



CATERINGANGEBOT

TX GROUP DZB

Oktober 2020



Eurest

eine Marke der Compass Group



WILLKOMMEN!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen hier einige unserer Ideen. Und: Es ist noch viel mehr möglich...

- **Frühstück, Kaffeepausen**
- **Mittagessen**
- **Nachmittagsverpflegung**
- **Apéro**
- **Massgeschneiderte Anlässe**
- **Und vieles mehr...**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus, im Restaurant oder in anderen Räumen des Gebäudes, zu jeder gewünschten Anlasszeit.

Als erfahrene Gastronomen erstellen wir gerne ein massgeschneidertes Angebot für Sie, ganz auf Anlass, Gäste, Budget und Programm abgestimmt.

IHRE KONTAKTPERSON

Mani Elisabeth

Betriebsverantwortliche

Eurest / TX GROUP DZB
Zentweg 7
3006 Bern

+41 31 349 40 02

dzb@eurest.ch
www.eurest.ch/dzb





DEKLARATIONEN

Vegan	
Vegetarisch	
Glutenarm	
Laktosearm	
Fisch	
Meeresfrüchte	
Schwein	
Saisonal	

Viele unserer Angebote können auf Wunsch für Sie auch **Vegan** oder **Vegetarisch** vorbereitet werden.

Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

Für spezielle Wünsche und Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

*Die im Angebot verwendeten Bilder sind Symbolbilder.
Ihr Angebot wird nicht exakt entsprechend den
Bildern aussehen.*





FRÜHSTÜCK

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

Einfaches Frühstück

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft

Frisches Gipfeli oder knuspriges Brötchen

Saisonale Frucht 

Menge	Preis in CHF
pro Person	12.80

Vital Frühstück

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft

Frisches Körnerbrötchen

Butter und Konfitüre

Birchermüesli oder Jogurt mit Topping

Saisonale Frucht 

pro Person	16.00
------------	-------

Französisches Frühstück

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft

Brioche

Käseauswahl

Jogurt mit Honig und Nüssen

pro Person	18.80
------------	-------

Die Combos können auf Wunsch mit den unten stehenden Add-Ons ergänzt werden.

Oder möchten Sie ein reichhaltigeres Frühstück mit Konfitüre, Wurst und Käse oder anderen Köstlichkeiten? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer individuellen Offerte zusammen.





FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS (Y)

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Buttergipfeli	pro Stück	1.60
Laugengipfeli	pro Stück	1.80
Rusticogipfeli	pro Stück	1.80
Knusprige Bürli, Weggli, Semmeli	pro Stück	1.50
Früchtebrötli, Körnerbrötli, Dinkelbrötli	pro Stück	1.80
Saisonale Frucht	pro Stück	1.50
Jogurt mit Früchten oder Crunch Topping im Glas	pro Stück	2.50
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas	pro Stück	4.50
Fruchtsalat im Glas	pro Stück	3.00
Butter-und Konfitüren-Variation	pro Person	1.80

SÜSSES (Y)

Schoggigipfeli	pro Stück	2.60
Muffins <i>Chocolate-Vanilla, Lemon Meringue, Salted Caramel, Apple-Cinnamon, Blueberry</i>	pro Stück	3.10
Brownie	pro Stück	2.50





COFFEE BREAK

Coffee break ab 5 Personen bestellbar

Swiss Break

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft

Süssgebäck assortiert

Saisonaler Früchtekorb 

Menge	Preis in CHF
pro Person	10.00

French Break

Frischer Kaffee oder Tee

Orangensaft

Brioche / Croissant

Saisonaler Früchtekorb 

pro Person	12.00
------------	-------





ZNÜNI-SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Menge Preis in CHF



Kleine Apéro Sandwiches

(3 Brötchen pro Person)

Variation an Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Brioche und Mini Bürli, gefüllt mit Thonmousse, Frischkäse, Rohschinken, Käse und gegrilltem Gemüse

pro Person

10.50



Steinofenbaguette, 52cm

(reicht für ca. 6 Personen)

Knuspriges Baguette gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

pro Stück

24.80



Canapées

Weizen oder wahlweise Vollkorn Toast

belegt mit Ei, Spargel, Lachs, Thonmousse oder Rindstatar

pro Stück

4.20



APÉRO – VARIANTEN

Apéro Variationen ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Small Apéro   Kleine Apéro Sandwiches assortiert Fruchtsalat im Glas 	pro Person	12.40

Medium Apéro  Party Schinkengipfel Mini Chäschrüechli Mozzarella-Tomaten Spiess Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse Hackbällchen in pikanter Tomatensauce im Glas	pro Person	18.40
---	------------	-------

Large Apéro   Poulet-Satay Spiessli Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce Gebackene Shrimps mit Dip Sauce Asiatischer Gurkensalat im Glas Antipasti Spiessli Grisini mit Rohschinken Fruchtsalat im Glas 	pro Person	31.40
---	------------	-------

APÉRO - SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Gefülltes Parisette, 57cm  (reicht für ca. 8 Personen)	pro Stück	28.40

Knuspriges Parisette gefüllt mit einer Variation aus Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse und Antipasti Gemüse

Focaccia gefüllt mit Roastbeef, Frischkäse, Salat, Tomaten, Gurken und Radieschen	pro Stück	17.00
---	-----------	-------

gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Pesto 	pro Stück	14.50
--	-----------	-------

Partybrötchen de lux   (3 Brötchen pro Person) Variation an Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Brioche und Mini Bürli, gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef, Coppa, Brie und Birne	pro Person	14.80
--	------------	-------



APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab 10 Personen bestellbar

Rohe Gemüsesticks mit Dip Sauce (V)	pro Person	3.50
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebel (V)	pro Stück	2.80
Crevetten Cocktail im Glas (A)	pro Stück	4.20

Apéro – Spiessli

Tomaten-Mozzarella (V)	pro Stück	3.90
Käse-Trauben (V)	pro Stück	4.00
Saisonale Früchte (V) (F) (G)	pro Stück	4.00
Melone-Rohschinken (A) (F) (G)	pro Stück	4.50





APÉRO – PLATTEN

Apéro Platten ab 5 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Käse Platte (100g Käse pro Person)

Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse garniert mit Trauben und Walnüssen dazu servieren wir Ihnen frisches Nussbrot

pro Person

14.50



Fleisch Platte (100g Fleisch pro Person)

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

pro Person

15.50



Vegane Platte (200g pro Person)

Pita Brot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrotomaten und Falafel

pro Person

20.00



APÉRO – WARME HÄPPCHEN

Apéro Warme Häppchen ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Gemüse-Frühlingsrolle	pro Person	5.20
Chäschüechli	pro Stück	3.40
Poulet-Satay Spiessli	pro Stück	3.90
Schinkengipfel	pro Stück	2.10
Mini Pizza	pro Stück	2.80
Gebackene Shrimps mit Dip Sauce	pro Person	3.90
Chicken Nuggets mit Dip Sauce	pro Person	4.50
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	2.80
Samosas	pro Stück	4.50
Elsässer Flammkuchen	pro Stück	14.50

(ausreichend für ca. 6 Personen)

APÉRO – SNACKS

Apéro Snacks ab 5 Personen bestellbar

Kartoffelchips (Paprika oder Salz)	pro Person	3.80
Salznüssli	pro Person	2.50
Salzstängeli	pro Person	2.80
Nachos mit Guacamole oder Salsa Dip	pro Person	3.80





LUNCHPAKETE KALT

Lunch Pakete ab 5 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

	Menge	Preis in CHF
Einfacher Lunch 	pro Person	9.90
Sandwich gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse		
Saisonale Frucht 		
Schoggiriegel		
Swiss Lunch 	pro Person	16.50
Partybrötli mit Bündnerfleisch oder Schweizer Käse		
Hörnli Salat		
Kalte Platte (Käse- und Fleisch gemischt) mit Nussbrot		
Saisonaler Fruchtspiess 		
Lindor Kugel		

SALAT IM GLAS

Salate ab 10 Personen bestellbar

Gemischter Saisonsalat mit Kernen & Nüssen  	pro Stück	2.80
Griechischer Salat  	pro Stück	3.20
Waldorf Salat 	pro Stück	2.80
Wurst-Käse Salat 	pro Stück	3.20
Gurkensalat mit Dill 	pro Stück	2.80
Ceasar Salat mit Speck und Croutons 	pro Stück	3.20
Taboulée Salat mit Minze 	pro Stück	3.20

SUPPEN IM GLAS

Suppen ab 10 Personen bestellbar

Tomatensuppe mit Sahne Häubchen	pro Stück	3.90
Red Thai Currysoup 	pro Stück	4.20





LUNCH WARM

Warme Lunch Angebote ab 10 Personen bestellbar



Pasta Plausch

Zweierlei Pasta mit zwei Saucen
Bolognese-, Carbonara-, Napoli- oder Pesto Sauce
Dazu geriebener Parmesan

pro Person 14.50

Tagesmenu Interne Gäste

pro Person 9.50

Tagesmenu Externe Gäste

pro Person 11.00

DESSERTS / SÜSSES

Desserts ab 5 Personen bestellbar

Schoko-Kuss

Menge Preis in CHF
pro Stück 2.00

Saisonaler Fruchtspieß 

pro Stück 3.60

Hausgemachtes Mini Pana Cotta mit
saisonalen Früchten

pro Stück 2.80

Hausgemachter Kuchen
(Schokolade, Zitrone, Tiroler, Rüebl)

pro Person 3.00

Schoggigipfel

pro Stück 2.60

Crème Schnitte

pro Stück 3.60

Brownie

pro Stück 2.90

Mini Patisserie

pro Person 2.50

Geburtstagskuchen /
Spezielle Torte für den grossen Tag

nach Absprache

Glace (in der Eistruhe)

nach Absprache





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Valser mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	2.00
Valser mit und ohne Kohlensäure,	1 l	6.00
Orangensaft	1 l	6.00
Süssgetränke		
Coca-Cola / Cola Zero	4.5 dl	2.50
Sinalco	4.5 dl	2.50
Nestea Zitrone / Pfirsich	5 dl	2.50
Volvic	5dl	2.50
Rivella rot / blau / Refresh	5 dl	2.50
Ramseier Apfelschorle	5 dl	2.50
Ramseier Huustee	5dl	2.50
Focus Orange/Grapefruit/Birne/Mango/Rhabarber	5dl	2.50
Milchgetränke		
Ovodrink	3.3dl	2.50
Comella	2.5dl	2.50
Yogi Drink	2dl	1.60
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	2.00
Kaffee		
Frischer Kaffee	pro Tasse	2.00
Cappuccino	pro Tasse	2.50
Café Latte	pro Tasse	3.00
Espresso	pro Tasse	2.00

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Bier		
Feldschlösschen Hopfenperle	3.3 dl	3.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3.3 dl	3.90
Bärner Müntschi (Bügelflasche)	3.3 dl	3.50
Weisswein		
Epesses AOC	7.5 dl	24.00
Pinot Grigio AOC	7.5 dl	29.00
Rotwein		
Merlot Ticino	7.5 dl	24.00
Primitivo del Salento	7.5 dl	26.00
Korkengeld	pro Flasche	15.00
Für alle von Ihnen mitgebrachten Flaschen		

Wünschen Sie ein Spezialbier oder einen bestimmten Wein?
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.





ALLGEMEINE KONDITIONEN

	Menge	Preis in CHF
Lieferpauschale		
Für Lieferungen in Sitzungsräume, Büros In grossen Gebäuden oder über den Campus, ohne Servicepersonal, verrechnen wir zur Deckung unseres Aufwands eine Lieferpauschale.	pauschal	10.00
Zuschläge		
Expresszuschlag* Getränke und Kioskartikel	pauschal	20.00
Expresszuschlag* Frischprodukte aus der Küche	pauschal	45.00
Kleinmengenzuschlag bei Lieferungen unter CHF 20.00 Warenwert	pauschal	10.00
Bei Abholung wird dieser Zuschlag nicht erhoben.		
Personalkosten		
Anlassleiter / Küchenchef 16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	55.00
ab 22.00 Uhr	pro Stunde	65.00
Service / Köche 16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	45.00
ab 22.00 Uhr	pro Stunde	55.00

Unsere Personalstunden werden nur ausserhalb unserer normalen Arbeitszeiten verrechnet. Bei Grossanlässen wird der Mehraufwand der Aufräumarbeiten ebenfalls berechnet. An Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif-Stundensätze.

Geschirr- und Materialmiete (nur für Bestellungen ohne Essen und Getränke)

Teller, Tassen	pro Stück	2.00
Gläser	pro Stück	3.00
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	pro Stück	3.00

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

**Bitte informieren Sie sich zu über unsere vollständigen
Catering ABGs unter diesem [Link](#).**

** bei Bestellungen mit weniger als 24 h Vorlaufzeit*

