

Catering-Angebot

Uszyt - mal richtig Pause machen!



Für jede «USZYT» haben wir alles da!

Alles ist möglich – der Leitsatz für unser Catering.

Ob eine feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine mehrtägige Verpflegung für einen Kongress – mit unseren Angeboten bieten wir unkomplizierte und hochwertige Pausen für jede Tageszeit.

Gerne stellen wir für Sie die passende Offerte zusammen und setzen aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team von der
Gastronomie der Universität Bern

Kontakt

Mensa vonRoll

Fabrikstrasse 8

T +41 31 684 58 11

catering-unibern@zfv.ch


INHALTSVERZEICHNIS

Uszyt	4
Stehlunch	5
Packages	5
Apéro	6
Platten	7
Fingerfood	9
Sandwiches	10
Süsses	11
Saisonal	12
Wein	13
Getränke & Bier	14
Hinweise	15
Deklaration & Nachhaltigkeit, AGB	15
Herkunftsdeklaration Backwaren	15

USZYT



USZYT Welcome pro Person 4.80
Kaffee / Espresso oder Tee
Gemischte Mini-Gipfel
Butter-, Laugen und Rusticogipfel

USZYT Vormittag pro Person 9.00
Kaffee / Espresso oder Tee
Mineralwasser und Orangensaft
Gemischte Mini-Gipfel
Butter-, Laugen und Rusticogipfel
Hand Obst 

USZYT Nachmittag pro Person 10.20
Kaffee / Espresso oder Tee
Mineralwasser und Apfelsaft
Süssgebäck nach Tagesangebot
Hand Obst 

**Zusätzlicher Kaffee / Espresso
«Nespresso»** pro Tasse 2.70

Vitamin und Co.
Hand Obst  Stück 1.60

«Im Weckglas»
Brainfood (Nüsse & Dörrfrüchte)  Portion 50g 4.70
Birchermüesli Portion 50g 2.70
Veganes Birchermüesli  Portion 50g 2.70
Joghurt mit Granola Portion 50g 2.70

Brötchen, Gipfel & Süsses
Mini-Muffins Stück 2.70
Mini-Seminargebäck gemischt Stück 2.70
Mini-Brötchen Stück 1.60
Mini-Brötchen vegan  Stück 1.60
Brötchen glutenfrei Stück 3.90
Mini-Buttergipfel Stück 1.50
Mini-Laugengipfel Stück 1.50
Mini-Gipfel Rustico Stück 1.50
Mini-Pain au chocolat Stück 2.70

Früchtegebäck von der Bäckerei Sterchi
Traditionell Stück 3.70
Vegan  Stück 4.20

STEHLUNCH

Unser Stehlunch ist ab 15 Personen erhältlich.

Kleiner Salat

Grüner Blattsalat mit hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce

Oder

Kleines Salatbuffet

5 verschiedene Salate in Schüsseln mit hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce

Menü «Garden»

Vegetarischer Hauptgang nach Tagesangebot

Oder

Menü «Farm»

Hauptgang mit Fleisch oder Fisch
Gemüse und Beilage
nach Tagesangebot

Stehlunch Pro Person 16.00

Mit kleinem Salat

Stehlunch Pro Person 19.50

Mit kleinem Salatbuffet

Dessert im Weckglas Zusatz 2.70

PACKAGES

Unsere Packages mit Stehlunch sind ab 15 Personen, mit Apéro ab 10 Personen erhältlich.

Vormittag 1/2 Tag Pro Person 18.00

Sitzungsgetränke

1x Mineral PET 50cl

Welcome-Kaffee

1x Kaffee / Espresso / Tee und 1x Gipfel

USZYT Vormittag

1x Kaffee / Espresso / Tee

Mineralwasser, Orangensaft

1x Mini-Gipfel gemischt

1x Hand Obst 🍌

Nachmittag 1/2 Tag Pro Person 14.00

Sitzungsgetränke

1x Mineral PET 50cl

USZYT Nachmittag

1x Kaffee / Espresso / Tee

Mineralwasser, Apfelsaft

Süssgebäck nach Tagesangebot

1x Hand Obst 🍌

APÉRO


Unsere Apéros sind ab 10 Personen erhältlich.

«Around the World» Pro Person 25.50


Tortilla-Chips mit Tomaten-Salsa 

Dolmades mit Tzatziki

BBQ Chicken Wings

Asiatischer Glasnudelsalat 

Empanada mit Gemüse Füllung


Zweierlei Hummus mit Pita 

Joghurt-Mangocreme

«Natur pur» Pro Person 25.50

Gemügesticks mit Schnittlauch


Crème fraîche

Edamame 

Wrap mit Pesto und Antipasti

Emmentaler Randensalat 

Spinatkuchen

Teigtaschen mit Tofu dazu Sweet-Chilisauce 

Panna Coco mit Fruchtcoulis 

«Vo Bärn, für Bärn» Pro Person 27.00

Fleisch- und Käsevariation

Brot von der Bäckerei Sterchi

Kartoffelsalat im Glas

Käsekuchen hausgemacht

«Uni» Tobleronemousse

«Einfach USZYT» Pro Person 12.50

Rosmarin-Focaccia mit Olivenöl 

Pikante Studi-Nüsse

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

PLATTEN


Unsere Platten sind ab 4 Personen erhältlich.

«Farmer Platte»

Lyoner
Fleischkäse
Salami
Bauernschinken
Garnitur

Pro Platte à 6 Personen 48.00
Pro Platte à 4 Personen 36.00

«Farmer's Garden»

Rindstrockenfleisch
Rohschinken
Coppa
Bauernschinken
Veganes Trockenfleisch 

Pro Platte à 6 Personen 74.00
Pro Platte à 4 Personen 52.00

«Partybrötchenplatte»

4 verschiedene nach Angebot




Pro Platte à 6 Personen 88.50
Pro Platte à 4 Personen 59.00

«Partybrötchenplatte de Luxe»

4 verschiedene nach Angebot



Pro Platte à 6 Personen 119.00
Pro Platte à 4 Personen 79.00

«Antipasti-Platte»

Antipasti-Gemüse, 
Getrocknete Tomaten, 
Oliven, Champignons, 
Tomaten-Mozzarella- Spiessli,
Peperoncini gefüllt mit Frischkäse,
Grissini



Pro Platte à 6 Personen 69.00
Pro Platte à 4 Personen 52.00

«Käseplatte VegVeg»

New roots Brie-Käse 
Schibechäs, 
Brie, Tête de moine, Grana Padano,
Greizer, Emmentaler

Pro Platte à 6 Personen 72.00
Pro Platte à 4 Personen 57.00

«Vegi-Platte»

Tête de moine, Emmentaler
Peperoncini gefüllt mit Frischkäse
Dolmades (gefüllte Weinblätter) 
Gemüsedip mit Sauerrahmsauce
Wrap mit getrockneten Tomaten und Rucola 




Pro Platte à 6 Personen 65.00
Pro Platte à 4 Personen 52.00

«Vegane Platte»

New Roots Käse, veganer Käse
Veganes Trockenfleisch
Oliven, getrocknete Tomaten
Grissini
veganer Kräuter-Mandeljoghurt-Dip





Pro Platte à 6 Personen 67.00
Pro Platte à 4 Personen 56.00

«Tortilla Platte»

Wrapecken, Peperoni, Mais,
Vegane BBQ Planted Streifen 
Pulled Pork, Erbsenmole 
Veganer Frischkäse-Kräuterdip, Eisbergsalat 

Pro Platte à 6 Personen 45.00
Pro Platte à 4 Personen 32.00

«Keine Platte ohne Brot»

Brot 1g geschnitten  10.00
Zopf 1kg geschnitten 23.00
Baguette 280g geschnitten  7.50
Gemischte Brötchen 12 Stück 11.00
Gemischte Brötchen vegan 12 Stück  11.00
Gemischte Brötchen 8 Stück 7.50
Gemischte Brötchen vegan 8 Stück  7.50

PLATTEN

Unsere Platten sind ab 4 Personen erhältlich.

«Früchteplatte»

Ananas, Orangen, Trauben, Kiwi,
Und zusätzlich drei saisonale Früchte

Pro Platte à 6 Personen	34.00
Pro Platte à 4 Personen	28.00

«Dessertplatte»

Truffe-Dessert
Erdbeerquarkschnitte
Mini-Berliner
Waldbeerschnitte
Mini-Schokoköpfl
Mini-Crèmeschnitten
Royaldessert
Schwarzwälderrolle

Pro Platte à 6 Personen	79.00
Pro Platte à 4 Personen	59.00

«Luna-Bäckerei-Platte»

Verschiedene Gebäcke der SBB Luna Bäckerei




Pro Platte à 6 Personen	39.00
Pro Platte à 4 Personen	29.00

Individuelle Wünsche?





Kein Problem. Unser Cateringteam berät
Sie gerne.

FINGERFOOD

Knabbereien

Pikante Studi-Nüsse	100g	8.00
Edamame 	100g	4.50
Zweifel Chips  Nature oder Paprika	100g	7.00
Hummus Chips 	100g	11.00
Tortilla Chips Mit Tomaten-Salsa Und Schnittlauch-Sauerrahm	100g	6.50

Antipasti

Getrocknete Tomaten 	100g	5.50
Marinierte Oliven,  Champignons 	100g	8.00
Rosmarin-Focaccia mit Olivenöl 	100g	3.50
Mindestbestellmenge: 13 x 100 g		
Grana Padano-Möckli	100g	8.50



«Schüttel mich» in der Glasflasche Kalte Suppen

Rassige Gazpacho 	15cl	2.90
Randen-Joghurtsuppe		




Warme Suppen (nur bei betreuten Anlässen)

Weissweinsuppe	15cl	2.90
Kokos-Currysuppe 		


Kalte Leckerbissen

Gemüsesticks im Glas  mit 2 Dips nach Wahl	50g	3.70
Zweierlei Hummus mit Pitabrot 	100g	3.90
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Pesto	Stück	3.70
Käse-Trauben-Spiess	Stück	3.70

Mini-Salate im Glas

Powerfood-Salat mit Edamame 	50g	3.70
Kartoffelsalat hausgemacht	50g	3.70
Emmentaler-Randensalat 	50g	3.70
Mit Äpfeln		
Asiatischer Glasnudelsalat 	50g	3.70



«Rund und lecker»

Falafel 	Stück	1.90
Linsen-Quinoa-Bällchen gefüllt mit Joghurt	Stück	2.00
Pouletbällchen mit Sauce nach Wahl	Stück	2.00




Warme Leckerbissen

Mini-Frühlingsrollen 	Stück	2.80
mit Sweet Chilisauce (keine externe Lieferung)		
Teigtaschen gefüllt mit Tofu und Gemüse 	Stück	3.90
oder Poulet Mit Sauce nach Wahl		
Käsekuchen oder Spinatkuchen hausgemacht	Stück	1.90
BBQ Chicken-Wings	100g	2.20
Empanadas mit Rind oder Vegi	Stück	7.50
Dolmades kalt oder warm dazu Tzatzikisauce	Stück	3.90
Schinkengipfel	Stück	3.70

Wraps

Mindestbestellmenge 12x50g		
Frischkäse, Rucola, Trockentomaten	50g	3.70
Frischkäse, Lachs, Dill, Gurke	50g	3.90
Frischkäse, Trutenbrust	50g	3.70
New roots-Meerrettich, 	50g	3.90
Geräucherte Karotten, Gurke		
Pesto, Antipasti-Gemüse 	50g	3.70

Unsere Dip-Saucen:

Currymayo, Tzatziki, Tomatensalsa 
Schnittlauch Crème fraîche, BBQ, Sweet Chili 
Chimichurri 


SANDWICHES

Kleine Brötchen, ganz gross

Gemischte Partybrötchen

Lieblingsfüllung wählen:

Einfach & lecker Stück 3.70

Hummus 

Antipasti Gemüse 

Greyerzer Käse

Ei-Aufstrich

Randenhummus 

Frischkäse mit Tomaten und Gurken

Tomaten-Mozzarella mit Pesto


Salami

Buurehamme

Geräucherte Trutenbrust

Thon

Exklusiv & lecker Stück 5.00

Planted Tatar 

Brie


Chorizo

Roastbeef

Rohschinken

Rindstrockenfleisch

Norwegischer Rauchlachs

Geräucherte Karotten 

Sandwich am Meter zum Selberschneiden

Rustikal auf dem Holzbrett serviert

(bis zu 2 Füllungen pro Meterbrot)

Lieblingsbrot wählen

Focaccia 

Riesenbrezel

Baguette

Rusticobaguette

Lieblingsfüllung wählen:

Einfach & lecker Meter 61.00

Brezel 72.00

Hummus 

Antipasti Gemüse 

Greyerzer Käse

Ei-Aufstrich

Randenhummus 

Frischkäse mit Tomaten und Gurken

Tomaten-Mozzarella mit Pesto

Salami

Buurehamme

Geräucherte Trutenbrust

Thon

Exklusiv & lecker Meter 81.00

Brezel 92.00

Planted Tatar 

Brie

Chorizo

Roastbeef

Rohschinken

Rindstrockenfleisch

Norwegischer Rauchlachs

Geräucherte Karotten 

Hinweis:

1 Meter zum Lunch für 10 Personen

1 Meter zum Apéro für 15 Personen

1 Brezel zum Lunch für 15 Personen

1 Brezel zum Apéro für 20 Personen

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

Berner Süssmostcreme Im Glas	Stück	3.00
«Uni» Tobleronemousse Im Glas	Stück	3.00
Gebrannte Creme im Glas	Stück	3.00
Joghurtcreme im Glas (Passionsfrucht, Mango, Limette)	Stück	3.00
Panna Coco 🌱	Stück	3.00
Brownies hausgemacht	Stück	2.70
Cake (Schokolade, Ananas, Waldbeeren, Zitrone)	Stück	3.70
Mini-Muffins (Schokolade, Zitrone und Vanille)	Stück	2.70

Saisonales Früchtegebäck

Von unserer Hausbäckerei Sterchi


Traditionell	Stück	3.70
Vegan 🌱	Stück	4.20

Individuelle Wünsche?


Kein Problem. Unser Cateringteam berät
Sie gerne.

SAISONAL



FRÜHLINGSSAISON April–Mai

Quinoa Spargelsalat 	50 g	3.70
Mit Frühlingszwiebeln		
Wraps mit Bärlauchfrischkäse und Trockentomaten	50 g	3.70
Spargelcremesuppe	15 cl	2.90

SOMMERSAISON Juni–August

Wassermelonen–Fetaspiessli mit Lavendel und Balsamicoessig	Stück	3.70
Salzige Basilikum Macaron	Stück	3.70
Melonenkaltschale 	15 cl	3.20

HERBSTSAISON September–November

Marroni–Apfelsuppe	15 cl	2.90
Kürbis–Feigensalat 	50 g	3.70
Mit Baumnüssen und Granatapfel		
Wrap mit Kürbishummus und Datteln 	50 g	3.70

WINTERSAISON Dezember–März

Speckdatteln	Stück	3.40
Apfel–Selleriesuppe	15cl	2.90
Randen mit Kürbiscouscous 	Stück	3.60

WEIN

Schaumwein

Schweiz

Brivio Brut Spumante IGT 75cl 40.00

Svizzera

Guido Brivio, Tessin
Merlot, Pinot bianco

Spanien

Cava brut DO

Marqués de Caceres, 75cl 34.00
Katalonien
Xarel-lo, Macabeo,
Parellada

Weisswein

Schweiz

Pra Bianco Ticino DOC 75cl 36.00

Guido Brivio, Tessin
Chardonnay, Pinot Noir,
Sémillon
Sauvignon Blanc

Petite Arvine du Valais AOC 75cl 40.00

Primus Classicus
Caves Orsat, Familie
Rouvinez, Wallis
Petite Arvine

Spanien

Basa blanco Rueda DO 75cl 31.00

Telmo Rodriguez, Kastilien-
Leon
Verdejo, Viura, Sauvignon
Blanc

Italien

Roero Arneis DOCG «Vigne 75cl 39.00

Sparse»

Giovanni Almondo, Montà
D'Alba
Arneis

Rotwein

Schweiz

Gamay du Valais AOC 75cl 32.00

Primus Classicus
Caves Orsat, Familie
Rouvinez, Wallis
Gamay

Pra Rosso Ticino DOC 74cl 36.00

Guido Brivio, Tessin
Merlot

Cornalin du Valais AOC 75cl 44.00

Primus Classicus
Caves Orsat, Familie
Rouvinez, Wallis
Cornalin

Italien

Ripasso della Valpolicella 75cl 40.00

DOC

«La Corte del Pozzo»
Gino Fasoli, Venetien
Corvina, Rondinella

Spanien

Finca Antigua Crianza 75cl 31.00

Bodegas Martinez Bujanda;
La Mancha
Tempranillo

Wein ist das einzige Kunstwerk, das man
trinken kann.

GETRÄNKE & BIER

Mineralwasser

Mineralwasser	100cl	6.70
Mit und ohne Kohlensäure	50 cl	3.70

Süssgetränke

Bio Schorle Apfel	50cl	3.70
Bio Schorle Rhabarber	50cl	3.70
Bio Limo Zitrone	50cl	3.70

Fruchtsäfte

Orangensaft	100cl	8.50
Apfelsaft	100cl	8.50

Die Eigenen

Hibiskus-Eistee	100cl	7.40
	50cl	3.70
Zitrone-Minze-Limonade	100cl	7.40
	50cl	3.70

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso «Nespresso»	Tasse	3.30
Tee	Tasse	2.60

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33cl	4.30
Felsenau Bärner Müntschi In der Bügelflasche	33cl	4.90
Felsenau Schümli alkoholfrei	33cl	4.30

Für die kalte Jahreszeit

Roter Glühwein hausgemacht	100cl	19.00
Apfel-Cranberry-Punsch Alkoholfrei	100cl	15.00

HINWEISE

Bestellung

Bitte geben Sie uns Ihre Bestellung für Platten **drei Tage** im Voraus auf. Andere Anlässe **sieben Tage** im Voraus. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Transport

Pro Anfahrt zu den verschiedenen Fakultäten der Universität Bern verrechnen wir eine Anfahrtspauschale von CHF 30.00. Ab 2 Anfahrten verrechnen wir CHF 50.00.

Für Caterings ausserhalb der ZFV-Uni-Bern-Betriebe wird die Transportpauschale individuell nach Aufwand festgesetzt.

Personalzuschlag

Für Lieferung, Sitzungszimmerservice, Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie Einrichten des Raumes werden Personalkosten nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Mitarbeitende	Pro Stunde	49.00
Samstag, Sonntag und nach 22.00 Uhr	Pro Stunde	64.00

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	1.00
Besteck	Stück	0.50
Teller	Stück	1.00
Kaffeetasse	Stück	1.00
Blumendekoration	Auf Anfrage	

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, welche durch Catering-Mitarbeitende der Gastronomie Uni Bern ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Getränke

Getränke werden pro angebrochene Flasche verrechnet.

Rückschub

Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten dürfen Sie sich während den Bürozeiten gerne an unseren Cateringverantwortlichen wenden.

NACHHALTIGKEIT

Ausführliche Informationen zur Nachhaltigkeit finden Sie auf unserer Website.

HERKUNFTS-DEKLARATION

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Unser Fleisch ist zu 100% aus der Schweiz, unser Rauchlachs aus Norwegen.

Backwaren / Baked goods

Wir beziehen alle unsere Backwaren aus der Schweiz, mit Ausnahme der unten aufgeführten Produkte:

Mini-Kartoffelbrötchen	Deutschland
Laugen-Kaisersemmel	Polen
Pita	Italien
Schinkengipfel	Liechtenstein
Himbeer-Berliner	Frankreich
Chocolate Chunk Cookie	Deutschland
Triple Chocolate Cookie	Deutschland
Mini Butter-Gipfeli	Frankreich
Mini Rustico-Gipfeli	Liechtenstein

AGB

Unsere AGB's sind unter zfv.ch/agb zu finden.