mariniert mit Pesto
2 Weizenparisette-Scheiben
belegt mit Rohschinken, Käse,
Tomatenwürfelchen-Basilikum oder Oliven-
Knoblauch mit Balsamico
1 Clubsandwich
1 Apéro-Burger
1 Wrap mini
mit mediterraner Vegi-, Lachs-, oder
Trutenfüllung
1 Käse-Olivenspiess
Dessert saisonal

STEHLUNCH

Wir richten uns selbstverständlich nach Ihren individuellen Wünschen. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen eine passende Offerte zusammen.

«Sandwich-Bag» pro Person 12.50

Castellino hell gefüllt mit
Schinken, Salami, Gemüse oder
Käse
1 Riegel Balisto
1 Frucht saisonal
1 Getränk Pet

«Midday Lunch» pro Person 21.50

Kalte Fleisch- und Käseplatte,
Antipasti,
2 Blatt- und 3 Gemüsesalate
oder je nach Saison
Hülsenfrüchtesalat,
Monatsfrüchte geschnitten

«Midday Lunch Hot» pro Person 21.50

Tagessuppe oder Salat
Menü nach Absprache
Dessert klein

Zzgl. Getränkepauschale Pro Person +3.00
(Mineralwasser + Apfelsaft)

Persönliche Beratung

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über weitere Kreationen.

EINE SÜNDE WERT

Süßes im Shotglas Pro Glas 3.50

Pro Sorte min. 10 Portionen

Früchtequarkcreme
Panna Cotta mit Fruchtgelée
Fruchtsalat saisonal
Caramelköpfl
Creme Diplomat
Schokoladencreme

Feine Patisserie mini Stück 1.50

Berliner
Cremeschnitten
Profiteroles mit Rahm
Eclair mit Vanille
Schoggimuffin
Donuts ungefüllt
Seminargebäck
Himbeer- oder Aprikosenplunder, Apfelstrudel,
Nussschnecke, Pekanzöpfli

Aus unserer Hausbäckerei

Diverse Trockenbisquit Stück 2.80

Vogelnest, Sablé, Butterbogen,
Schokoladenbogen, Kokosschnitte

Blechkuchen vegan, 4cm x 4cm Stück 2.40

KLEINE HÄPPCHEN

Zum Knabbern

Nature Chips Beutel	185 g	7.50
Paprika Chips Beutel	185 g	7.50
Tortilla Chips vegan	Chips 185 g Salsa 250 g	9.50

Pita-Brot mit Randenhummus vegan	100 g Pita 200 g Randen	13.50
-------------------------------------	----------------------------------	-------

Salznüsse	100 g	4.70
Wasabinüsse	100 g	4.70
Cashewnüsse mit Curry geröstet	100 g	4.70
Blätterteigkonfekt	100 g	6.70
Apéro-Flûtes	100 g	6.70
Gemüsesticks im Glas mit Dip-sauce	Portion	3.00

Reichhaltige Zvieriplatte garniert

Käseplatte	100 g	15.00
Fleischplatte	100 g	15.00

Kalte Häppchen

Tomatenbruschetta mit Basilikum	Stück	3.00
Oliven mariniert	100 g	4.50
Wraps mini gefüllt mit Tomaten & Rucola, geräuchertem Lachs oder Trutenbrust	Stück	3.00
Oliven gefüllt	100 g	5.50
Parmesan-Sbrinz-Würfel	100 g	5.20
Grissini mit Rohschinken	Stück	2.20
Antipasti gemischt	100 g	9.00
Cherry Tomaten- Mozzarella-Spiess	Stück	2.20
Käse-Oliven-Spiess	Stück	2.60
Käse-Früchte-Spiess	Stück	2.60
Melonen-Rohschinken-Spiess saisonal	Stück	2.60
Spiess-Trio mit Mozzarella, Feigen und Rohschinken	Stück	2.80
Pinchito Spiess mit Peppadew, Oliven, Patisson und getrockneten Tomaten	Stück	3.20

Belegte Brötchen auch vegan oder vegetarisch

Die Mindestbestellmenge beträgt pro Sorte 10 Stück

Partybrötchen gefüllt mit: Brie, Salami, Schinken, Tomaten-Basilikum, Oliven-Knoblauch und Antonella Zucchetti-, Aubergine- und Antipasti Creme	Stück	3.00
Weizenparisette-Scheibe belegt mit: Halbhartkäse, Salami, Hinterschinken, Thon, Ei-Mousse oder Tomaten-Mozzarella	Stück	2.70
Weizenparisette-Scheibe belegt mit: Tomatenwürfelchen-Basilikum, Oliven- Knoblauch mit Balsamico, Lachstatar, Beefsteaktatar, Roastbeef, Rohschinken	Stück	3.00

Warme Häppchen

Falafelbällchen vegan inkl. 200 g Tomatensalsa	10 Stück	8.50
Schinkengipfel	Stück	2.40
Käseküchlein	Stück	2.40
Spinatküchlein	Stück	2.40
Mozzarellasticks	Stück	2.40
Hähnchenspiess Yakitori mit Ananas	Stück	2.80
Hamburger mini	Stück	3.00
Frühlingsrollen mini mit Gemüse und Sweet & Sour-Sauce	Stück	2.40

Brote

Selbstverständlich können Sie zu jedem Angebot
zusätzlich Brot bestellen.

Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Hausbrot	kg	6.50
Nussbrot	kg	8.50
Zopf	kg	16.00
Speckzopf	kg	22.00

WEINE

Schaumwein

Italien

Prosecco di Treviso DOC Brut 75 cl 32.00
«Casa dei Faveri» Cantina Vedova
Traubensorte: Glera

Weissweine

Schweiz

Schafiser AOC Berner Stadtkellerei 75 cl 29.00
Domaine de la Ville de Berne,
Bielersee
Traubensorte: Chasselas

Pinot Gris 1er Cru 75 cl 34.00
Chateau de Bois, Satigny (Genf)
Traubensorte: Pinot Gris

Trattofino Bianco del Ticino DOC 75 cl 42.00
Tenuta San Giorgio SA,
Cassina d'Agno (auf Vorbestellung)
Traubensorte: Merlot / Kerner

Rotweine

Schweiz

Schafiser AOC Berner Stadtkellerei 75 cl 35.00
Domaine de la Ville de Berne,
Bielersee
Traubensorte: Pinot Noir

Gamay 75 cl 29.00
Chateau de Bois, Satigny (Genf)
Traubensorte: Gamay

Sottoroccia Ticino DOC 75 cl 42.00
Tenuta San Giorgio SA,
Cassina d'Agno auf Vorbestellung
Traubensorte: Merlot / Cabernet Franc /
Cabernet Sauvignon

GETRÄNKE

Bier

Bügel Feldschlösschen 50 cl 4.40

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser 100 cl 6.50
mit / ohne Kohlensäure
Mineralwasser / Süssgetränke 50 cl PET 2.80

Fruchtsäfte

Apfelsaft Naturtrüb 100 cl 8.50
Orangensaft 100 cl 8.50
Fruchtsäfte divers 20 cl 3.30

Hausgemachte Getränke

Eistee Februar bis November 100 cl 8.50
Glühwein November bis Februar 100 cl 16.00
Punch November bis Februar 100 cl 13.00

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu. Folgende Angaben werden benötigt: Datum, Uhrzeit, Art des Anlasses, genauer Ort oder Lieferadresse, Anzahl Teilnehmer, Personalien des Bestellers, vollständige Rechnungsadresse, Telefonnummer und Kontaktperson.

Kleinlieferungsmengenzuschlag

Für Kleinlieferungen bis zu einem Auftragsvolumen von CHF 50.00 pro Lieferung wird ein Zuschlag von CHF 10.00 verrechnet.

Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde wird jeweils pro Weg mindestens eine Viertelstunde à CHF 12.25 verrechnet. Werden Speisen und Getränke in der Mensa abgeholt, entfällt dieser Zuschlag.

Mitarbeiterzuschlag

Die Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

06.00 bis 23.00 Uhr	Stunde	49.00
23.00 bis 06.00 Uhr	Stunde	64.00
Wochenende	Stunde	64.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen.

Catering am Wochenende und an Feiertagen

Weil die Mensa an Wochenenden und allgemeinen Feiertagen geschlossen ist, werden Caterings an diesen Tagen erst ab einem Mindestumsatz von CHF 1'500.00 angenommen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb.

