

Catering-Angebot

Alles ist möglich!



LIEBER GAST

Kari Dällebach – der Namensgeber des Restaurants Dällebach – war als Berner Stadtoriginal weitherum bekannt. Der humorvolle Eigenbrötler brachte mit seinen Witzen und seiner aufgestellten Art viele seiner Zeitgenossen zum Lachen. Mit derselben Fröhlichkeit und Unbekümmertheit stehen wir auch im Restaurant Dällebach hinter dem Herd. Stets mit dem Ziel, Ihnen mit unseren feinen Sachen ein Lächeln aufs Gesicht zu zaubern.

Schön, dass Sie sich für unsere Cateringdienstleistungen interessieren. Für eine persönliche Beratung wenden Sie sich direkt an Ricardo dos Santos. Er wird Sie mit kreativen Cateringvorschlägen und bei der Bestimmung der Mengen unterstützen.

Ihr ZFV-Team vom Restaurant Dällebach

Kontakt

Restaurant Dällebach
Bürogebäude W200
Worblaufenstrasse 200
3048 Worblaufen
T +41 31 922 13 83
daellebach@zfv.ch
zfv.ch/daellebach

Betriebsleiter: Pascal Böhi

INHALTSVERZEICHNIS

Pausen	4
Dällebach Brunch	4
Brotzeit	5
Salat Bowls	5
Fingerfood	6
Süsse Köstlichkeiten	7
Kiosk	7
Getränke	8
Wein & Bier	8
Hinweise	9
Deklaration	9
AGB	9

PAUSEN

Für kleine und grosse
Pausen im Sitzungszimmer

Gipfel

Buttergipfel	Stück	1.50
Vollkornkipfel	Stück	1.50
Laugengipfel	Stück	1.50

Brötchen

Mehrkornbrötli	Stück	2.00
Kürbiskernbrötli	Stück	2.00
Früchtebrötli	Stück	2.00
Chiabrötli	Stück	2.00
Fitnessbrötli	Stück	2.00

Vitamine

Frucht	Stück	1.50
Fruchtsalat	150g	4.50

Brainfood

Nussmischung im Glas	Stück	3.90
Trockenfrüchte im Glas	Stück	3.90

Joghurt & Müesli

Ab 10 Portionen

Birchermüesli mit Beeren	150g	5.00
Porridge mit geriebenem Apfel	150g	5.00
Joghurt mit Granola und Honig	150g	5.00

DÄLLEBACH BRUNCH

Brunch Dällebach

Ab 25 Personen

Pro Person 25.90

Gemischte Gipfel

Butterzopf und Vollkornbrot

Butter, Konfitüre, Honig

Birchermüesli

Joghurt

Früchteplatte

Fleisch- und Käseplatte

Warme Getränke à discrétion

Orangensaft

Mineralwasser mit CO2

Mineralwasser ohne CO2

Brunch-Upgrade:

Rösti, Spiegelei und Speck

Pro Person 6.50

Rösti und Spiegelei

Pro Person 6.00

Rauchlachs

Pro Person 4.50

BROTZEIT

Hausgemachte Sandwiches

Parisettli Tomaten & Mozzarella	Stück	7.90
Parisettli Greyerzer	Stück	7.90
Parisettli mit Ei	Stück	7.90
Parisettli Schinken	Stück	7.90
Parisettli Salami	Stück	7.90
Parisettli Thon	Stück	7.90
Parisettli Rohschinken	Stück	8.90
Parisettli Bündnerfleisch	Stück	8.90
Parisettli Roastbeef	Stück	8.90
Parisettli Lachs	Stück	8.90

Meterbrot

Lunch für 10 Personen
Apéro für 15 Personen
2 Füllungen pro Meterbrot

Exklusiv & lecker Rohschinken Bündnerfleisch Roastbeef Rauchlachs Hummus	Stück	79.50
---	-------	-------

Einfach & lecker Buureschinken Salami Thon Fleischkäse Käse Hausgemachter Eiaufstrich Tomate & Mozzarella	Stück	69.50
--	-------	-------

Partybrötchen

Ab 10 Stück pro Sorte
3 Stück pro Person als Lunch

Exklusiv & leckere Füllung	Stück	4.90
Einfach & leckere Füllung	Stück	3.50

Passende Begleitung

Menüsalat	Stück	3.00
mit French- und Italian Dressing		
Gemischter Salat	Stück	3.80
mit French- und Italian Dressing		

SALAT BOWLS

Salat Bowls mit French- und Italian Dressing & Ruchbrot

«Caprese»	Stück	12.50
-----------	-------	-------

3 Sorten gemischte Salate, Rucola, Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum

«Falafel Vegan»	Stück	12.50
-----------------	-------	-------

3 Sorten gemischte Salate, Couscous, frische Minze, Falafel mit Sojadip und Granatapfelkerne

«Chicken Caesar»	Stück	14.90
------------------	-------	-------

Saisonale Blattsalate, Lattich, Poulet, Speck, Ei, Brotcroutons
Cherrytomaten und Parmesan

«Reichhaltiger gemischter Salat»	Stück	9.50
----------------------------------	-------	------

Blattsalat, Karotten, Randen, Linsen, Gurken und Mais

Salat-Upgrades:

Gebratenes Poulet-geschnetzeltes	75g	3.50
Gebratenes Rinds-geschnetzeltes	75g	3.90
Gebratene Speckwürfelchen	75g	3.50
Falafelbällchen	60g	3.00

FINGERFOOD

Gefüllte Wraps

ab 10 Portionen

Spicy Chicken Wrap	gross	10.50
Poulet, Eisbergsalat, Peperoni, Cocktailsauce	klein	6.50
Orientalischer Wrap	gross	8.50
Falafel, Eisbergsalat, Gurke, Hummus	klein	6.50

Apéro-Häppchen warm

Käseküchlein	Stück	3.50
Spinatküchlein	Stück	3.50
Schinkengipfel	Stück	3.50
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung & Sweet-Chilisauce	Stück	3.50
Samosa mit Gemüsefüllung & Sweet-Chilisauce	Stück	3.50
Rindshackbällchen mit BBQ-Sesamglasur	Stück	3.00
Randen-Falafel mit Kräuterdip	2 Stück	2.50

Apéro- Häppchen kalt

Nur in 20er Einheiten bestellbar

Tomaten-Bruschetta mit Basilikum	Stück	3.00
Oliven-Bruschetta mit Petersilie	Stück	3.00
Raumlachs-Bruschetta mit Dill	Stück	3.50
Gemüsesticks mit Dip im Glas	50g	3.90
Rosmarin-Focaccia mit Olivenöl	50g	3.50

Antipasti

Tomaten-Mozzarellaspiesschen	Stück	2.50
Gebrochener Grana Padano	100g	14.00
Getrocknete Tomaten	100g	4.90
Mariniertes Antipastigemüse Zucchetti, Peperoni, Aubergine & Champignons	100g	3.90
Marinierte Oliven	100g	4.90

Zum Knabbern

Gesalzene Nüssli	100g	3.90
Zweifelh Chips Natur/Paprika	100g	3.50
Tortillachips mit Kräutersauerrahm	100g	4.90
Gesalzene Edamame	100g	3.50

Auf der Platte serviert

«Für unsere Veganer» Knackiges Gemüse Kräuter-Sojajoghurt Hummus Naan-Brot 1 p.P	100g	15.00
«Alles Käse» Assortiertes Käsesortiment Eingelegtes Gemüse Brot	100g	17.00

«Rustico Platte»

100g 17.00

Buureschinken
Salami
Geräucherte Trutenbrust
Lyoner
Eingelegtes Gemüse
Brot

Aus dem Weckglas

Asiatischer Edamamesalat mit Sesam	Portion	2.50
Mexikanischer Bohnensalat	Portion	2.50
Caprese-Salat mit Rucola	Portion	2.50
Taboulé-Salat mit frischer Minze	Portion	2.50
Rassige Gazpacho Andaluz	Portion	2.50
Gurkenkaltschale mit Joghurt	Portion	2.50

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Aus unserer Bäckerei

Schokoladen-, Karotten-, Zitronencake	Stück	2.90
Spitzbueb	Stück	2.90
Vogelnestchen	Stück	2.90
Kokosmakrönchen	Stück	2.90

Hausgemachte Süßspeisen

Tiramisu im Glas	Stück	2.90
Panna Cotta mit Fruchtcoulis im Glas	Stück	2.90
Gebrannte Crème im Glas	Stück	2.90
Schokoladenmousse im Glas	Stück	2.90

KIOSK

Schokolade

Lindorkugel	Stück	0.80
Mini Ragusa	Stück	1.00
Celebrations	Stück	0.60
Cailler Branche	Stück	1.50

Ihr Anlass

Nach dem Motto «Alles ist möglich» gehen wir beim Catering individuell auf Ihre Wünsche ein. Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen. Gerne stellen wir mit Ihnen das passende Angebot zusammen.

GETRÄNKE

Heisse Getränke im Restaurant

Kaffee, Espresso	Intern	1.50
	Extern	2.20
Tee	Intern	1.50
	Extern	2.00

Rollender Kaffeewagen mit Zubehör «Nespresso»

Auf Anfrage

Ideal für 15 Personen

Verrechnung nach Verbrauch

Kaffee/Espresso – Nespresso	Intern	1.50
	Extern	2.50
Tee mit verschiedenen Aromen	Intern	1.50
	Extern	2.50

Mineral und Softgetränke

Mineralwasser mit CO2	100 cl	7.50
Mineralwasser ohne CO2	100 cl	7.50
Orangensaft	100 cl	8.50
ZFV Eistee PET	50 cl	3.50
ZFV Limonade PET	50 cl	3.50
Mineralwasser PET mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	2.50
Süssgetränke PET	45/50 cl	2.70
Coca-Cola, Sinalco, Schorle, Rivella, Nestea		
Focus PET	50 cl	2.90
Red Bull Dose	25 cl	3.20

WEIN & BIER

Bier

Felsenau Müntschi	33 cl	4.60
Felsenau Schümli alkoholfrei	33 cl	3.90

Schaumwein

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle Glera, Italien	75 cl	47.00
--	-------	-------

Weissweine

Prà Bianco, Bianco del Ticino AOC, Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Guido Brivio	75 cl	34.50
Dézaley Marsens De La Tour Grand Cru Lavaux AOC, Chasselas, Dubois	75 cl	45.50

Rotweine

Prà Rosso Merlot del Ticino DOC Merlot, Guido Brivio	75 cl	34.50
Syrah du Valais AOC, Albert Mathier Syrah, Albert & Söhne, Albert	75 cl	50.00

Ihr Lieblingswein

Haben Sie Ihren Lieblingswein nicht gefunden?
Gerne organisieren wir auch spezielle, hier nicht
aufgeführte Weine für Sie, ganz nach Ihrem Gusto.
Die übrig gebliebenen Flaschen dürfen Sie dann
auch mitnehmen.

HINWEISE

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Tage im Voraus. Bei Kurzfristigen Anfragen prüfen wir unsere Möglichkeiten.

Lieferzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice, die Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie das Einrichten des Raumes werden Personalkosten à CHF 45.00 pro Stunde verrechnet. Die Abrechnung erfolgt im Halbstundentakt. Werden die Speisen und Getränke im Restaurant abgeholt und retourniert, entfällt dieser Zuschlag.

Personalzuschlag

Die Stunden werden nach Aufwand in Rechnung gestellt. Es gelten folgende Stundenansätze:

Stunde	55.00
--------	-------

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Bei Materialschwund oder -bruch werden die Ersatzkosten in Rechnung gestellt. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr und Besteck	Stück	1.00
Einweggeschirr	Stück	0.30
Tischsets		nach Aufwand
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Restaurants Dällebach ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen dürfen Sie sich während den Öffnungszeiten gerne an die Betriebsleitung oder dessen Stellvertretung wenden.

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir 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- & Würstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

* Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

** Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

AGB

Unsere AGB's sind unter zfv.ch/agb zu finden.