

# 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!

Ihr ZFV-Team vom  
SBB Restaurant Rangierbahnhof Biel

---

## Kontakt

SBB Restaurant Rangierbahnhof Biel

Schwanengasse 54

2503 Biel

T +41 32 361 20 94

[rangierbahnhofbiel@tfv.ch](mailto:rangierbahnhofbiel@tfv.ch)

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

---



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>GUT VERPFLEGT DURCH DEN TAG</b>	<b>3</b>
<b>SANDWICHES &amp; WRAPS</b>	<b>3</b>
<b>APÉRO</b>	<b>4</b>
<b>PLATTEN</b>	<b>4</b>
<b>PARTYBROTE</b>	<b>5</b>
<b>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  
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

### Vitamin und Co.

Früchte «Standard» (saisonal)	pro kg	5.00
Früchte «Superior» (saisonal)	pro kg	7.00
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

# 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

---

## 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	3.20

## 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	3.50
Mini-Pizzas	Stück	2.00
Pouletspiessli	Stück	2.50
2 Falafelbällchen mit Soja-Minze-Joghurt (glutenfrei & vegan)	Stück	3.00
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)	Pro Person	2.80
Marroni im Chafing Dish	100 g	4.90
Gemüseterrine	Stück	4.50
Nüsslialat im Glas mit Ei & Croûtons	Stück	2.50

# PLATTEN

## Buure-Platte pro Person 12.50

Regionaler Käse (2 Sorten)
Ofenfleischkäse
Buureschinken
Salami
Trockenwurst
Huusbrot

## Luxusplatte pro Person 15.50

Regionaler Käse (3 Sorten)
Roastbeef
Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Trockenwurst
Huusbrot

## Schweizer Käseplatte pro Person 12.50

Regionale Käsesorten mit Trockenfrüchten und Nüssen
Nuss- und Früchtebrot

## Antipasti-Platte (vegan) pro Person 10.50

Humus mit Trockenfrüchten und Nüssen
Nuss- und Früchtebrot

## Rohkostplatte pro Person 7.00

Gemügesticks mit verschiedenen Dips (saisonal & vegetarisch)
--

## Weihnachts-Specials (nur bis Ende Dezember)

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

# PARTYBROTE

---

**Meterbrot Creative** Stück 64.00

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

**XXL-Laugenbretzel** Stück 65.00

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

**Meterbrot Traditionel** Stück 54.00

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

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

# APÉROPACKAGE

---

**Apéro Standard** pro Person 7.00

Schinkengipfeli  
Käseküchlein  
Burrito-Roulade mit Tex Mex  
Chips (Paprika oder Nature)

**Apéro Saisonal** pro Person 13.00

Rindfleischbällchen mit Salsa  
Salzige Muffins  
Pouletspiessli Satay  
Datteln im Speckmantel  
Marroni im Chafing Dish 100g  
1 Chips (Paprika oder Nature)

# FRUCHTIG & 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	2.90
Brownie (klein)	Stück	2.30
	Stück	3.40

## Ab 10 Personen

Muffin glutenfrei (bestellbar ab 2 Portionen)	Stück	3.90
Blechkuchen	Stück	3.00
Tiramisu original / Orange	Stück	2.80
Creme (saisonal)	Stück	2.80
Fruchtsalat	Stück	2.80
Mousse (saisonal)	Stück	2.80

## Kiosk

Kägifret	Stück	1.80
Lindorkugel (hell)	Stück	0.90
Snickers	Stück	1.60
Mars	Stück	1.60
Cailler Branche	Stück	1.50

# GETRÄNKE

## Heissgetränke

Kaffee Nespresso	pro Kapsel	2.40
<b>Externer Preis</b>		<b>3.40</b>
Tee diverse Sorten	pro Tee	1.80

## Ab Winter

Glühwein (weiss / rot)	2dl	5.50
Punch (alkoholfrei)	2dl	3.00

## Mineralwasser

Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	5dl	2.00
<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	2.20
<b>Externer Preis</b>	<b>5dl</b>	<b>3.60</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	4.00
Bärner Müntschi, Felsenau, Bern	3.3 dl	4.00
Lola IPA Bier alkoholfrei	3.3 dl	4.50

## Schaumwein

Prosecco DOC Brut Casa Farive Cantine Vedova, Venetien, Italien	7.5 dl	33.50
--	--------	-------

## Weissweine

Piacere Assemblage Cave de Jolimont, Mont sur Rolle	7.5 dl	25.00
Roero Arneis DOCG Villata Vite Colte, Piemont	7.5 dl	29.00
Johannisberg Valais AOC Grands Vins du Maraudeur	7.5 dl	30.00
Bärnerwy Gutedel Bielersee Weingut Krebs & Steiner, Bielersee	7.5 dl	34.00
Heida Valais AOC Grands Vins du Maraudeur	7.5 dl	36.00

## Rotweine

Piacere Rouge Vin de Pays Suisse, Cave de Jolimont	7.5 dl	25.00
Primitivo di Manduria DOP Il Duca Vinicola Mediterranea, Apulien	7.5 dl	28.00
Schafiser Pinot Noir Bielersee AOC Berner Stadtkellerei	7.5 dl	33.00
Cornalin Valais AOC Grands Vins du Maraudeur	7.5 dl	36.00

# 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 bereit gestellt 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.

---

## Rechnung

Weicht die Rechnungsadresse zur Auftragsadresse ab, muss dies umgehend vom Besteller mitgeteilt werden.

Für eine spätere Anpassung der Rechnungsadresse wird eine Bearbeitungsgebühr von CHF 15.00 zuzüglich MwSt. erhoben.

# 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.