

CATERINGANGEBOT

Herzlich willkommen im SBB Restaurant Weyermannshaus



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 Weyermannshaus

Kontakt

SBB Restaurant Weyermannshaus
Bahnstrasse 22
3008 Bern
T +41 31 381 63 82
weyermannshaus@zfv.ch
www.zfv.ch/weyermannshaus



INHALTSVERZEICHNIS

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG	1
SANDWICHES	1
SANDWICH-LUNCHES	2
PLATTEN	3
APÉRO	4
GETRÄNKE	5
WEINE	5
HINWEISE	6
DEKLARATION	6
AGB	6

GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG

SANDWICHES

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

Power Znüni / Zvieri Pro Person 7.50

Fleischkäse im Bürli, 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

Vitamin und Co.

Saisonfrüchte-Abo
Wir liefern frische Saisonfrüchte direkt ins Büro.

Saisonale Frucht klein 0.30
z.B. Aprikose, Zwetschgen gross 0.60

Saisonfrüchte geschnitten Becher 3.90
150g

Gipfel und Brötchen

Butter-, Laugen-, Rustico-, Mini 1.10
Vollkorn- und Gross 1.40
Semmel, Weggli, Bürli, Stück 1.40
Vollkorn- und
Mehrkornbrötchen

Butterbretzel Stück 2.00

Mandelgipfel, Nussgipfel und Stück 2.80
Schoggigipfel

Nuss-Trockenfrüchtemischung Stück 3.50

Stellen Sie sich Ihr Sandwich nach eigenem Gusto zusammen:

Partybrötchen Stück 2.80

Focaccia mit Pastrami und Rucola
Nussbrötchen mit Gruyère
Parapanbrötchen mit Rauchlachs und Avocado
Bürli mit Fleischkäse und Cornichons

SBB Sandwich Stück 3.50

Mit Salami, Schinken oder Käse

Sandwich Traditional Stück 4.50

Hausbrot mit Buureschinken
Knusperli mit Salami
Rustico mit Chorizo
Knopfloch mit Thon

Sandwich Creative Stück 5.50

Hausbrot Rohschinken
Knusperli Pastrami
Rustico mit Roastbeef
Knopfloch mit Rauchlachs

Sandwich XXL Stück 7.50

1/2 Baguette mit Schinken, Käse, Salami, Thon oder mediterranem Gemüse
Zwirbelbrot mit Schinken, Käse, Salami, Thon oder mediterranem Gemüse

SANDWICH – LUNCHES

Sandwich-Lunch Standard pro Person 15.50
5 assortierte Partybrötchen
gefüllt mit:
Salami, Buureschinken, Fleischkäse,
Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate
Tagesdessert

Sandwich-Lunch Premium pro Person 19.50
5 assortierte Partybrötchen
gefüllt mit:
Bündnerfleisch, Salami,
Hinterschinken, Pastrami, Pulled Pork,
norwegischer Rauchlachs,
Kräuterfrischkäse, Avocado-Tomate
Fruchtspieß, Saisonsalat und
Tagesdessert

Dazu im Weckglas, 160ml

Salzig

Cole Slaw	Stück	2.80
Caesar Salad mit Poulet und Parmesan	Stück	3.80
Kartoffelsalat mit Speck	Stück	2.80
Scharfer Rindfleischsalat	Stück	3.80
Taboulésalat mit Minze	Stück	2.80
Pouletsalat mit Apfel und rosa Pfeffer	Stück	3.80
Tomatensuppe mit Basilikum	Stück	3.50
Kartoffel-Lauch-Suppe	Stück	3.50

Süss

Gebrannte Creme	Stück	2.80
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Stück	2.80
Tobleronemousse mit Krokant	Stück	2.80
Cheesecake	Stück	3.20
Caramelköpfchen mit Rahm	Stück	2.80

PLATTEN

Zu unseren Platten servieren wir Ihnen Hausbrot
unserer Hausbäckerei Jung, eingelegtes Gemüse,
Butter, Senf (wo es passt) und Rohkost.

Buure-Platte

Ofenfleischkäse, Buureschinken, Salami, Schüblig und Bergkäse	pro Person 100 g	9.00
---	---------------------	------

Luxus

Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz und Bergkäse Marinierte Oliven	pro Person 100 g	11.50
--	---------------------	-------

Schweizer Käse

Regionale Käsesorten, weich, halbhart, hart und frisch mit Trockenfrüchten und Nüssen	pro Person 100 g	8.00
---	---------------------	------

Vegan

Getrocknete Tomaten, Süsskartoffelchips mit Avocadodip, Humus, Antipasti, Oliven und Fladenbrot ohne Hausbrot, Butter und Senf	pro Person 100 g	8.00
---	---------------------	------

Rohkost

Saisonale Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, Radieschen, Fleur de sel und Früchtespiessen	pro Person 100 g	3.00
--	---------------------	------

GLUTENFREI? LAKTOSEFREI? SORGENFREI!

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

APÉRO

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck bestreut mit Sesam, Paprika und Käse	100g	6.70
Nussmischung Cashew und Mandeln	100g	4.70
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Zweifel Chips Paprika und Nature	Portion	3.50

Kalte Häppchen

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel	Portion	4.70
Tomaten-Mozzarella- Spießchen	Stück	2.50
Crostini mit Lachs, Tomate, Aubergine und Oliven	Portion 4 Stück	9.80

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfel	Stück	2.80
Mini-Käse- und Lauchküchlein	Stück	2.80
Mini-Pizzaküchlein Margherita oder Prosciutto	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet&Sour-Sauce	2 Stück	3.50

Genuss im Glas, 160 ml

Siedfleischsalat mit Cornichons und Zwiebeln	Stück	3.80
Scharfer Thai-Rindfleischsalat	Stück	3.80
Pouletsalat mit Apfel und rosa Pfeffer	Stück	3.80
Taboulésalat mit Pinien, Sultaninen und Minze	Stück	2.80
Caesar Salad mit Poulet und Parmesan	Stück	3.80
Tomatensuppe mit Basilikum	Stück	3.50
Ofenfleischkäse mit lauwarmem Kartoffelsalat	Stück	4.50
Kräuter-Lammspiesschen auf Antipastisalat	Stück	4.50
2 knusprige Crevetten mit Avocadosalat	Stück	4.50
Ofengemüse mit Feta und Rosmarin	Stück	4.50

Für Sie zusammengestellt

ab 10 Personen

Swiss Railway

Mostbröckli, Sbrinzmöckli,
Apfelschnitze und Nussbrot

pro Person 9.00

Mediterran

Marinierte Oliven, Parmesan,
Salamiwürfel, Crostini mit Aubergine
und Tomaten, Mozzarel-lasticks,
Coppa-Röllchen gefüllt mit Honig-
Mascarpone auf Focaccia

pro Person 17.50

VEGAN?

Gerne stellen wir ein veganes Apéroangebot
für Sie zusammen.

Fragen Sie uns danach.

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.

GETRÄNKE

Heissgetränke

Fairtrade Bio-Kaffee	pro Portion	3.20
Max Havelaar	SBB	2.20

Verschiedene Teearomen nach Verbrauch verrechnet	pro Portion	2.60
	SBB	1.60

Mineralwasser

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.50
	SBB	1.70
	150 cl	6.50
	SBB	4.70

Süssgetränke

Diverse Süssgetränke	PET 50cl	2.80
Fragen Sie uns nach dem Angebot	SBB	1.90

Schweizer Bier

Bärner Müntschi	33 cl	3.90
Felsenau Bern		
Feldschlösschen Original	33 cl	3.90
Feldschlösschen, Rheinfelden		

WEINE

Schaumweine

Prosecco DOC	75 cl	30.30
Veneto, Italien		

Weissweine

Pinot Grigio Venezia IGT	75 cl	26.00
Di Leonardo		
Johannisberg AOC	75 cl	33.00
Cordonier & Lamon, Wallis		

Rotweine

Ticinello Merlot DOC	75 cl	35.00
Zanini Ticino		
Primitvo Salento IGT Cantalupi	75 cl	23.00
Conti Zecca		

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

Bestellungen

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

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 Kleinmengenzuschlag, aufgerundet auf CHF 40.00, erhoben.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Mitarbeitendenzuschlag

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

Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Pro Stunde	60.00
Service	Pro Stunde	50.00
Küche	Pro Stunde	50.00

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 12.00 pro 75cl 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	Stück	1.00
Plastikgeschirr, Becher	Stück	0.20
Buffet mit farbigem Tischpapier	Buffet	22.50

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, 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.

AGB

Unsere AGB's finden sie unter zfv.ch/agb.