

# 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](mailto:catering_wankdorf@zfv.ch)

[zfv.ch/sole](http://zfv.ch/sole)

### **SBB Restaurant Gira**

Hilfikerstrasse 3

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

[catering\\_wankdorf@zfv.ch](mailto:catering_wankdorf@zfv.ch)

[zfv.ch/gira](http://zfv.ch/gira)

### **SBB Restaurant Luna**

Trüsselstrasse 2

3014 Bern

T +41 31 332 16 52

[catering\\_wankdorf@zfv.ch](mailto:catering_wankdorf@zfv.ch)

[zfv.ch/luna](http://zfv.ch/luna)



# INHALTSVERZEICHNIS

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

# 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

1/2 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) 1/2 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)

Saisonsalat 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	Stück	2.50
2 Falafelbällchen mit Soja-Minze-Joghurt (glutenfrei & vegan)	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli (glutenfrei)	Stück	2.50
2 Crostini saisonal	Stück	4.80

## Snacks Saisonal

Salzige Muffins	Stück	1.50
Datteln im Speckmantel (glutenfrei)	Stück	2.80
Empanadas vegi / spicy Beef 100g	Stück	6.50
Mini-Cordon bleu am Spiess	Stück	6.50
Fonduebrot (8 Teile an 1 Stück)	Stück	8.00
Quiche Lorraine (bestellbar ab 10 Personen für 10 Personen)	Pro Person	2.80
Marroni im Chafing Dish	100 g	4.90
Gemüseterrine	Stück	4.50
Nüsslersalat im Glas mit Ei & Croûtons	Stück	2.50



# PLATTEN

## Buureplatte

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

## Luxusplatte

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

## Schweizer Käseplatte

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

## Antipasti-Platte vegan

Süsskartoffel Hummus Guacamole Antipasti hausgemacht Huusbrot	pro Person	10.50
---------------------------------------------------------------------------	------------	-------

## Rohkostplatte saisonal & vegetarisch

Gemügesticks mit verschiedenen Dips	pro Person	7.00
----------------------------------------	------------	------

## Weihnachts-Specials (nur bis Ende Dezember)

Lebkuchen	Stück	2.80
Gebrannte Mandeln	100g	3.90
Erdnüsse, Weihnachtsschoggi & Guetzli	100g	8.50
Nidletäfel	100g	4.50

# PARTYBROTE

## Pain Surprise

32 verschieden belegte Brötli <b>Apéro für 15 Personen</b> <b>Imbiss für 10 Personen</b>	Stück	89.00
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

## Meterbrot Creative

mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, norwegischem Rauchlachs und Randen-Hummus	Stück	58.00
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

## XXL-Laugenbretzel

Buureschinken, Rohschinken, Salami, Fleischkäse, Thon, Brie, Ei, Tomaten-Mozzarella	Stück	56.00
-------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

## Meterbrot Traditional

Mit Buureschinken, Salami, Thon, Weichkäse, Käse, Fleischkäse	Stück	54.00
---------------------------------------------------------------------	-------	-------

# APÉROPACKAGE

## Apéro Standard

Schinkengipfeli Käseküchlein Burrito-Roulade mit Tex Mex Chips Paprika oder Nature	pro Person	6.50
---------------------------------------------------------------------------------------------	------------	------

## Apéro Saisonal

Rindfleischbällchen mit Salsa Salzige Muffins Pouletspiessli Satay Datteln im Speckmantel Marroni im Chafing dish 100g 1 Chips Paprika oder Nature	pro Person	12.50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-------

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

# FRUCHTIG UND SÜSS

---

## Süsse Köstlichkeiten

Studentenschnitte	Stück	2.50
Studentenschnitte klein	Stück	1.90
Schoggigipfeli	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
<b>Externer Preis</b>		<b>3.20</b>
Tee diverse Sorten	pro Tee	1.60

## Ab Winter

Glühwein weiss / rot	2dl	5.50
Punch alkoholfrei	2dl	2.50

## Mineralwasser

Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	5dl	1.70
<b>Externer Preis</b>	<b>5dl</b>	<b>2.90</b>
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
<b>Externer Preis</b>	<b>5dl</b>	<b>3.30</b>
Focuswasser	5dl	3.80
Mate diverse Sorten	3.3dl	3.20
<b>Externer Preis</b>	<b>3.3dl</b>	<b>3.80</b>
ZFV homemade Eistee	5dl	2.70
<b>Externer Preis</b>	<b>5dl</b>	<b>3.90</b>

## Fruchtsäfte

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



# 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
Stehtische	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](http://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.

