



CATERINGANGEBOT

EWB Holligen

Januar 2024



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, in der Mensa, in anderen Räumen der Gebäude oder auch im Garten, zu jeder gewünschten Anlasszeit.

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

Für spezielle Wünsche und Anliegen können Sie uns auch gerne individuell kontaktieren.

IHRE KONTAKTPERSON

Christine Zürcher

Betriebsverantwortliche

Eurest / Restaurant EWB Holligen

Stöckackerstrasse 33

3018 Bern

Tel.: +41 31 321 31 42

ewb.holligen@eurest.ch

www.eurest.ch/ewb-holligen





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 
- Hausgemachtes Flavoured Wate 

Menge	Preis in CHF
pro Person	12.80

Vital Frühstück

- Frischer Kaffee oder Tee
- Orangensaft oder frischer Smoothie
- Frisches Körnerbrötchen
- Butter und Konfitüre
- Birchermüesli oder Joghurt mit Topping
- Saisonale Frucht 
- Hausgemachtes Flavoured Water 

pro Person	14.80
------------	-------

Auf Wunsch kann das «Znüni» auch glutenarm zubereitet werden.

FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

- Buttergipfeli
- Laugengipfeli
- Rusticogipfeli
- Brötli, Weggli, Mütschli
- Butter-und Konfitüren-Variation
- Saisonale Frucht 
- Joghurt mit Früchten oder Crunch-Topping im Glas
- Hausgemachtes Birchermüesli im Glas
- Fruchtsalat im Glas   

Menge	Preis in CHF
pro Stück	1.60
pro Person	1.50
pro Stück	1.00
pro Stück	2.50
pro Stück	2.50
pro Stück	2.50





SÜSSES

Schoggigipfeli	pro Stück	2.50
Muffins	pro Stück	3.10
Brownie	pro Stück	2.50
Zimtschnecken	pro Stück	2.50
Fruchtspiessli  	pro Stück	3.00

COFFEE BREAK

Coffee break ab 5 Personen bestellbar

Swiss Break

- Frischer Kaffee oder Tee
- Orangensaft
- Süssgebäck, assortiert
- Saisonaler Früchtekorb 
- Hausgemachtes Flavoured Water 

Menge	Preis in CHF
pro Person	9.80

French Break

- Frischer Kaffee oder Tee
- Orangensaft
- Brioche / Croissant
- Saisonaler Früchtekorb 
- Hausgemachtes Flavoured Water 

pro Person	10.80
------------	-------





ZNÜNI-SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Menge Preis in CHF



Kleine Apéro-Sandwiches

(3 Brötchen pro Person)

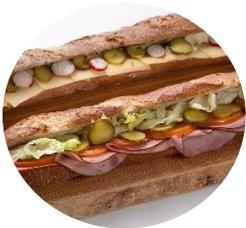
Variation an gefüllten Brötchen mit
Thonmousse, Frischkäse, Rohschinken, Käse
und gegrilltem Gemüse

pro Person 12.50

De Lux

gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef,
Trockenfleisch, Brie mit Birne

pro Person 13.90



Steinofenbaguette, 52cm

(reicht für ca. 6 Personen)

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

pro Stück 24.50

Wahlweise auch mit veganer Füllung
(Avocado mit Salat, Antipasti, Räuchertofu und Hummus)

pro Stück 28.80



Triangle Sandwich

Gerösteter Toast gefüllt mit
Schinken, Käse, Salat,
Thonmousse, Eimousse oder Kräuterfrischkäse

pro Stück 4.80



Canapées

Weizen oder wahlweise Vollkorntoast
belegt mit Ei, Spargel, Thonmousse

pro Stück 4.50

Lachs

pro Stück 5.50



APÉRO – VARIANTEN

Apéro Variationen ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Small Apéro  	pro Person	14.50
Kleine Apéro-Sandwiches, assortiert (pro Person 3 Stück) Fruchtsalat im Glas 		

Medium Apéro 	pro Person	20.80
(einzelne Komponenten, können auch mit kalten oder warmen Häppchen ausgetauscht werden)		
Party-Schinkengipfel Mini-Chäschüechli Mini-Flammkuchen mit Speck Mozzarella-Tomaten-Spiess Hackbällchen in pikanter Tomatensauce		

Large Apéro  	pro Person	35.00
(einzelne Komponenten, können auch mit kalten oder warmen Häppchen ausgetauscht werden)		
Poulet-Spiessli Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce Gebackene Shrimps mit Dip-Sauce Couscous-Salat mit Falafelbällchen Antipasti-Spiessli Mini-Flammkuchen mit Speck Früchte-Spiessli		

APÉRO – SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Gefülltes Parisette, 100 cm 	pro Stück	29.50
(reicht für ca. 8 Personen)		
Knuspriges Parisette gefüllt mit einer Variation aus Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse und Antipasti-Gemüse, Tomaten/Mozzarella		





APÉRO-WRAPS

Wraps ab 5 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Wrap Swiss Style  gefüllt mit Vorderschinken	pro Stück	6.50
Wrap Italy Style  gefüllt mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Rohschinken und getrockneten Tomaten	pro Stück	11.50
Wrap Asia Style  gefüllt mit Rotkraut, Rüebl, Koriander, Sweet Chili & Sauerrahm mit Pouletfleisch (CH)	pro Stück	5.50 6.50
Wrap Antipasti  gefüllt mit Antipasti-Gemüse und Rucola	pro Stück	6.00
Mini-Wrap gefüllt mit Philadelphia, Rucola, Zucchini,  Radieschen und Karotten	pro Stück	2.20
gefüllt mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat,  Zwiebeln und Gurken	pro Stück	3.00
gefüllt mit Roastbeef, Salat, Zwiebeln, Peperoni und Senf-Mayonnaise	pro Stück	3.00





APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Rohe Gemüsesticks mit Dip-Sauce	pro Glas	2.90
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebel	pro Stück	2.90
Rauchlachs auf gerösteter Toastbrotsscheibe 	pro Stück	4.50
Roastbeef und Frischkäse auf Vollkorntoastbrot	pro Stück	4.50
Mini-Pitabrot mit Hummus, Ei, Thon oder Poulet 	pro Stück	2.90

Apéro – Spiessli

Tomaten-Mozzarella 	pro Stück	2.90
Saisonale Früchte  	pro Stück	2.90
Röstgemüse 	pro Stück	2.90
Melone-Rohschinken  	pro Stück	3.00
Gurken-Feta 	pro Stück	2.90
Käse-Trauben	pro Stück	2.90

Gefüllte Apéro-Gipfeli

Ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Gipfeli gefüllt mit Chorizo (CH) & Frischkäse	pro Stück	3.00
Gipfeli gefüllt mit Rauchlachs (NOR) & Frischkäse	pro Stück	3.00
Gipfeli gefüllt mit Randenhummus 	pro Stück	3.00
Gipfeli gefüllt mit Ei 	pro Stück	3.00





APÉRO – PLATTEN

Apéro Platten ab 5 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Käse-Platte

(110g pro Person)

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

pro Person

15.50



Fleisch-Platte

(110g pro Person)

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

pro Person

16.00



Vegane Platte

(200g pro Person)

Pitabrot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrtomaten und Falafel

pro Person

17.50



Mediterrane Platte

(250g pro Person)

Mariniertes, gegrilltes Gemüse, gefüllte Peperoni, Oliven, Zucchini-Röllchen und Parmesan, dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Focacciabrot

pro Person

17.50



Mezze-Platte

Pitabrot mit Baba Ganoush, Hummus, Poulet-Spiesse, glasierte Pilze, Feta-Spinat-Salat, Taboulé und Datteln im Speckmantel

pro Person

17.50



APÉRO – WARMER HÄPPCHEN

Warme Häppchen ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Gemüse-Frühlingsrolle	pro Person	5.50
Chäschüechli	pro Stück	2.80
Vegetarische Piadina	pro Stück	2.80
Samosas	pro Person	4.50
Mini-Flammkuchen mit Speck	pro Stück	2.80
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	2.80
Mini-Hamburger	pro Stück	3.90
Poulet-Satay-Spiessli	pro Stück	3.90
Chicken Nuggets mit Dip-Sauce	pro Person	4.50
Hackbällchen in Tomatensauce, serviert im Glas	pro Person	2.90
Fisch-Knusperli mit Sauce Tartar	pro Person	8.50
Crevetten im Kokosmantel	pro Person	4.50
Datteln im Speckmantel	pro Stück	1.50

APÉRO – SNACKS

Apéro-Snacks ab 5 Personen bestellbar

Kartoffelchips (Paprika oder Salz)	pro Person	2.50
Salznüssli	pro Person	2.50
Salzige Blätterteigstangen	pro Person	2.50
Marinierte Oliven	pro Person	3.50
Geröstete Nüsse (hausgemacht)	pro Person	2.50
Nachos mit Guacamole oder Salsa-Dip	pro Person	3.50





LUNCHPAKETE KALT

Lunchpakete ab 5 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

	Menge	Preis in CHF
Einfacher Lunch  Sandwich gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse Saisonale Frucht  Schoggiriegel	pro Person	9.90
Swiss Lunch  Partybrötli mit Bündnerfleisch oder Schweizer Käse Hörnli Salat Kalte Platte (Käse und Fleisch gemischt) mit Brot	pro Person	16.50
American Lunch  Bagel gefüllt mit Speck und Käse Caesar Salad mit Poulet und klassischem Caesar-Dressing Brownie	pro Person	14.50
Vegi Lunch  Brötli mit Hüttenkäse, Avocado und Kresse Mini-Wrap mit Frischkäse & Karottenstreifen Gemischter Salat mit Balsamico Dressing Joghurt mit saisonalen Früchten oder Fruchtsalat	pro Person	16.50
Tapas Lunch  <i>(Variation an Tapas serviert in kleinen Schälchen / Gläsern)</i> Albondigas Patatas Bravas Quesadillas (Käse-Chili-Füllung) Datteln im Speckmantel Tortilla	pro Person	17.50



SALAT IM GLAS

Salate ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Gemischter Saisonsalat mit Kernen & Nüssen  	pro Stück	2.90
Griechischer Salat  	pro Stück	3.50
Waldorf Salat 	pro Stück	2.90
Wurst-Käse-Salat 	pro Stück	3.50
Gurkensalat mit Dill 	pro Stück	2.90
Caesar Salad mit Speck und Croutons 	pro Stück	3.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashewnüssen 	pro Stück	2.90
Poulet-Tandoori-Salat mit Joghurt und Minze	pro Stück	3.50
Avocado-Salat mit Mango und Chili 	pro Stück	3.90
Taboulé-Salat mit Minze 	pro Stück	2.90

SUPPEN IM GLAS

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen saisonale Suppen im Glas zu.
Fragen Sie nach, wir beraten Sie gerne!





SPEZIAL-LUNCH WARM

Warme Lunch-Angebote ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Raclette à discrétion   Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln, Essiggemüse mit Speckwürfeli	pro Person	25.00
1x Grillbratwurst  mit Kartoffelsalat und Brot mit Senf und Bürli	pro Person	10.50 6.50
1 Paar Schweinswürstli  mit Senf und Bürli	pro Person	5.50



DESSERTS / SÜSSES

Desserts ab 5 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Saisonales Tagesdessert im Glas	pro Stück	4.50
Hausgemachte Mini-Pannacotta mit saisonalen Früchten	pro Stück	2.90
Gebrannte Creme	pro Stück	2.90
Hausgemachter New York Cheesecake	pro Stück	4.50
Hausgemachter Früchtekuchen	pro Person	3.00
Crème-Schnitte	pro Stück	3.00
Cake <i>(Tiroler, Schokolade, Zitrone, Rüebl)</i>	pro Person	2.90
Brownie	pro Stück	2.50
Muffins	pro Stück	2.50
Vegane Schoggimousse <i>(Basis Kichererbsenwasser)</i>	pro Stück	3.00





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (INTERN)

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Arkina mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	2.80
Arkina mit und ohne Kohlensäure, Glas	1 l	3.50
Flavoured Water mit saisonalem Geschmack	4 l	6.00
Säfte und Hausgemachtes		
Orangensaft	1 l	5.90
Hausgemachter Eistee	pro 1 Lt.	10.00
Hausgemachte Früchtebowle	pro 1 Lt.	14.00
Süssgetränke		
Coca-Cola / Cola Zero	5 dl	2.80
Sinalco / Elmer Citron	5 dl	2.80
Eistee	5 dl	2.80
Rivella rot / blau	5 dl	2.80
Ramseier Apfelschorle	5 dl	2.80
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	2.00
Kaffee		
Nespresso	pro Tasse	2.00

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (EXTERN)

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Arkina mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	2.80
Arkina mit und ohne Kohlensäure, Glas	1 l	3.50
Flavoured Water mit saisonalem Geschmack	4 l	6.00
Säfte und Hausgemachtes		
Orangensaft	1 l	5.90
Hausgemachter Eistee	pro 1 Lt.	10.00
Hausgemachte Früchtebowle	pro 1 Lt.	14.00
Süssgetränke		
Coca-Cola / Cola Zero	5 dl	3.00
Sinalco / Elmer Citron	5 dl	3.00
Eistee	5 dl	3.00
Rivella rot / blau	5 dl	3.00
Ramseier Apfelschorle	5 dl	3.00
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	3.00
Kaffee		
Nespresso	pro Tasse	3.00

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.





ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Bier		
Felsenau Bärner Müntschli	3.3 dl	3.50
Felsenau Schümli (alkoholfrei)	3.3 dl	3.50
Weisswein		
Pinot Grigio	7.5 dl	32.50
Johannisberg	7.5 dl	33.50
Rotwein		
Pinot Noir	7.5 dl	36.50
Primitivo di Manduria	7.5 dl	34.50
Korkengeld (für von Ihnen mitgebrachte Flaschen)	pro Flasche	5.00

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.

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





ALLGEMEINE KONDITIONEN

	Menge	Preis in CHF
Lieferpauschale		
Für Lieferungen in Sitzungszimmerräume, Büros ohne Personal		10.00
Zuschläge		
Expresszuschlag / Getränke & Kioskartikel	pauschal	20.00
Expresszuschlag / Frischprodukte aus der Küche	pauschal	45.00
Kleinmaterialzuschlag bei Lieferung unter CHF 20.00	pauschal	10.00

Bei Abholung wird dieser Zuschlag nicht erhoben.

Personalkosten

Anlassleiter / Küchenchef	15.00 – 22.00 Uhr	pro Stunde	55.00
	ab 22.00 Uhr	pro Stunde	65.00
Service / Köche	15.00 – 22.00 Uhr	pro Stunde	55.00
	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.

Materialmiete

Teller, Tassen	pro Stück	1.00
Gläser (Rotwein-, Weisswein-, Champagner-, & Wassergläser)	pro Stück	1.00
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	pro Stück	1.00

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

Bitte informieren Sie sich über unsere vollständigen Catering AGBs unter diesem [LINK](#).