

Catering- angebot

SBB Restaurant
Aarepark



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 Aarepark

Kontakt

SBB Restaurant Aarepark
Bahnhofstrasse 12
4600 Olten
T +41 62 296 30 90
aarepark@zfv.ch
www.zfv.ch/aarepark



Inhaltsverzeichnis

Gut gepflegt durch den Tag	1
Seminar auf einen Blick	2
Sandwich auch XXL	3
Apéro und kalte Platten	4
Stehlunches	5
Fruchtig und Süß	6
Getränke	7
Weine	7
Hinweise & AGB	8
Deklaration	9

Gut gepflegt 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

Active Zmorge pro Person 14.00

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Rusticogipfel
- 1 Birchermüesli im Weckglas
- 1 Morgen-Muffel-Muffin
- 1 Weckglas klein
- Dörrfrüchte und Nüsse

Power Znüni / Zvieri Portion 7.50

- Fleischkäse im Bürli mit 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

SBB Zvieri pro Person 10.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft 33 cl
- 1 Cake
- 1 Fruchtspiess mit Pfefferminze
- 1 Weckglas klein
- Dörrfrüchte und Nüsse

Vitamin und Co.

Saisonfrüchte-Abo pro kg 4.80

Wir liefern frische Saisonfrüchte direkt ins Büro.

Saisonale Frucht Stück 0.60

Früchteplatte 150 g 3.90

Smoothies

Nach Wahl:

Waldbeer, Mango, Spinat, Apfel

Smoothie 25 cl 4.50

Smoothie in der Literflasche 100 cl 17.00

Gipfel, Brötchen und Süssgebäck

Buttergipfeli Stück 1.40

Vollkorngipfeli Stück 1.40

Laugengipfeli Stück 1.40

Weggli Stück 1.40

Büürli Stück 1.40

Protein-Brötli Stück 1.80

Körner-Brötli Stück 1.40

Nuss-Brötli Stück 1.80

Swiss-Trio-Brötchen Stück 2.00

Zöpfli, 120 g Stück 2.50

Butterbrezel Stück 2.00

Nussstange Stück 2.80

Mandelgipfel Stück 2.80

Morgen-Muffel-Muffin Stück 2.80

Erfrischung aus dem Becher

Birchermüesli Stück 3.00

auch vegan erhältlich

Schichtjoghurt Stück 3.90

Fruchtjoghurt mit Fruchtstückli

Knuspermüesli Stück 4.90

mit dem gewissen Crunch...

Fruchtsalat Stück 3.90

Seminar auf einen Blick

Getränke

Nespresso-Kaffeemaschine	pro Portion	3.20
verschiedene Aromen, nach Verbrauch verrechnet / verschiedene Teearomen	SBB	2.20
Mineral mit Kohlensäure	50 cl	2.50
	SBB	1.70
Mineral ohne Kohlensäure	50 cl	2.50
	SBB	1.70
ZFV Eistee, Limonade	50 cl	3.50
	SBB	2.70
Diverse Süssgetränke	PET, 50 cl	2.80
Fragen Sie uns nach dem Angebot.	SBB	1.90
Ramseier Fairtrade-Orangensaft in der Karaffe	100 cl	8.00
Ramseier Fairtrade-Multivitamin In der Karaffe	100 cl	8.00
Smoothie	25 cl	4.50
Nach Wahl: Waldbeer, Mango, Spinat, Apfel		
Smoothie in der Literflasche	100 cl	17.00

Erfrischung aus dem Becher

Birchermüesli	Stück	3.00
auch vegan erhältlich		
Schichtjoghurt	Stück	3.90
Fruchtjoghurt mit Fruchtstückli		
Knuspermüesli	Stück	4.90
mit dem gewissen Crunch...		
Fruchtsalat	Stück	3.90

Vitamin und Co.

Saisonfrüchte-Abo	pro kg	4.80
Wir liefern frische Saisonfrüchte direkt ins Büro.		
Saisonale Frucht	Stück	0.60
Früchteplatte	150 g	3.90
Frisch geröstete Nussmischung	100 g	4.70
Cashew und Mandeln		

Gipfel, Brötchen und Süssgebäck

Buttergipfeli, gemischt	Stück	1.40
Weggli, Büürli, Körnlibrötchen	Stück	1.40
Spezial-Brötchen, gemischt	Stück	1.80
Swiss-Trio-Brötchen	Stück	2.00
Zöpfli, 120 g	Stück	2.50
Süssgebäcke, gemischt	Stück	2.80

Kiosk

Lindor-Kugel	Stück	0.80
Ammann Schokoküsse	Stück	1.00
Cailler Branche	Stück	1.50
Ragusa 50g	Stück	2.00

Für den kleinen Hunger

Salat-Bowl vegetarisch	Stück	13.50
French-Dressing, Italienne-Dressing	SBB	12.00
Salat-Bowl gemischt	Stück	13.50
French-Dressing, Italian-Dressing	SBB	12.00

Ciabatta-Sandwich mit Buureschinken	Stück	5.50
Ciabatta-Sandwich mit Salami	Stück	5.50
Ciabatta-Sandwich mit Tomaten-Mozzarella	Stück	5.50
Ciabatta-Sandwich mit Käse	Stück	5.50
Ciabatta-Sandwich mit Ei	Stück	5.50

Parisetten-Sandwich XXL mit Buureschinken	Stück	7.50
Parisetten-Sandwich XXL mit Salami	Stück	7.50
Parisetten-Sandwich XXL mit Fleischkäse	Stück	7.50
Parisetten-Sandwich XXL mit Greyerzer Käse	Stück	7.50

Sandwich auch XXL

Sandwich-Lunch Standard pro Person 15.50

5 assortierte Partybrötchen

gefüllt mit:

Salami, Buureschinken, geräucherte
Trutenbrust, Fleischkäse, Kräuterfrischkäse,
Avocado-Tomate

Tagesdessert

Sandwich-Lunch Premium pro Person 19.50

5 assortierte Partybrötchen

gefüllt mit:

Bündnerfleisch, Salami, Hinterschinken,
geräucherte Trutenbrust, Pastrami, Pulled Pork,
norwegischer Rauchlachs, Kräuterfrischkäse,
Avocado-Tomate

Fruchtspiess, Saisonsalat und

Tagesdessert im Weckglas

Hausbrote ganz gross

Pain Surprise

32 Brötchen mit gemischten Füllungen für
Vegetarier und Fleischliebhaber, für 10
Personen

Stück 89.00

Riesen-Laugenbrezel

Buureschinken, Rohschinken, Salami,
Fleischkäse, Thon, Brie, Ei, Tomaten-Mozzarella
Apéro für 20 Personen
Imbiss für 10 Personen

Stück 56.00

Meterbrot Traditional

mit Buureschinken, Salami, Thon, Weichkäse,
Käse, Fleischkäse

Apéro für 15 Personen

Imbiss für 10 Personen

Stück 54.00

Meterbrot Creative

mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef,
norwegischer Rauchlachs, Humus-Randen

Apéro für 15 Personen

Imbiss für 10 Personen

Stück 58.00

Glutenfrei? Laktosefrei?

Sorgenfrei!

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

Stellen Sie sich Ihr Sandwich nach eigenem Gusto
zusammen:

Partybrötchen

Salami, Fleischkäse, Buureschinke Stück 2.80

Thunfisch Stück 2.80

Roastbeef, Bündnerfleisch, Stück 3.50

Rohschinken

Rauchlachs, geräucherte Forelle Stück 3.50

Tomaten-Mozzarella, Ei, Gruyér, Brie Stück 2.80

Vegan Stück 2.80

Sandwich Traditional

Faustbrot Scheiben

Salami, Fleischkäse, Buureschinke Stück 4.50

Thunfisch Stück 4.50

Roastbeef, Bündnerfleisch, Stück 6.50

Rohschinken

Rauchlachs, geräucherte Forelle Stück 6.50

Tomaten-Mozzarella, Ei, Gruyér, Brie Stück 4.50

Vegan Stück 4.50

Sandwich Creative

Ciabatta Brot

Salami, Fleischkäse, Buureschinke Stück 5.50

Thunfisch Stück 5.50

Roastbeef, Bündnerfleisch, Stück 7.50

Rohschinken

Rauchlachs, geräucherte Forelle Stück 7.50

Tomaten-Mozzarella, Ei, Gruyér, Brie Stück 5.50

Vegan Stück 5.50

Sandwich XXL

Parisettes 25cm

Salami, Fleischkäse, Buureschinke Stück 7.50

Thunfisch Stück 7.50

Roastbeef, Bündnerfleisch, Stück 9.90

Rohschinken

Rauchlachs, geräucherte Forelle Stück 9.90

Tomaten-Mozzarella, Ei, Gruyér, Brie Stück 7.50

Vegan Stück 7.50

Apéro und kalte Platten

Für Sie zusammengestellt

ab 10 Personen

Gleis 1

Salznüssli und Chips, Mini Schinkengipfeli, Mini Käseküechli, Grissini mit Rohschinken, Käse-Frucht-Spiessli

pro Person 14.00

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 Focaccia

pro Person 17.50

Platten

Buure-Platte

Ofenfleischkäse, Buureschinken, Salami Schüblig und Bergkäse
Serviert mit Hausbrot, Butter und Senf

100 g 9.00

Serviert mit Hausbrot, Butter und Senf

Luxus-Platte

Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz und Bergkäse
Serviert mit Hausbrot, Butter und Senf

100 g 11.50

Schweizer Käse-Platte

Regionale Käsesorten, weich, halbhart, hart und frisch mit Trockenfrüchten und Nüssen
Serviert mit Hausbrot und Butter

100 g 8.00

Luxus-Platte Lachs

Norwegischer Rauchlach mit Meerrettichschaum
Garniert mit Zitrone, Zwiebel und Kapern
Serviert mit Toastbrot und Butter

100 g 11.50

Vegan

Getrocknete Tomaten, Süsskartoffelchips mit Avocadodip, Humus, Antipasti, Oliven und Fladenbrot

100 g 8.00

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck

bestreut mit Sesam, Paprika und Käse

100 g 6.70

Frisch geröstete Nussmischung

Cashew und Mandeln

100 g 4.70

Zweifel Chips, gemischt

100 g 3.50

Salznüssli

100 g 3.50

Grissini mit Rohschinken

Stück 2.50

Kalte Häppchen

Marinierte Olive

100 g 4.70

Gemischte Antipasti

100 g 9.00

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Peperoni, Zucchetti, dazu Hausbrot

Crostini delux

Stück 3.20

Tomaten-Basilikum / Rohschinken / Oliven-Tapenade / Frischkäse / Käse und Apfel

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen

Stück 2.50

Käse-Früchtespiess

Stück 2.80

Früchte-Spiess

Stück 2.50

Melone-Rohschinken-Spiess

Stück 2.80

Rohkost mit Dipsauce

100 g 3.00

Rauchlachs-Lollipop

Stück 3.50

mit Meerrettichschaum im Kräutercrepe

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfel

Stück 2.80

Mini-Käsechüechli

Stück 2.80

Mini-Vegistrudel

Stück 2.80

Mini-Hot Dog mit Chili-Griller

Stück 3.50

mit Senf

Mini-Rindshamburger

Stück 3.50

Mini-Pizzaküchlein Margherita

Stück 2.50

Mini-Pizzaküchlein Salami

Stück 2.50

Genuss im Glas, 160 ml

Tomatensuppe mit Basilikum

Stück 2.80

Tom Kha Gai-Suppe

Stück 3.50

Scharfe Kokossuppe mit Poulet und Pilzen

Taboulésalat

Stück 2.80

mit Pinien, Sultaninen und Minze

Scharfer Thai-Rindfleischsalat

Stück 3.80

Siedfleischsalat

Stück 3.80

mit Cornichons und Zwiebeln

Pouletsalat

Stück 3.80

mit Apfel und Curry

2 Knusprige Crevetten

Stück 4.50

auf Avocadosalat

Parmesanrisotto mit Pilze

Stück 4.50

Mediterraner Pennesalat

Stück 3.80

Stehlunches

Stehlunches richten wir ab 15 Personen aus. Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

«Seminar» pro Person 13.50
Tagessalat
–
Menu oder Vegi aus dem Tagesangebot

«Italianità» pro Person 25.00
Toskanischer Brotsalat im Weckglas,
Artischockensuppe mit Crostini
–
Orecchiette mit hausgemachtem Antipasti-Gemüse, Rohschinken und Oliven
–
Lasagna alle verdure mit Linsen, Gartengemüse und Parmesan
–
Hausgemachtes Tiramisu, Fruchtsalat im Weckglas

«Suisse» pro Person 27.00
Rüebli-salat mit Sonnenblumenkernen, Tomatensuppe im Glas
–
Pouletgeschneitztes Zürcher Art mit Röstikroketten und Broccoli mit Röstmandeln
–
Waldpilz-Stroganoff mit Paprikarahmsauce und Gurken, Röstikroketten und Broccoli mit Röstmandeln
–
Studentenschnitte, Tobleronemousse im Weckglas

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.

«Flying Lunch» – der spezielle fliegende Lunch

Wir kreieren ein individuelles Menü und Sie geniessen dieses serviert in kleinen Portionen. Unkompliziert, schnell und kreativ. Wir beraten Sie gerne.

Fruchtig und Süss

Süsses und Fruchtiges im Glas

Apfel Crumble mit Zimt	Stück	2.80
Frischer Fruchtsalat mit saisonalen und exotischen Früchten	Stück	2.80
Gebrannte Creme mit karamelisiertem Zucker	Stück	2.80
Aprikosen Creme mit Aprikosenwürfeli	Stück	2.80
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	Stück	2.80
Tobleronemousse mit Krokant	Stück	2.80

Süsses aus dem Ofen

Mini Süssgebäck Pain au Chocolat, Apfelstrudel, Plunder, Aprikosenstreusel, Nuss- und Mandelschnecke, Apfel- und Rüeblkuchenwürfel, Donut	Stück	1.80
Morgen-Muffel-Muffin	Stück	2.80
Zitronencake	Stück	3.00
Rüeblcake	Stück	3.00
Marmorcake	Stück	3.00
Tirolercake	Stück	3.00
Schoggicake	Stück	3.00
Cheesecake	Stück	3.20
Nussstange	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.80
Ragusa-Buttergipfel	Stück	2.80
Brownie mit Pekannüssen	Stück	2.80
Aprikosentasche	Stück	2.80
Apfeljalousie	Stück	2.80
Studentenschnitte	Stück	2.80

Kiosk

Lindor-Kugel	Stück	0.80
Dubler Schokoschaumkopf	Stück	1.00
Cailler Branche	Stück	1.50
OLO Kugel	Stück	0.90
Kinder Bueno	Stück	1.80

Glace

Hausgemacht von unserer Hausbäckerei Kleiner
in der Sommersaison

Mango Vegan	Becher	4.10
Waldbeer Vegan	Becher	4.10
Joghurt	Becher	4.10
Schoggi	Becher	4.10
Himbeer	Becher	4.10
Vegan		
Erdbeer	Becher	4.10
Vanille	Becher	4.10
Stracciatella	Becher	4.10
Mokka	Becher	4.10
Pistache	Becher	4.10
Caramel	Becher	4.10

15 Einheiten Mindestmenge pro Sorte
auf Vorbestellung

Kleiner Glace

Natürlicher Glacegenuss in 11 verschiedenen Sorten
von unserer Glacemanufaktur in Zürich.

www.kleiner-baeckerei.ch

Getränke

Heissgetränke

Fairtrade Bio Kaffee	pro Portion	3.20
Max Havelaar	SBB	2.20
Hochstrasser, Luzern		
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
ZFV Homemade Eistee	PET, 50 cl	3.50
	SBB	2.70

Fruchtsäfte und Smoothies

Ramseier Fairtrade-Orangensaft	100 cl	8.00
in der Karaffe		
Ramseier Fairtrade-Multivitamin	100 cl	8.00
in der Karaffe		
True fruits Smoothies	25 cl	4.50
Fragen Sie uns nach den Sorten		
Sluups Fruchtsäfte	PET, 25 cl	4.50
Fragen Sie uns nach dem Angebot		

Schweizer Bier

Feldschlösschen, diverse Sorten	33 cl	3.90
Feldschlösschen, Rheinfelden		
Feldschlösschen, alkoholfrei	33 cl	3.90
Feldschlösschen, Rheinfelden		
Gurten Bäre Gold	33 cl	3.90
Brauerei Gurten		
EVE, diverse Sorten	33 cl	4.80
Feldschlösschen, Rheinfelden		
Sommersby Original	33 cl	4.80
Feldschlösschen, Rheinfelden		

Weine

Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene DOC	75 cl	32.50
Sergio Mionetto, Veneto, Italien		
Prosecco Superiore brut	75 cl	36.50
Loredan Gasparini, Veneto, Italien		

Weissweine

Schaffhausen Riesling x Sylvaner	75 cl	34.50
Thayngen AOC, Schaffhausen, Schweiz		
Heïda Valais AOC	75 cl	39.00
Provis, Wallis, Schweiz		
Petite Arvine du Valais AOC	75 cl	38.50
Cave Orsat, Wallis, Schweiz		
Twanner Chasselas AOC	75 cl	31.50
Bierlersee, Schweiz		
Summa Summarum Pinot Grigio	75 cl	33.00
Summa Summarum, Veneto, Italien		
Roero Arneis DOCG	75 cl	36.50
Giovanni Almondo, Piemont, Italien		
Damian Gewürztraminer DOC	75 cl	37.00
Tenuta Kornell, Südtirol, Italien		

Rotweine

Cornalin du Valais AOC	75 cl	37.50
Cave Orsat, Wallis, Schweiz		
Schafiser Pinot Noir AOC	75 cl	36.00
Rebgut der Stadt Bern, Schweiz		
Costa Toscana Bolgheri IGT Tageto	75 cl	39.00
Donna Olipia, Toskana, Italien		
Primitivo Salento IGT	75 cl	31.50
Conti Zecca, Apulien, Italien		
Montepulciano d'Abruzzo	75 cl	33.00
Fioretto, Abruzzo, Italien		
Negramaro Salento IGT	75 cl	31.50
Conti Zecca, Apulien, Italien		

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 Kleinmengen-zuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Mitarbeiter

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung insgesamt 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 15.00 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 Geschirr	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Miete von technischen Hilfsmitteln	n.A.	
Dekoration	n.A.	
Tischtücher	n.A.	

AGB

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter zfv.ch/agb.

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.