

FLAVOUR

KITCHEN

CATERING & BANKETTANGEBOT

Geschätzte Gäste

Ob für ein gemütliches Frühstück im Büro, ein köstliches Mittagessen während eines Seminars, einen entspannten Apéro oder deine nächste Feier – wir bieten dir das perfekte Catering für jeden Anlass.

Wir liefern deine bestellten Speisen und Getränke im sitem-insel direkt an den gewünschten Ort.

Wir freuen uns darauf, deine Anfrage zu erhalten und dich kulinarisch zu verwöhnen.

Dein Flavour Kitchen Team

Kontakt

Ihre Gastgeberin: Jessica Leber

Flavour Kitchen

Freiburgstrasse 3, 3010 Bern

T +41 31 533 42 65

flavourkitchen@zfv.ch

Ein Unternehmen der ZFV-Genossenschaft, zfv.ch

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	2
Sandwiches und Quiches	3
Apéro	4
Mittagsverpflegung	5
Kalte Getränke	8
Wein	9
Hinweise	10
Deklaration	11
AGB	11

Kaffeepausen

Eine Kaffeepause ist mehr als nur eine Tasse Kaffee – sie ist ein Moment der Entspannung, des Austauschs und der Inspiration.

Kaffeewagen:		In CHF
Kaffee, Bio Sirocco Tee	1/2 Tag pro Pers.	5.00
	1 Tag pro Pers.	10.00

Getränke

Wasser mit und ohne Kohlensäure, PET	50 cl	3.50
Orangensaft, offen	100 cl	9.00
Eistee hausgemacht, offen	100 cl	8.40

Kaffeewagen Add-on:

Birchermüesli vegan & glutenfrei	Stück	4.00
Knuspermüesli mit Naturejoghurt glutenfrei	Stück	4.00
Frucht saisonal	Stück	1.50
Fruchtspiessli saisonal	Stück	3.80
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Diverse Brötli	Stück	2.60
Schoggibrötli	Stück	2.40
Schoggigipfeli	Stück	3.10
Kleine Sandwiches Füllung nach Wunsch	Stück	4.60
Cookies with Chunks	Stück	2.80
Mini-Gebäck	Stück	2.60
Schöggeli Lindorkugel & Toblerone gemischt	pro Person	1.30

Sandwiches und Quiches

Sandwiches und Quiches sind nicht nur köstliche Snacks, sondern auch kleine Kunstwerke, die jede Pause bereichern. Entdecken Sie die Vielfalt und den Geschmack, die diese Leckerbissen bieten.

Sandwichlunch: Pro Stück in CHF

Kleine Sandwiches Divers 4.60

Vegan, vegetarisch oder mit Fleisch gefüllt. Wir empfehlen 3 Stück für eine Mahlzeit.

Sandwich Auswahl:

Antipasti 12.50

Kräuter-Focaccia mit Antipasti-Gemüse
Zucchini, Auberginen, Hummus, Basilikumpesto und Rucola, vegan

Schweizer Brie 12.50

Focaccia mit Schweizer Brie, Birnenchutney und Spinat,
vegetarisch

Buure Hamme 12.50

Focaccia mit Buure Hamme aus dem Emmental, Meerrettichfrischkäse, Gurke und Rucola

Rauchlachs 14.50

Focaccia mit Rauchlachs, Gurken, Rucola und Frischkäse

Thunfisch-Sandwich 9.00

Laugenfisch mit Thunfischmasse, Mayonnaise, Essiggurke, Tomate und Spinat

Quiches Auswahl:

Käse, Gemüse, Zwiebel oder Speck 9.00

Von der Bäckerei Sterchi

Apéro

Apéro-Snacks sind die Helden jeder Veranstaltung – unwiderstehlich und perfekt zum Teilen.

Kalte Apéro Kreationen:	Pro Person in CHF
Pumpernickel belegt mit:	2.60
- Avocadocreme, getrocknete Tomaten, vegan - Feige, Brie, Honig, vegetarisch - Karotten Lachs, getrocknete Tomaten, vegetarisch	
Polarbrot gefüllt mit:	3.10
- Tomaten Hummus, Rucola, vegan - Rohschinken, Frischkäse und Rucola - Lachs, Meerrettich Frischkäse, Rucola	
Oliventartelette mit:	2.60
- Antipasti Tatar, vegan - Oliven Tatar, vegan	
Mini-Pastetli gefüllt mit:	3.60
- Lachsmousse - Forellenmousse - Rauchlachstatar - Rindfleischstatar - Tomatenmousse, vegetarisch	
Verschiedene Spiessli:	3.00
- Wassermelonen-Feta Spiess vegetarisch & saisonal - Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum, vegetarisch, ab 50pax - Melonen – Rohschinken Spiessli, saisonal	
Crostini belegt mit:	3.60
- Thonmousse, Sprossen - Hauchdünnes Roastbeef auf Tatarsauce - Rauchforelle, Ei, Kresse - Ziegenfrischkäse, Birnenschutney, vegetarisch - Hummus (Auswahl aus Tomate, Basilikum, Kürbis, Trüffel), vegan - Bruschetta, vegan	
Dill-Zitronen Küchlein mit:	3.60
- Lachs, Meerrettich Frischkäse - Karottenlachs, Meerrettich, Frischkäse, vegetarisch	
Kleine Sandwiches Divers	Pro Stück 4.60
- Vegan, vegetarisch, oder mit Fleisch	

Knabbereien:	Pro Person in CHF
Chips & Nüssli à la Flavour Kitchen	7.00
- Erdnüssli, Wasabinüssli und Tortilla Chips mit Guacamole und Salsa	
Heimische Gemüsestängeli, Kräuterdip	4.50

Warme Apéro Kreationen:	Pro Person in CHF
Mini-Gipfeli gefüllt mit:	2.60
- Mediterranes Gemüse, vegetarisch	
- Oliven-Trüffel, vegetarisch	
- Schinken	
Frühlingsrolle an Sweet Chilisauce, vegan	2.60
Röstiballs mit Gruyère	2.00
Mini-Chäschüechli vegetarisch	2.00
Saisonale Suppe aus dem Suppentopf	3.00
Lauwarmer Falafel mit Tzatziki, vegan	3.00
Waldpilzrisotto mit Parmesan, vegetarisch/ saisonal	3.80
Mini-Rindfleischburger à la Flavour Kitchen	4.60

Süßes:	Pro Stück in CHF
Früchtespiessli saisonal	3.80
Fruchtsalat mit Minze im Glas saisonal	3.20
Hausgemachtes im Glas:	3.50
- Tiramisu	
- Topfen-Limettencreme mit marinierten Früchten, saisonal	
- Panna Cotta mit Fruchtcoulis	
- Hollunder Blüten Panna Cotta mit Rhabarbersauce	
Glutenfreies Schokoladenküchlein	3.20
Petits Fours	2.90

Apéro Combos:	Pro Person in CHF
Apéro «small»	15.50
mit 5 Komponenten: 1x Fleisch, 1x Fisch, 2x vegetarisch und 1x süß	
Apéro «medium»	19.60
mit 6 Komponenten: 1x Fleisch, 1x Fisch, 3x vegetarisch und 1x süß	

Apéro «riche» 23.00

mit 7 Komponenten: 2x Fleisch, 1x Fisch, 3x vegetarisch und 1x süss

Apéro «Antipasti» 30.00

Olivenbrot, Rohschinken, Salami, Speck, Chorizo, getrocknete Tomaten, Oliven, Antipasti-Gemüse, Parmesan, Feta, Tiramisu und Panna Cotta

Apéro «Sandwiches» 20.50

Antipasti mit Hummus, Brie mit Birnenchutney, Buure Hamme mit Meerrettich, Rauchlachs mit roten Zwiebeln, Thon mit Gurke und süsse Küchlein

Alle Apéro Combos können auch in rein vegetarischer oder
veganer Variante zubereitet werden.

Mittagsverpflegung

Ob Buffet, Stehlunch oder Mittagsmenü – bei uns wird jede Mittagspause zum kulinarischen Highlight. Frisch, abwechslungsreich und mit viel Kreativität.

Mittagsmenu bedient, max. 15 Pers.: Pro Person in CHF

Auswahl Daily Angebot 21.00

Inklusive einer Tagessuppe oder einem Tagessalat, bis 10:00 Uhr vorbestellt

Mittagsbuffet ab 20 Pers.: Pro Person in CHF

Variante «einfach» 25.00

Als Buffet mit einer Fleischkomponente, einer Vegetarischen Komponente, jeweils eine Stärkebeilage und Gemüsesorte

Variante «reichhaltiger» 30.00

Als Buffet mit einer Fleischkomponente, einer Vegetarischen Komponente, jeweils zwei Stärkebeilagen und Gemüsesorten

Auf Wunsch kann die Vegetarische Komponente beim Mittagsbuffet auch mit einem Veganen Gericht ersetzt werden.

Stehlunch bis max. 40 Pers.: Pro Person in CHF

Variante «einfach» 30.00

Blattsalat im Glas

2 verschiedene Gerichte im Hauptgang: Vegetarisch und Fleisch mit passender Beilage

Dessert im Glas

Variante «reichhaltiger» 36.00

Blatt- und Gemüsesalat im Glas

3 verschiedene Gerichte im Hauptgang: Vegan, Vegetarisch und Fleisch mit passender Beilage

Dessert im Glas

Die Speisen werden in kleinen Gläser abgefüllt und zur Selbstbedienung aufgebaut.

Wichtige Informationen zur Mittagsverpflegung:

Die Gerichte werden individuell und nach Saison zusammengestellt. Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen. Bitte teilen Sie uns bis 10 Tage vorher mit, ob Sie einen besonderen Wunsch haben oder sich Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten angemeldet haben. Bei allen Angeboten der Mittagsverpflegung werden zusätzliche Mitarbeiterkosten verrechnet: Pro Stunde und Mitarbeiter, CHF 55.00

Kalte Getränke

Erfrischung pur – kalte Getränke, die jeden Durst stillen! Genieße die Vielfalt unserer kühlen Köstlichkeiten. Perfekt für heiße Tage und kühle Momente

Wasser & Softgetränke

Mineralwasser	50 cl PET	3.50
mit und ohne Kohlensäure	100 cl Glas	7.00
Hausgemachter Eistee	50 cl PET	4.20
Fenchel, Grüntee, Kamille, Lindenblüte, Pfefferminze, Thymian, Zitronensaft, Honig	100 cl offen	8.40
ZFV Eistee Hibiskus	50 c	4.20
Softgetränke PET	50cl	4.00
Apfelschorle, Rivella Blau & Rot, Cola, Cola Zero		
Focus PET	50 cl	4.00
diverse Sorten		
Vivi Limonade Glas	33 cl	4.80
Soda Zitrone, Blutorange, Kola		
Red Bull	25 cl	4.20

Felsenau Bier

Bärner Müntschi naturtrüb	33 cl	5.50
Bärner Junker hell	33 cl	5.50
Bärni Spezial dunkel	33 cl	5.50
Schümli alkoholfrei	33 cl	5.50

Wein

Unsere kleine aber feine Weinauswahl bietet für jeden Geschmack das Richtige. Von fruchtigen Weißweinen bis hin zu vollmundigen Rotweinen – genießen Sie die Vielfalt. Perfekt abgestimmt auf jedes Menü und jeden Anlass

Schaumwein

Prosecco di Treviso, Astoria, Veneto	75 cl	33.00
Venedig, Italien		

Weisswein

Petite Arvine Valais AOC	75 cl	47.00
Cordonier & Lamon, Wallis		
Arneis Roero «Camestri», Marco Porello,	75 cl	38.00
Italien, Piemont		
Juracon Sec «Chant des Vignes» Dom. cauhapé,	75 cl	42.00
Juracon		
Frankreich		
Hausweisswein	50 cl	23.50
Auf Nachfrage		

Rotwein

Cornalin Valais AOC	75 cl	47.00
Cordonier & Lamon, Wallis		
Valpolicella Classico, Az. Agricola Viviani, Veneto	75 cl	38.00
Venedig, Italien		

Hinweise

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 10 Tage im Voraus zu.
Änderungen in der Personenzahl müssen bis 3 Arbeitstage vor dem Event mitgeteilt werden. Bei grösseren Veränderungen von mehr als 20% benötigen wir die Zahl 10 Tage vorher.

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten oder in einem der Atriums statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	65.00
Service	Stunde	55.00
Küche	Stunde	55.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Wassergläser	Korb à 24 Stück	7.00
Weingläser	Korb à 16 Stück	7.00
Geschirr und Besteck	Stück	0.50
Grossgeschirr	Stück	5.00
Tische		nach Aufwand
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Flavour Kitchen-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

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

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Inhaltsstoffe und Allergene

Spuren der zu deklarierenden Allergenen können enthalten sein. Bei weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch