

Cateringofferte

FLAVOUR

KITCHEN

Freiburgstrasse 3, 3010 Bern

T +41 31 533 42 65

flavourkitchen@zfv.ch

flavourkitchen.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

Ob für ein Zmorge im Büro oder den Lunch während einem Seminar, ob für einen unkomplizierten Apéro oder deine nächste Feier - wir bieten dir das passende Catering. Wir können dir unsere Speisen und Getränke im sitem-insel an einen Ort deiner Wahl liefern oder natürlich können wir dich auch bei uns im Lokal verwöhnen.

Gemeinsam finden wir sicher die perfekte kulinarische Lösung für deinen nächsten Anlass.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.

Sarah Schranz
und das Flavour Kitchen-Team

Kaffeepausen	2
Sandwiches und Quiches	3
Apéro	4
Mittagsverpflegung	6
Kalte Getränke	7
Wein	8
Hinweise	9
Deklaration	10
AGB	10

Kaffeepausen

Kaffeewagen Basis

Kaffee, Bio Sirocco Tee	1/2 Tag pro Person	5.00
	1 Tag pro Person	10.00

Getränke

Wasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.00
Orangensaft	100 cl	9.00
Eistee hausgemacht	100 cl	8.00

Kaffeewagen Extra

Birchermüesli vegan	Stück	4.00
Frucht saisonal	Stück	1.00
Geschnittene Früchte assortiert	Stück	4.00
Fruchtspiessli	Stück	3.50
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Diverse Brötli	Stück	2.50
Schoggibrötli	Stück	2.20
Schoggigipfeli	Stück	2.50
Kleine Sandwiches Füllung nach Wunsch	Stück	4.50
Naturjoghurt mit Knuspermüesli	Stück	4.00
Vanilleplunder	Stück	2.50
Süsse Küchlein	Stück	2.50
Schöggeli Lindorkugel und Toblerone	pro Person	1.30

Sandwiches und Quiches

Sandwichlunch

Sandwiches Divers vegan, vegetarisch und mit Fleisch Stück 4.50

Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person für eine Mahlzeit

Standard Sandwiches

Antipasti-Sandwich vegan

Kräuter-Focaccia mit Antipasti-Gemüse Stück 12.50
Zucchini, Auberginen, Peperoni, Hummus, Basilikumpesto und Rucola

Schweizer Brie vegetarisch

Focaccia mit Schweizer Brie, Birnenchutney Stück 10.50
Baumnüssen und Brunnenkresse

Buure Hamme

Focaccia mit Buure Hamme aus dem Emmental, Stück 10.50
Meerrettich, Gurke und Rucola

Rauchlachs

Focaccia mit Rauchlachs, roten Zwiebeln, Gurken, Stück 12.50
Rucola und Frischkäse

Thunfisch-Sandwich

Laugenfisch mit Thunfischmasse, Mayonnaise, Essiggurke, Stück 7.50
Tomate und Spinat

Quiches

Gemüse Stück 8.00

Tomaten und Käse Stück 8.00

Käsekuchen Stück 8.00

Zwiebel und Speck Stück 8.00

Apéro

Apéro Combos

Apéro «vegan» mit 4 Komponenten	pro Person	13.00
Apéro «vegetarisch» mit 5 Komponenten	pro Person	15.00
Apéro «small» mit 5 Komponenten: 1x Fleisch, 1x Fisch, 2x vegetarisch und 1x süss	pro Person	15.00
Apéro «medium» mit 6 Komponenten: 1x Fleisch, 1x Fisch, 3x vegetarisch und 1x süss	pro Person	19.00
Apéro «riche» mit 7 Komponenten: 2x Fleisch, 1x Fisch, 3x vegetarisch und 1x süss	pro Person	22.00
Apéro «Antipasti» Olivenbrot, Grissini, Rohschinken, Salami, Speck, getrocknete Tomaten, Balsamico Champignons, Oliven, Antipasti-Gemüse, Parmesan, Feta, Tiramisu und Panna Cotta	pro Person	28.00
Apéro «Burger Party» Rindshamburger mit BBQ Sauce, Pulled Pork mit Coleslaw-Salat, Gemüseburger mit Tzatziki, Cheesecake und Cake Pops	pro Person	28.00
Apéro «Sandwiches» Antipasti mit Hummus, Brie mit Birnenchutney, Buure Hamme mit Meerrettich, Rauchlachs mit roten Zwiebeln, Thon mit Gurke und süsse Küchlein	pro Person	18.00
Zum Knabbern		
Chips & Nüssli à la Flavour Kitchen Erdnüssli, Wasabinüssli und Tortilla Chips mit Guacamole und Salsa	pro Person	7.00
Heimische Gemüsestängeli mit veganem Kräuterdip	pro Person	4.00

Kalte Apérokreationen

Zucchettiroulade mit veganer Gemüsefüllung	Stück	2.50
Tomatenbruschetta vegan	Stück	2.50
Antipasti mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan	pro Person	8.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli mit Basilikum, vegetarisch	Stück	2.00
Crostini mit Ziegenfrischkäse und Birnen-Peperonichutney, vegetarisch	Stück	3.00
Kalte Tomaten-Paprikasuppe mit Fetacrumble	Stück	2.50
Polarbrot gefüllt mit Rohschinken, Frischkäse und Rucola	Stück	3.00
Berner Rauchforelle mit Ei-Kressesalat auf Crostini	Stück	3.50
Mini-Pastetli mit Rauchlachstatar	Stück	2.00
Dill-Zitronen-Küchlein mit Meerrettich und Rauchlachs	Stück	2.50
Crostini mit hauchdünnem Roastbeef auf Tartarsauce	Stück	3.50
Crostini mit rassigem Rindfleischtatar	Stück	3.50
Mini-Brötchen mit verschiedenen Füllungen	Stück	4.50

Warme Apérokreationen

Mini-Gipfeli mit mediterranem Gemüse vegan	Stück	2.50
Frühlingsrolle an Sweet Chilisauce, vegan	Stück	2.50
Mini-Chäschüechli vegetarisch	Stück	1.50
Kürbissuppe vegetarisch	pro Person	2.50
Waldpilzrisotto mit Sannen-Hobelkäse, vegetarisch	pro Person	3.50
Teigtaschen mit Rauchlachs-Meerrettich-Füllung	Stück	3.00
Mini-Gipfeli gefüllt mit Schinken	Stück	2.50
Mini-Rindfleischburger à la Flavour Kitchen	Stück	4.50

Süsses

Früchtespiessli	Stück	3.50
Fruchtsalat mit Minze im Glas	Stück	3.00
Topfen-Limettencreme mit marinierten Früchten saisonal	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	Stück	3.00
Glutenfreies Schokoladenküchlein	Stück	3.00
Süsse Küchlein	Stück	2.50

Mittagsverpflegung

Die Gerichte werden individuell und nach Saison zusammengestellt. Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

Bis 19 Personen

pro Person 20.00

Mittagsmenü vegan, vegetarisch oder mit Fleisch
Inklusive einer Tagessuppe oder einem Tagessalat

Ab 20 Personen, Variante 1

pro Person 28.00

Buffet mit einer Fleischkomponente, zwei
Stärkebeilagen, zwei Gemüsesorten und einem
vegetarischen Gericht

Auf Wunsch ist auch ein veganes Gericht möglich.

Zusätzlich wird eine Stunde Personalkosten à CHF 45.00 verrechnet

Ab 20 Personen, Variante 2

pro Person 35.00

Buffet mit einer Fleischkomponente, einer
Fischkomponente, zwei Stärkebeilagen, zwei
Gemüsesorten und einem vegetarischen Gericht

Auf Wunsch ist auch ein veganes Gericht möglich.

Zusätzlich wird eine Stunde Personalkosten à CHF 45.00 verrechnet

Stehlunch saisonal

pro Person 32.00

Blatt- und Gemüsesalat im Glas

3 Gerichte: je 1 vegan, vegetarisch und mit Fleisch sowie
Beilage

Dessert im Glas

Zusätzlich werden zwei Stunden Personalkosten à CHF 45.00 verrechnet

Kalte Getränke

Wasser

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.00
	100 cl	6.00

Eistee hausgemacht

Eistee vegan		
Hagebutten-Hibiskustee, Pfefferminze, Zitronengrass, Zitronenverveine, Zucker, Limettensaft	50 cl PET	4.20
	100 cl offen	8.40

Eistee		
Fenchel, Grüntee, Kamille, Lindenblüte, Pfefferminze, Thymian, Zitronensaft, Honig	50 cl PET	4.20
	100 cl offen	8.40

Erfrischungsgetränke

Rivella rot	50 cl	3.80
Apfelschorle	50 cl	3.80
Coca-Cola, Zero	45 cl	3.80
Focus Orange & Dragon Fruit, Pineapple & Mango	50 cl	3.80
Vivi Soda Zitrone, Blutorange	33 cl	4.80
Vivi Kola	33 cl	4.80
Lola Limo	33 cl	4.80
Cucumis	33 cl	4.80
Red Bull	25 cl	3.80

Bier

Bärner Müntschi naturtrüb	33 cl	5.00
Bärner Junker hell	33 cl	5.00
Bärni Spezial dunkel	33 cl	5.00
Lola Bier alkoholfrei	33 cl	5.00

Wein

Schaumwein

Val d`Eve Blanc de Blancs Brut Réserve Suisse Schweiz, Neuchâtel	75 cl	33.00
Prosecco di Trevisio DOC Casa dei Faveri Italien, Cantine Vedoca, Veneto	75 cl	28.00
Prosecco di Conegliano Italien, Il Colle	20 cl	12.50

Roséwein

Oeil-de-Perdrix AOC, Les petits crêts Schweiz, Neuchâtel	75 cl	36.00
---	-------	-------

Weisswein

Petite Arvine Valais AOC Cordonier & Lamon, Wallis	75 cl	39.00
Bärnerwy Gutedel, Twanner AOC Schweiz, Weingut Krebs, Bielersee	75 cl	36.00
Sancerre AOC Variations Frankreich, Loire	75 cl	39.00
Roero Arneis DOCG Villata Italien, Piemont	75 cl	33.00
Le Léman est Blue Schweiz, La Côte AOC	75 cl	32.00
Johannisberger du Valais AOC Schweiz, Wallis AOC	50 cl	20.00
La Biche blanc Schweiz, Wallis AOC	50 cl	22.50

Rotwein

Bärnerwy Pinot Noir Twanner AOC Weingut Krebs, Bielersee	75 cl	42.00
Cornalin Valais AOC Cordonier & Lamon, Wallis	75 cl	39.00
Ribera del Duero Crianza Spanien, Duero	75 cl	46.00
Bieti Valpolicella Ripasso Italien, Veneto	75 cl	33.00
Le Léman est Rouge Schweiz, La Côte AOC	75 cl	32.00

Hinweise

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Mitarbeiterzuschlag

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

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Material

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

Wassergläser	Korb à 24 Stück	5.00
Weingläser	Korb à 16 Stück	5.00
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 12.00 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. Unsere Brügglir Rauch-Forelle beziehen wir bei der Familie Reichmuth aus Sattel in der Innenschweiz. Der Lachs stammt aus einer nachhaltigen Zucht in Norwegen.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei 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/agb