FLAVOUR

KITCHEN

CATERING & BANKETTANGEBOT

Restaurant Flavour Kitchen
Freiburgstrasse 3
3010 Bern

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

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.

Jessica Leber
und das Flavour Kitchen-Team

Kaffeepausen 2
Sandwiches und Quiches 3
Apéro 4
Mittagsverpflegung 6
Kalte Getränke 7
Wein 8
Hinweise 8
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	3.50
Orangensaft	100 cl	9.00
Eistee hausgemacht	100 cl	8.40

Kaffeewagen Extra

Birchermüesli vegan	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
Naturjoghurt mit Knuspermüesli	Stück	4.00
Vanilleplunder	Stück	3.10
Süsse Küchlein	Stück	2.60
Schöggeli Lindorkugel und Toblerone	pro Person	1.30

Sandwiches und Quiches

Sandwichlunch

Sandwiches Divers vegan, vegetarisch und mit Fleisch	Stück	4.60

Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person für eine Mahlzeit

Standard Sandwiches

Antipasti-Sandwich vegan Kräuter-Focaccia mit Antipasti-Gemüse Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Hummus, Basilikumpesto und Rucola	Stück	12.50
Schweizer Brie vegetarisch Focaccia mit Schweizer Brie, Birnenchutney Baumnüssen und Brunnenkresse	Stück	12.50
Buure Hamme Focaccia mit Buure Hamme aus dem Emmental, Meerrettich, Gurke und Rucola	Stück	12.50
Rauchlachs Focaccia mit Rauchlachs, roten Zwiebeln, Gurken, Rucola und Frischkäse	Stück	14.50
Thunfisch-Sandwich Laugenfisch mit Thunfischmasse, Mayonnaise, Essiggurke, Tomate und Spinat	Stück	9.00

Quiches

Vegetarisch	Stück	9.00
Zwiebel und Speck	Stück	9.00

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Apéro

Apéro Combos

Apéro «vegan» mit 4 Komponenten	pro Person	13.40
Apéro «vegetarisch» mit 5 Komponenten	pro Person	15.50
Apéro «small» mit 5 Komponenten: 1x Fleisch, 1x Fisch, 2x vegetarisch und 1x süss	pro Person	15.50
Apéro «medium» mit 6 Komponenten: 1x Fleisch, 1x Fisch, 3x vegetarisch und 1x süss	pro Person	19.60
Apéro «riche» mit 7 Komponenten: 2x Fleisch, 1x Fisch, 3x vegetarisch und 1x süss	pro Person	23.00
Apéro «Antipasti» Olivenbrot, Rohschinken, Salami, Speck, Chorizo, getrocknete Tomaten, Oliven, Antipasti-Gemüse, Parmesan, Feta, Tiramisu und Panna Cotta	pro Person	30.00
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	20.50

Zum Knabbern

Chips & Nüssli à la Flavour Kitchen Erdnüssli, Wasabinüssli und Tortilla Chips mit Guacamole und Salsa	pro Person	7.00
Heimische Gemüsestängeli mit Kräuterdip	pro Person	4.50

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Kalte Apérokreationen

Zucchettiroulade mit veganem Feta	Stück	2.60
Tomatenbruschetta vegan	Stück	2.60
Antipasti mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan	pro Person	9.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli mit Basilikum, vegetarisch	Stück	2.10
Crostini mit Ziegenfrischkäse und Birnen-Peperonichutney, vegetarisch	Stück	3.10
Polarbrot gefüllt mit Rohschinken, Frischkäse und Rucola	Stück	3.10
Berner Rauchforelle mit Ei-Kressesalat auf Crostini	Stück	3.60
Mini-Pastetli mit Rauchlachstatar	Stück	2.10
Dill-Zitronen-Küchlein mit Meerrettich und Rauchlachs	Stück	2.60
Crostini mit hauchdünnem Roastbeef auf Tartarsauce	Stück	3.60
Crostini mit rassigem Rindfleischtatar	Stück	3.60
Mini-Brötchen mit verschiedenen Füllungen	Stück	4.60

Warme Apérokreationen

Mini-Gipfeli mit mediterranem Gemüse vegetarisch	Stück	2.60
Mini-Gipfeli mit Oliven-Trüffel Füllung vegetarisch	Stück	3.00
Frühlingsrolle an Sweet Chilisauce, vegan	Stück	2.60
Mini-Chäschüechli vegetarisch	Stück	1.70
Kürbissuppe vegetarisch	pro Person	3.00
Waldpilzrisotto mit Sannen-Hobelkäse, vegetarisch	pro Person	3.80
Teigtaschen mit Rauchlachs-Meerrettich-Füllung	Stück	3.50
Mini-Gipfeli gefüllt mit Schinken	Stück	2.60
Mini-Rindfleischburger à la Flavour Kitchen	Stück	4.60

Süsses

Früchtespiessli saisonal	Stück	3.80
Fruchtsalat mit Minze im Glas	Stück	3.20
Topfen-Limettencreme mit marinierten Früchten saisonal	Stück	4.00
Tiramisu	Stück	4.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	Stück	4.00
Glutenfreies Schokoladenküchlein	Stück	3.20
Süsse Küchlein	Stück	2.60

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Mittagsverpflegung

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

Bis 19 Personen	pro Person	21.00
Mittagsmenü vegan, vegetarisch oder mit Fleisch Inklusive einer Tagessuppe oder einem Tagessalat		
Ab 20 Personen, Variante 1	pro Person	25.00
Buffet mit einer Fleischkomponente, einer vegetarischen Komponente, einer Stärkebeilage und einem Gemüse Auf Wunsch ist auch ein veganes Gericht möglich. Zusätzlich wird eine Stunde Personalkosten à CHF 55.00 verrechnet		
Ab 20 Personen, Variante 2	pro Person	30.00
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 55.00 verrechnet		
Stehlunch saisonal	pro Person	36.00
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 55.00 verrechnet		

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Kalte Getränke

Wasser

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
	100 cl	7.00

Eistee hausgemacht

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

Erfrischungsgetränke

ZFV Eistee Hibiskus	50 c	4.20
Rivella rot, blau	50cl	4.00
Apfelschorle	50 cl	4.00
Coca-Cola, Zero	50 cl	4.00
Focus diverse Sorten	50 cl	4.00
Vivi Soda Zitrone, Blutorange	33 cl	4.80
Vivi Kola	33 cl	4.80
Lola Limo	33 cl	4.80
Red Bull	25 cl	4.20

Bier

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

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Wein

Schaumwein

Val d`Eve Blanc de Blancs Brut Réserve Suisse Schweiz, Neuchâtel	75 cl	38.00
Prosecco di Trevisio DOC Casa dei Faveri Italien, Cantine Vedoca, Veneto	75 cl	33.00

Roséwein

Oeil-de-Perdrix AOC, Les petits crêts Schweiz, Neuchâtel	75 cl	41.00

Weisswein

Petite Arvine Valais AOC Cordonier & Lamon, Wallis	75 cl	47.00
Bärnerwy Gutedel, Twanner AOC Schweiz, Weingut Krebs, Bielersee	75 cl	41.00
Roero Arneis DOCG Villata Italien, Piemont	75 cl	38.00
Le Léman est Bleu Schweiz, La Côte AOC	75 cl	37.00
Johannisberger du Valais AOC Schweiz, Wallis AOC	50 cl	23.50

Rotwein

Bärnerwy Pinot Noir Twanner AOC Weingut Krebs, Bielersee	75 cl	47.00
Cornalin Valais AOC Cordonier & Lamon, Wallis	75 cl	47.00
Ribera del Duero Crianza Spanien, Duero	75 cl	51.00
Bieti Valpolicella Ripasso Italien, Veneto	75 cl	38.00

Hinweise

Bitte stelle uns deine Bestellung mindestens vier Tage im Voraus zu.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Änderungen bis mind. 3 Arbeitstage vor dem Anlass mitteilen.

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten 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 kannst du dich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGBs findest du unter **zfv.ch//de/allgemeine-geschäftsbedingungen**