

**IHR GENUSS IST
UNSERE
LEIDENSCHAFT**



Our place.
ELFENAU

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

IHR GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Hier bieten wir Ihnen eine Übersicht über unser UBS Cateringangebot. Vom Kaffee mit Gipfeli bis zum Lunchbag finden Sie hier ein ausgewähltes Angebot, welches wir in-house an Ihren Wunschort liefern.

Für einen Stehlunch, einen Apéro oder einen Kundenanlass haben wir ein individuelles und standortbezogenes Angebot für Sie bereit.

Dadurch geben wir der Regionalität und Kreativität in unseren Betrieben mehr Raum.

Wir freuen uns sehr, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses unterstützen zu dürfen.

Ihr ZFV-Team vom
UBS Restaurant Efenau

KONTAKT

UBS Restaurant Efenau
Aarbergstrasse 107a
2501 Biel
T +41 44 234 50 71
elfenau@zfv.ch
zfv.ch/elfenau

INHALTSVERZEICHNIS

Saison	1
Pausenverpflegung	2
Sandwich & Co.	3
Lunch	3
Lunchbags	4
Lunch Buffet	4
Flying Buffet	5
Apéro	6
Zum Knabbern	6
Getränke	7
Bier	7
Wein	7
Hinweise	8
AGB	8

SAISON

Backwaren

Antipasti Bagel	Stück	3.60
mit Frischkäse und hausgemachtem Antipasti		
Avocado Bagel	Stück	3.60
mit Frischkäse, Avocado und Ei		
Rohschinken Bagel	Stück	4.20
mit Frischkäse und Bündner Rohschinken		

Im Weckglas

Mango-Kokos-Birchermüesli	Stück	3.30
---------------------------	-------	------

Süßes aus der Konditorei

Vanillecremeschnitte	Stück	3.50
Früchtetörtchen	Stück	3.80

Apéro

Package 15 Stück (3 Sorten) à CHF 45.00		
Gazpacho	Stück	3.20
Bocconcini di Buffalo	Stück	3.20
Tomatenschaum		
Dreierlei von der Melone	Stück	3.20
Ahornsirup, Fleur de Sel, Pinienkerne, Rucola, Feta		
Mini-Quiche Ratatouille	Stück	3.20
Orangen-Radieschensalat	Stück	3.20
Tomate, Spinat, Granola, Gurken-Vinaigrette		
Vitello tonnato auf Vollkorntoast	Stück	3.20
Kapern und Zwiebeln		
Crevetten al limone	Stück	3.20
Fruchtchutney		



PAUSEN- VERPFLEGUNG

Backwaren

Gipfeli Butter, Laugen oder Rustico	Stück	1.60
Weggli, Semmeli,	Stück	1.60
Pausen-, Schoggibrötli	Stück	2.20
Feigen-Nuss-, Früchtebrötli	Stück	2.80
Käse- oder Gemüsewähe	Stück	5.20
Fruchtwähe saisonal	Stück	5.20

Im Weckglas

Hausgemachtes Birchermüesli	Port.	3.30
Frischer Fruchtsalat	Port.	3.00
Fruchtjoghurt	Port.	3.00

Vitaminboost

Früchtekorb «Saison»	kg	6.30
Früchtekorb «Premium» mit Trockenfrüchten aus garniert	kg	7.80
Saison Frucht	Stück	1.50

Süßes aus der Konditorei

Feingebäck	Stück	2.10
Ragusa Gipfel	Stück	2.80
Nussgipfel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.80
Mini-Plunder	Stück	2.50
Mini-Nussschnecke	Stück	2.50

Brainfood

Nussmischung Mandeln, Haselnüsse und Cashews	Port.	4.50
Dörrfrüchte gemischt	Port.	4.50

Aus dem Topf

Wienerli mit Bürli und Senf	pro Paar	5.30
Original Weisswürstli mit Brezel und süßem Senf	pro Paar	7.30

Plättli

für jeweils ca. 4 Personen, dazu Hausbrot und Butter		
Gmüesigs uf äm Plättli Greyerzer und Appenzeller Käse Dörrtomaten, Kalamata-Oliven Grillzucchetti, Hummus und Labneh	600g	45.50
Urchigs uf äm Plättli Rohschinken, Beinschinken, Salami Brie, Greyerzer und Appenzeller Käse	600g	49.50
Edles uf äm Plättli Roastbeef, Bündler Fleisch, Trutenschinken Brie, Greyerzer- und Appenzeller Käse	600g	55.50

ABO

Bestellen sie Früchte, Gebäck und Getränke als Abo
täglich, wöchentlich oder monatlich

SANDWICH & CO.

Halbmeter Sandwich

Lunch 1 Stück für 4 Personen
Apéro 1 Stück für 8-10 Personen

Halbmeter «Simple»	ca. 50cm	27.50
2 Füllungen aus der Auswahl		
Halbmeter «Deluxe»	ca. 50cm	32.00
2 Füllungen aus der Auswahl		

Baguette Sandwich

Baguette «Simple»	ca. 12cm	6.50
Eine Füllung aus der Auswahl		
Baguette «Deluxe»	ca. 12cm	7.50
Eine Füllung aus der Auswahl		

Mini-Sandwich

Mindestbestellmenge 10 Stück

Mini Sandwich «Simple»	Stück	3.80
1 Füllung aus der Auswahl		
Mini Sandwich «Deluxe»	Stück	4.50
1 Füllung aus der Auswahl		

Füllungen «Simple»

Schinken, Salami, Trutenbrust
Greyerzer Käse, Antipasti, Ei, Hummus

Füllungen «Deluxe»

Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef
Lachs, Brie, Appenzeller Käse

LUNCH

Salat Bowls

Caprese	Bowl	15.90
Saisonale Blattsalate, Rucola, Tomaten und Mozzarella		
Falafel «Vegan»	Bowl	15.90
Saisonale Blattsalate, Falafel mit Dip Couscous, Granatapfelkerne		
Rauchlachs	Bowl	15.90
Saisonale Blattsalate Schottischer Rauchlachs, Meerrettichdip		
Chicken Caesar	Bowl	15.90
Saisonale Blattsalate Poulet, Speck, Croûtons, Parmesan		
Roastbeef	Bowl	15.90
Saisonale Blattsalate Roastbeef mit Tartarsauce		

Poké Bowls

Tofu	Bowl	15.90
Sushi-Reis, marinierter Tofu saisonales Gemüse, Früchte		
Poulet	Bowl	19.50
Sushi-Reis, gegrilltes Poulet saisonales Gemüse, Früchte		
Lachs	Bowl	19.50
Sushi-Reis, marinierter Lachs aus Schottland saisonales Gemüse, Früchte		

Wähen & Suppen

Salzige Wähe	Stück	5.20
Tomate, Gemüse (vegan), Käse, Spinat		
Süsse Wähe	Stück	5.20
Apfel, Zwetschgen, Aprikosen		
Hausgemachte Tagessuppe	Portion	5.00

LUNCHBAGS

«Budget»

Bag 13.90

Baguette Sandwich
Brie, Rauchlachs, Roastbeef,
Rohschinken, Ei, Gruyère oder
Trutenschinken
Saisonfrucht
Snack
Getränk

«Simple»

Bag 20.90

Salad Bowl
Caprese, Falafel, Chicken Caesar,
Rauchlachs, Roastbeef oder Tofu
Saisonfrucht
Snack
Getränk

«Deluxe»

Bag 24.90

Poké Bowl
Poulet oder schottischer Lachs
Saisonfrucht
Snack
Getränk

Getränkeauswahl PET:
Mineralwasser mit oder ohne
Kohlensäure (50cl),
Coca Cola oder Cola zero (45cl),
Apfelschorle (50cl)

Snacks:
Schokoriegel, hausgemachter Cake,
Proteinriegel

Mindestbestellmenge 10 Bags pro Sorte

Ergänze deinen Lunch mit einem...

Vitalbrötchen	Zusatz	2.20
Sluups Smoothie 25cl	Zusatz	3.90

LUNCHBUFFET

Buffets

Pastaplausch p.Person 22.50

Salatbuffet mit Blattsalaten
und 4 Rohkostsalaten
Hausgemachtes Dressing
-
2 Gefüllte und 2 klassische Pasta
Dreierlei Saucen, Reibkäse
-
Tagesdessert

Oriental p.Person 24.50

Salatbuffet mit Blattsalaten
und 4 Rohkostsalaten
Hausgemachtes Dressing
-
Rotes Thai Curry mit Poulet
Linsen Dal, Basmatireis, Wokgemüse
-
Tagesdessert

Classic p.Person 27.50

Salatbuffet mit Blattsalaten
und 4 Rohkostsalaten
Hausgemachtes Dressing
-
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Quorngeschnetzeltes
Butterrösti, saisonales Gemüse
-
Tagesdessert

FLYING BUFFET

Flying Buffet

«Budget» p.Person 24.50

Vorspeisensalat im Weckglas

-

Alpsteinpoulet

Zitronengras-Ingwersauce

Maniokstampf, Okragemüse

-

Minz-Panna Cotta

Rhabarberkompott

«Simple» p.Person 29.50

2 Vorspeisen nach Wahl

-

1 Hauptspeise Fleisch oder Fisch

1 Hauptspeise Vegi

-

1 Dessert nach Wahl

«Deluxe» p.Person 39.50

2 Vorspeisen nach Wahl

-

2 Hauptspeise Fleisch oder Fisch

1 Hauptspeise Vegi

-

2 Dessert nach Wahl

Vorspeisen

Waldorfsalat

Wallnusskerne und Brunnenkresse

Spargelsalat mit Ei

Schnittlauch-Vinaigrette

Quinoasalat

Edamame und Curry Cashewkernen

pikantes Wasabi-Dressing

«Green-Power» Shot

Crevetten, Avocado und Lattich

Rindstatar

Walliser Brotchips

Vegetarisch

Sämiger Pilzrisotto

mit Kräuterfrischkäse und Trüffelschaum

Gefüllte Bärlauchpasta

Babyspinat, geröstete Pinienkernen

Rotes Gemüse Thai Curry vegan

Auberginen, Papadam

Fisch

«Fish & Chips»

Zanderknusperli

Mais Frites, Erbsen-Dip

Lachswürfel mit Orangensauce

Süßkartoffelpüree, glasierten Kefen

Calamari «al Limone»

lauwarmer Gemüsesalat

Fleisch

Rindfleischragout mit Barolojus

Polenta und mediterranes Gemüse

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Röstitaler und glasierte Rüebl

Alpsteinpoulet

Maniokstampf, Okra-Gemüse

Zitronengras-Ingwerjus

Dessert

Minz-Panna Cotta

Rhabarberkompott

Aprikosen-Tiramisu

Verfeinert mit Cointreau

«Cookies 'n' Cream»

Schokomousse mit Oreo

APÉRO

Beliebtes

Mini-Käseküchlein	Stück	2.80
Mini-Pizza Margarita	Stück	2.80
Pikantes Auberginentatar auf Ciabatta	Stück	3.20
Pumpernickel Veggie Gurken, Radieschen, Wasabicreme	Stück	3.20
Pumpernickel mit Rauchlachs Frischkäse, Dill-Senf	Stück	3.20
Schinkencroissant	Stück	2.80
Schweizer Rindstatar Cognac, Rosa Pfeffer	Stück	3.20

Apérovariationen

Wählen Sie 3 Sorten à 5 Stück CHF 45.00

Saisonaler Gemüse-Shot	Glas	3.60
Auberginen-Tartelette Portweingelee, Sprossen	Stück	3.60
Gemüse Ceviche Cherrytomaten, Avocado, Limette, Sojasauce	Stück	3.60
Seidentofu Mandelsauce, Quinoa	Stück	3.60
Crevetten «al limone» Zitronen-Mangochutney, Basilikum	Stück	3.60
Mini Rindfleischburger	Stück	3.60
Mariniertes Pouletspiessli Erdnussdip	Stück	3.60
Rindfleischbällchen pikantes Tomatenchutney	Stück	3.60
Pouletstreifen Rauchpaprika, Kichererbsen	Stück	3.60

Lollies

Wählen Sie 3 Sorten à 5 Stück CHF 42.00

Greyerzer in Rotwein eingelegt Radieschen und Trauben	Stück	3.20
Champignon-Crêpes mit Rosmarin Frischkäse, Lolo Salat	Stück	3.20
Marinierter Mozzarella Tomaten, Basilikum, Knoblauch	Stück	3.20
Mit Gin marinierter Lachs Dill-Senf, Gurke	Stück	3.20
Rinds-Tataki Wasabi, Sesam, Dörraprikosen	Stück	3.20

ZUM KNABBERN

Dreierlei Crostini Tomaten, Oliven und Rohschinken	Port.	9.80
Marinierte Kalamata Oliven Thymian, Rosmarin und Knoblauch	Port.	5.50
Sbrinz Möckli Balsamico und Honig	Port.	9.50
Curry-Cashewnuss	Port.	5.00
Crudités mit Kräuterquark	Port.	4.50
Pommes Chips Nature	90g	3.90
Pommes Chips Paprika	90g	3.90

GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	6.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl	3.50
Coca-Cola, light, zero	45cl	2.80
Shorley, Rivella, Citro	50cl	2.80
Michel Orangensaft	20cl	3.50
Orangensaft Fairtrade Max Havelaar	100cl	8.50
Nespresso Maschine		
Kaffee, Espresso von mobiler Kaffeemaschine	Portion	3.50
Diverse Tee Sorten	Portion	3.50

BIER

Schweiz		
Biere de Bienne (Pale Ale/Blond/Hopfen)	33cl	4.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	3.50
Chopfab Amber/ Hell	33cl	4.50

WEIN

Schaumwein		
Helveticus Blanc de Blanc Vin mousseux Chardonnay Sélection Landolt Weine Schweiz	75cl	38.50
Weisswein		
Chardonnay AOC Chardonnay vom Bielersee Robert Andrey Schafis am Bielersee	75cl	28.50
Rotwein		
Gamarat BielerSee AOC Gamaret Robert Andrey t Schafis am Bielersee	75cl	40.50

Weiter Weine und Biere
empfehlen wir Ihnen gerne bei
der Besprechung Ihres Apéros.

HINWEISE

Bestellung

Damit wir eine optimale Dienstleistung gewährleisten können, sind wir auf eine Bestellung mindestens 2 Arbeitstage (48 h) im Voraus angewiesen. Bei Grossanlässen ab 100 Personen muss die Bestellung mindestens 10 Arbeitstage im Voraus oder nach Absprache erfolgen.

Bei kurzfristigen Aufträgen behalten wir uns vor, das Angebot den Möglichkeiten des Betriebes anzupassen. Für Bestellungen bitten wir Sie um folgende Angaben:

- Datum, Zeit und Ort des Lieferortes
- Personenanzahl
- Name und interne Adresse
- Kontaktnamen der Kostenstelle und GPN-Nummer

Mitarbeiterkosten

Sobald ein Service vor Ort bestellt wird, fallen Mitarbeiterkosten pro angefangene Stunde* an. Die Mitarbeiterkosten werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde*	55.00
Service, Koch	Stunde*	45.00
Nach 23.00 Uhr, Wochenend- und Feiertage	nach Absprache	

*pro angefangene Stunde

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Gläser	Stück	1.00
Messer und Gabel	Set	1.00
Schalen für Chips	Stück	1.00
Teller, Besteck, etc.	Stück	1.00
Stoffserviette	Stück	1.50
Glasbruch	Stück	4.00
Stofftisch Tuch	Stück	5.00
Eis *	Kg	5.00
Eis-Behälter	Stück	10.00

*zum kühlen von Ware, kein Speiseeis!

Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten können während den betrieblichen Öffnungszeiten nach Absprache genutzt werden.

Auskunft zur Deklaration, Inhaltsstoffen und Allergenen

Bei Fragen zur Deklaration, Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden. 044 234 50 71/ gruenenhof@zfv.ch. Bei unseren Lieferungen sind diese Kontaktdaten ebenfalls immer gut sichtbar beigelegt.

Zahlungsmittel

Wir akzeptieren die üblichen Zahlungsmittel.

AGB

Unsere AGBs finden Sie [hier](#).