

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, APÉRO	4
PLATTEN, PARTYBROTE, APÉROPACKAGE	5
FRUCHTIG UND SÜSS, GEBÄCKPLATTEN	6
GETRÄNKE, WEINE	7
HINWEISE	8
DEKLARATION, AGB	9

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 & Guetzi 100g 8.50
Nidletäfelchen 100g 4.50

PARTYBROTE

Pain Surprise

32 verschieden belegte Brötli
Apéro für 15 Personen
Imbiss für 10 Personen

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
Externer Preis		3.20
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
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 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 Les Murettes, AOC Valais	7.5 dl	34.50
----------------------------------	--------	-------

Weissweine

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

Roseweine

Rosé Porte de Novembre, AOC Valais	7.5 dl	28.00
---------------------------------------	--------	-------

Rotweine

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

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 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.