

FLAVOUR

KITCHEN

WEIHNACHTSMENÜ



Geschätzte Gäste

Gemeinsam essen, anstossen und die schönste Zeit des Jahres in besinnlicher Atmosphäre feiern. Wir gestalten dein Weihnachtsessen unkompliziert, genussvoll und mit viel Liebe zum Detail – vom ersten Apéro-Häppchen bis zum letzten Dessertlöffel.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.

Kontakt

Ihre Gastgeberin: Jessica Leber

Flavour Kitchen
Freiburgstrasse 3,
3010 Bern

T +41 31 533 42 65
flavourkitchen@zfv.ch

flavourkitchen.ch

Ein Betrieb der ZFV-Genossenschaft, zfv.ch

Reservationen sind ab 20 Personen möglich.
Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung während
des ganzen Anlasses ab 17.00 bis max. 23.00 Uhr.

Flavour Menü

Sorgfältig ausgewählt – zurück lehnen und einfach geniessen.

Apéro

Pumpernickel mit Feige, Brie, Honig
Oliventartelette mit Antipasti Tatar vegan
Mini-Schinkengipfeli

Menü

Kürbiscremesuppe

Rindsschmorbraten mit Portweinsauce

Geschmorte Seitanroulade vegan

Kartoffelgratin

Winterliches Gemüse

Orangentiramisu

CHF 95.00

Getränke inklusive

Wasser mit und ohne, Flavour Eistee

Müntschi, Bärni, Junker und Schümli

Glühwein rot (auch 0.0%)

Petite Arvine Soleil D'Or und Cornalin Valais AOC

Im Flavour Menü inklusive sind Getränke und Service während des ganzen Anlasses. Gegen Aufpreis können weitere Getränke ergänzt werden.

Dein Menü

Stelle dir dein Wunschmenü zusammen.

Apéro	Pro Person
3 Häppchen zur Wahl	18.50
Wähle aus unserem Cateringangebot oder wir beraten dich gern.	
Glühwein rot (auch 0.0%)	20 cl 6.00

Vorspeise	Pro Person
Kürbiscremesuppe auch vegan	11.50
Nüsslissalat mit Ei und Croûtons	12.50
Nüsslissalat mit gebratenen Pilzen und Croûtons vegan	14.50
Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croûtons	14.50
Randencarpaccio mit Baumnüssen und Feta	14.50

Hauptgang	Pro Person
Geschmorte Seitanroulade, dreifarbiges Rübli vegan	29.50
Rindsschmorbraten, Portweinsauce, winterliches Gemüse	29.50
Maispouardenbrust Preiselbeersauce, gebratener Kürbis	28.50
Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, Rosenkohl	35.50
Schweinsnierstück, Rotweinsauce, Rotkraut	26.50
Rindsentrecôte, Bratenjus, winterliches Gemüse	39.50

Beilagen eine zu jedem Hauptgang

Weissweinrisotto, Kartoffelstock, Kartoffelgratin,
Kartoffelkroketten, Spätzli, Butternüdeli

Dessert	Pro Person
Glutenfreier Schokoladenkuchen, Früchten, Rahm	12.50
Zimtglace, Zwetschgenkompott	10.50
Zweierlei Schokoladenmousse	10.50
Orangentiramisu	12.50
Panna Cotta, Cranberry-Sauerkirschcoulis	10.50

Getränke

Erfrischung pur – für jeden Durst.

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 cl	4.20
Softgetränke PET	50 cl	4.00
Apfelschorle, Rivella Blau & Rot, Cola, Cola Zero		
FOCUS WATER PET	50 cl	4.00
diverse Sorten		
Vivi Limonade	33 cl	4.20
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

Alkoholfrei 0.0%

Felsenau Schümli	33 cl	5.50
Lola Bier IPA	33 cl	6.50
Flavour Spritz Himbeer, Limette	20 cl	8.50
Virgin Bellini	18 cl	8.50
Virgin Hugo	20 cl	8.50
Drei Freunde Riesling	75 cl	29.50
Drei Freunde Rosé Sparkling	75 cl	31.50
Glühwein rot	20 cl	6.00

Wein

Für jeden Gang der passende Tropfen.

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene "Astoria" DOCG	75 cl	33.00
Venedig, Italien		

Weisswein

Petite Arvine Soleil d'Or AOC	75 cl	47.00
Imesch, Wallis, Schweiz		
Arneis Roero «Camestri»	75 cl	38.00
Marco Porello, Italien, Piemont		
Juracon Sec «Chant des Vignes»	75 cl	42.00
Dom. cauhapé Juracon, Frankreich		
Hausweisswein auf Nachfrage	50 cl	23.50

Rotwein

Cornalin Valais AOC	75 cl	47.00
Cordonier & Lamon, Wallis		
Valpolicella Classico, Az. Agricola Viviani	75 cl	38.00
Venedig, Italien		
Glühwein	20 cl	6.00

Gespritzt

Aperol Spritz	20 cl	8.50
Lillet Berry	20 cl	8.50

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferant:innen zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

Fleischherkunft

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferant:innen das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Schweiz, Europa, Neuseeland
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 kannst du dich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGBs findest du unter [zfv.ch](https://www.zfv.ch)