

Catering-Angebot

Alles ist möglich!



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!

Ihre ZFV-Teams der
SBB Restaurants Sole, Gira und Luna

Kontakt

SBB Restaurant Sole

Hilfikerstrasse 1

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

catering_wankdorf@zfv.ch

zfv.ch/sole

SBB Restaurant Gira

Hilfikerstrasse 3

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

catering_wankdorf@zfv.ch

zfv.ch/gira

SBB Restaurant Luna

Trüsselstrasse 2

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

catering_wankdorf@zfv.ch

zfv.ch/luna

INHALTSVERZEICHNIS

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG	3
SANDWICHES & WRAPS	3
STEHLUNCH, LUNCH	4
APÉRO, PLATTEN	5
PARTYBROTE, APÉROPACKAGE	6
FRUCHTIG UND SÜSS, GEBÄCKPLATTEN	7
GETRÄNKE, WEINE	8
HINWEISE	9
DEKLARATION, AGB	10

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG

Kick Start Frühstück pro Person 7.50

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser, 50 cl
- 1 Fairtrade-Orangensaft
- 1 Butter-, Laugen-, oder Rusticogipfel
- 1 Frucht saisonal

Kleines Frühstück pro Person 10.50

- 1 Gipfeli und kleines Brötli
- 1 Birchermüesli im Weck
- 1 Honig, Konfi und Butter
- 1 Orangensaft, 10 cl
- 1 Kaffee oder Tee

Grosses Frühstück pro Person 15.50

- 1 Gipfeli und kleines Brötli
- 1 Butterzopf, 50g
- 1 Käse-Fleischplatte 50g
- 1 Birchermüesli im Weck
- 1 Honig, Konfi und Butter
- 1 Orangensaft, 10 cl
- 1 Kaffee oder Tee

Zvieri pro Person 11.00

- 1 Kaffee oder Tee
- 1 Mineralwasser, 50 cl
- 1 Granini Saft, 33 cl
- 1 Cake
- 1 Frucht

Vitamin und Co.

- | | | |
|----------------------------------|--------|------|
| Früchte «Standard» saisonal | pro kg | 4.80 |
| Früchte «Superior» saisonal | pro kg | 6.80 |
| Frucht saisonal | Stück | 0.80 |
| Saisonfrüchte geschnitten, 150 g | Becher | 3.90 |

Zopf

- | | | |
|------------|--------|-------|
| Butterzopf | pro kg | 15.00 |
| Speckzopf | pro kg | 20.00 |

Gipfel und Brot

- | | | |
|---|-------|------|
| Butter-, Laugen-, Rusticogipfel | Stück | 1.40 |
| Mix von Mini-Brötchen | Stück | 1.40 |
| Brötchen | Stück | 1.80 |
| Soja, Ur-Dinkel, Kürbis, Nuss und Speck Spezialbrötchen | Stück | 2.30 |
| Fitness, Früchte-Joghurt | | |

Aus dem Becher

- | | | |
|------------------------------|--------|------|
| Birchermüesli 370 g | Becher | 4.90 |
| Birchermüesli 220 g | Becher | 3.00 |
| Powermüesli 370 g | Becher | 4.90 |
| Nuss-Trockenfrüchte-Mischung | Stück | 3.50 |

SANDWICHES & WRAPS

Sandwich XXL Stück 7.50

- ½ Baguette nach Wahl
- Antipasti
- Käse
- Salami
- Schinken
- Thunfisch
- auf Wunsch auch geschnitten

Sandwichpaket HS1 pro Person 11.90

- XXL-Sandwich nach Wahl
- Frucht saisonal
- Süssgebäck
- Mineralwasser
- mit oder ohne Kohlensäure
- auch im Brown-Bag erhältlich

Handgerollte Wraps Stück 6.50

(ab 4 Portionen pro Sorte bestellbar) ½ Portion 3.50

- Falafel mit Avocado und Tsatsiki
- Pouletbrust mit Parmesan und Lattich
- Roastbeef mit Peperoni und Frühlingszwiebeln
- Marinierter Tofu, Gemüse, Salat und Bohnenpüree vegan

STEHLUNCH

Stehlunches richten wir ab 10 Personen aus.
Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen.

Seminar Lunch pro Person 15.50

Blattsalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten
Fleisch- oder Vegimenü

Superior Lunch pro Person 19.50

Blattsalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten
Fleisch- oder Vegimenü
Menüdessert

LUNCH

Business Lunch pro Person 34.90

Im VIP-Raum (Sole)

Buchbar ab 4 Personen,
zuzüglich Service
(CHF 45 pro Stunde)

Saison Salat oder Suppe

Tagesangebot

Jeweils eine Auswahl zwischen 3

Spezialitäten

Menüdessert

inkl. Mineralwasser und Kaffee

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.

APÉRO

Zum Knabbern

Gesalzene Nüssli	100 g	4.70
Zweifel Chips Nature / Paprika	100 g	3.50
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Gebrochener Parmesan	100 g	6.50
Edamame gesalzen (vegan & glutenfrei)	100 g	2.90

Snacks Standard

Käseküchlein	Stück	2.00
Burrito-Roulade mit Tex Mex (vegan)	Stück	2.00
Rindshackbällchen mit Salsa	Stück	2.00
Schinkengipfeli	Stück	2.00
Blätterteigpastetli saisonal	Stück	1.50
Tacos (vegi)	Stück	3.00
Mini-Pizzas	Stück	2.00
Pouletspiessli Satay	Stück	2.50
2 Falafelbällchen mit Soja-Minzen-Joghurt (glutenfrei & vegan)	Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli (glutenfrei)	Stück	2.50
2 Crostini saisonal	Stück	4.80

Snacks Saisonal

Crevetten im Kartoffelmantel	Stück	2.00
Würstli im Teig	Stück	3.00
Pflaumen im Speckmantel (glutenfrei)	Stück	2.80
2 Mozzarella-Sticks mit Salsa	Stück	3.90
Empanadas vegi / spicy Beef 100g	Stück	6.50
2 Samosas mit Sweet-Chili-Dip (vegan)	Stück	2.00
Roastbeef Wrap mit Tartarsauce	Stück	2.00
Ei im Wrap mit Tartarsauce	Stück	2.00
Kürbiscrèmesuppe in der Espressotasse	Stück	3.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Kürbis	Stück	2.50

PLATTEN

Buureplatte

Regionaler Käse 2 Sorten	pro Person	12.50
Ofenfleischkäse		
Buureschinken		
Salami		
Trockenwurst		
Huusbrot		

Luxusplatte

Regionaler Käse 3 Sorten	pro Person	15.50
Roastbeef		
Bündnerfleisch		
Bündner Rohschinken		
Trockenwurst		
Huusbrot		

Schweizer Käseplatte

Regionale Käsesorten mit Trockenfrüchten und Nüssen Nuss- und Früchtebrot	pro Person	12.50
---	------------	-------

Antipasti Platte vegan

Süsskartoffel	pro Person	10.50
Hummus		
Guacamole		
Antipasti hausgemacht		
Huusbrot		

Rohkostplatte saisonal & vegetarisch

Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	pro Person	7.00
--	------------	------

PARTYBROTE

Pain Surprise Stück 89.00

32 verschieden belegte Brötli

Apéro für 15 Personen

Imbiss für 10 Personen

Meterbrot Creative Stück 58.00

mit Rohschinken,
Bündnerfleisch, Roastbeef,
norwegischem Rauchlachs und
Randen-Hummus

XXL-Laugenbretzel Stück 56.00

Buureschinken, Rohschinken,
Salami, Fleischkäse, Thon, Brie,
Ei, Tomaten-Mozzarella

Meterbrot Traditional Stück 54.00

Mit Buureschinken, Salami,
Thon, Weichkäse, Käse,
Fleischkäse

APÉRO PACKAGE

Apéro Standard pro Person 6.50

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Burrito-Roulade mit Tex Mex

Chips Paprika oder Nature

Apéro Saisonal pro Person 12.50

Ei im Wrap mit Tartarsauce

2 Mozzarella-Sticks mit Salsa

Crevetten im Kartoffelmantel

Pflaumen im Speckmantel

Hausgemachtes

Blätterteiggebäck mit Kürbis

1 Chips Paprika oder Nature

**Die Packages sind nicht mit anderen
Komponenten austauschbar.**

FRUCHTIG UND SÜSS

Süsse Köstlichkeiten

Studentenschnitte	Stück	2.50
Studentenschnitte klein	Stück	1.90
Cailler Branche-Gipfel	Stück	2.80
Mandelgipfel	Stück	2.80
Nussgipfel	Stück	2.80
Nussschnecke	Stück	2.80
Schoggibrötli / Ufsteller	Stück	2.80
Trockengebäck	Stück	2.20
Trockengebäck klein	Stück	1.80
Mini-Muffin hell oder dunkel	Stück	1.80
Cake Sorte aus dem Tagesangebot	Stück	3.20
Brownie	Stück	2.50
Brownie klein	Stück	1.90
Früchtekuchen Sorte aus dem Tagesangebot	Stück	3.40

Ab 10 Personen

Cake glutenfrei	Stück	2.80
Blechkuchen	Stück	2.80
Tiramisu original / Orange	Stück	2.80
Creme saisonal	Stück	2.80
Fruchtsalat	Stück	2.80
Mousse saisonal	Stück	2.80

Kiosk

Kinder Schoko-Bons	Stück	0.30
Kägifret mini	Stück	0.80
Mini-Celebration	Stück	0.30
Lindorkugel hell und dunkel	Stück	0.80
Rittersport mini	Stück	1.00
Schokokuss	Stück	1.00
Haribo	Säckli	3.00
Schokoladenstängel	Stück	1.70

Zusätzliche Highlights

Schoggibrunnen mit Früchten saisonal	pro Person	6.00
---	------------	------

DIV. GEBÄCK-PLATTEN

Platte für 10 Personen

Assortierte kleine Gebäckstücke	pro Platte	18.00
---------------------------------	------------	-------

Platte für 20 Personen

Assortierte kleine Gebäckstücke	pro Platte	36.00
---------------------------------	------------	-------

Platte für 30 Personen

Assortierte kleine Gebäckstücke	pro Platte	54.00
---------------------------------	------------	-------

GETRÄNKE

Heissgetränke

Kaffee Nespresso	pro Kapsel	2.20
Externer Preis		3.20
Tee diverse Sorten	pro Tee	1.60

Mineralwasser

Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	5dl	1.70
Externer Preis	5dl	2.90
Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	1L	3.00
Leitungswasser	1L	2.00
Aromawasser	1L	3.00
Mit Orange, Zitrone & Minze		

Softgetränke

Diverse Softgetränke	5dl	1.90
Externer Preis	5dl	3.30
Focuswasser	5dl	3.80
Mate diverse Sorten	3.3dl	3.20
Externer Preis	3.3dl	3.80
ZFV homemade Eistee	5dl	2.70
Externer Preis	5dl	3.90

Fruchtsäfte

Orangensaft in der Karaffe	1L	8.00
Granini Säfte	3.3 dl	3.50
Orange oder Fruchtcocktail		
Apfelsaft	1L	8.00

WEINE & BIER

Schweizer Bier

Felsenau, Bärner Amber	3.3 dl	3.90
Bärner Müntschi, Felsenau, Bern	3.3 dl	3.90
Lola IPA Bier alkoholfrei	3.3 dl	4.50

Schaumwein

Brut	7.5 dl	34.50
Les Murettes, AOC Valais		

Weissweine

Piacere Assemblage	7.5 dl	25.00
Cave de Jolimont, Mont sur Rolle		
Johannisberg	7.5 dl	28.00
Porte de Novembre, AOC Valais		
Heida	7.5 dl	34.00
Trésors de Famille, AOC Valais		
Sherpa Assemblage	7.5 dl	36.00
Heida, Blanc du Pinot, Chasselas, Sherpa Wine		

Roseweine

Rosé	7.5 dl	28.00
Porte de Novembre, AOC Valais		

Rotweine

Assemblage rouge	7.5 dl	28.00
Porte de novembre, AOC Valais		
Pinot Noir de Salquenen	7.5 dl	30.50
Vins des Chevaliers, AOC Valais		
Humagne Rouge	7.5 dl	36.50
Trésors de Famille, AOC Valais		
Cornalin	7.5 dl	37.50
Trésors de Famille, AOC Valais		

Lieblingswein?

Alles ist möglich. Gerne bestellen wir Ihren Lieblingswein, wenn Ihnen aus unserer Auswahl keiner gefällt. Oder Sie bringen den Wein selbst 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 Öffnungszeiten sind ab dem Mindestbestellwert CHF 40 kostenlos. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird ein Kleinmengen-zuschlag, aufgerundet auf CHF 40, erhoben.

Personalkosten

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

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	pro Stunde	60.00
Service	pro Stunde	50.00
Küche	pro Stunde	50.00
Auf- und Abbau	pro Stunde	50.00

Nach 23.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20 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 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Für selbst mitgebrachte Biere, die durch ZFV-Mitarbeitende gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 3.00 pro Flasche verrechnet.

Material

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

Tischtuch weiss	Stück	5.50
Servietten aus Stoff	Stück	1.80
Glas	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Porzellan	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Zapfenzieher	Stück	2.00
Wein-/ Bierkühler	Stück	5.00
Suppentopf	Stück	8.00
Stehrtische	Stück	15.00
Beamer (inkl. Leinwand)	Stück	50.00
Grill (inkl. Zubehör)	Stück	80.00

Sitzungszimmer

Wir bitten Sie, die Sitzungszimmer so zu hinterlassen, wie Sie diese vorgefunden haben.

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
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

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

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

Unsere AGBs sind unter zfv.ch/agb zu finden.

Annullierungen von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

- Bis 3 Tage vor dem Anlass: keine Kosten
- 2 Tage bis zum Tag des Anlasses: 80 % der offerierten Dienstleistung

Für bestätigte Dienstleistungen von Dritten, gelten die Konditionen gemäss deren AGB. Entstandene Kosten können dem Auftraggeber verrechnet werden.



Unser
Verpackungsmaterial
für kalte Speisen ist
100% natürlich und aus
nachwachsenden
Rohstoffen.