

Catering- angebot

UNIESS und
Gesellschaftsstrasse



Mensen & Cafeterias

Universität Bern

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

Alles ist möglich!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team der Mensen und Cafeterias der Universität Bern

Kontakt

Mensen und Cafeterias der Universität Bern

Gesellschaftsstrasse 2

3012 Bern

Catering Verantwortlicher: Sven Stettler

D +41 31 631 50 22 / catering_mensaunibe@zfv.ch

UNIESS Bistro Bar Lounge

Schanzeneckstrasse 1

3001 Bern

Bistroleiter: Reto Strauss

D +41 31 631 55 05 / rstrauss@zfv.ch

Betriebsleiter: Bernhard Schuster

D +41 31 631 50 19 / bschuster@zfv.ch

mensa.unibe.ch



Inhaltsverzeichnis

Kaffeepause	1
Sandwiches	2
Steh-Lunch	3
Apéro-Kreationen	4
Eine Sünde wert	4
Kleine Häppchen	5
Weine und Getränke	6-7
Hinweise	8
AGB	8

Kaffeepause

Begrüssungskaffee pro Pers 6.80

1 Nespresso Kaffee, Tee,
Mineralwasser
Brotkorb mit kleinem Butter-,
Laugengipfel, kleine Brötchen
1 Stück pro Person

Vormittagskaffee pro Pers 8.80

1 Nespresso Kaffee, Tee,
Orangensaft- und Mineralwasser,
Brotkorb mit kleinem Butter-,
Laugengipfel, kleine Brötchen
1 Stück pro Person
1 Saisonfrucht

«Kraftstarter» Vormittag pro Pers 11.20

1 Nespresso Kaffee, Tee,
Orangensaft und Mineralwasser,
Brotkorb mit kleinem Butter-,
Laugengipfel, kleine Brötchen,
1 Stück pro Person
Birchermüesli im Shotglas
1 Saisonfrucht

Nachmittagskaffee pro Pers 8.80

1 Nespresso Kaffee, Tee
Orangensaft und Mineralwasser,
1 Seminargebäck
1 Saisonfrucht

«Energie Pur» Nachmittag pro Pers 13.40

1 Nespresso Kaffee, Tee
Orangensaft und Mineralwasser,
1 Portion Studentenfutter (150 g)
Pistazien, Sultaninen, Nüsse, Cranberries, Feigen,
Datteln und Mandeln
1 Fruchtspiess

Getränke

Nespresso Kaffee	Tasse	3.20
Kaffee-Thermoskrug	Tasse	2.90
Tee	Tasse	2.50
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Apfelsaft Naturtrüb	100 cl	8.50
Süssgetränke und Mineralwasser	50 cl	3.30
Orangensaft Michel	100 cl	8.50
Verschiedene Fruchtsäfte	20 cl	3.30

Sitzungsverpflegung

Kleiner Butter- oder Laugengipfel	Stück	1.40
Uni Gipfel	Stück	1.80
Semmel, Weggli, Bürlü	Stück	1.50
Fitness-, Pausen-, Mais-, Nuss-, Speckbrötli	Stück	2.00
Ufsteller Schoggibrötli	Stück	2.00
Saisonfrucht	Stück	1.50
Fruchtspiess saisonal	Stück	2.40
Geschnittene Früchte im Glas	Portion	2.40
Klassisches Birchermüesli	200 g	3.50
Birchermüesli im Shotglas	120 g	2.40
Joghurt verschiedene Sorten	180 g	2.20
Seminargebäck klein	Stück	1.50
Himbeer- oder Aprikosenplunder, Apfelstrudel, Nussschnecke, Pekanzöpfli		
Früchtekuchen hausgemacht	klein	2.20
	gross	3.60

Sandwiches

Castellino hell Stück 6.50

mit Salami, Hinterschinken,
Tilsiter grün
bestrichen mit Philadelphia-Senfaufstrich

Castellino hell veganes Brötchen Stück 7.50

mit Randenhummus und Rucola

Triangolo Sonnenblumen Stück 6.50

mit Rohschinken, Truthahn
oder Brie

bestrichen mit Tomatenpesto

Ciabatta hell veganes Brötchen Stück 6.80

gefüllt mit Pouletschnitzel

bestrichen mit Tartarsauce

mit Tomaten und Mozzarella Stück 6.00

bestrichen mit Basilikumpesto

mit Gemüse vegan Stück 6.00

bestrichen mit Tomatenpesto

Nussbrötchen Stück 5.00

mit Gemüse

bestrichen mit Tomatenpesto

Laugenfisch Stück 6.80

mit Rauchlachs oder Thon

bestrichen mit Philadelphia-Senfaufstrich

Weggli Stück 4.00

mit Hinterschinken oder Ei

bestrichen mit Philadelphia-Senfaufstrich

Sandwich geschnitten Stück + 1.00

Steh-Lunch

Wir richten uns selbstverständlich nach Ihren individuellen Wünschen. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen eine passende Offerte zusammen.

«Uni Sandwich» pro Person 12.50

Castellino hell gefüllt mit Schinken, Salami, Gemüse oder Käse

1 Riegel
1 Saisonfrucht
1 Pet Getränk 50cl

«Vegan Mid Day Lunch» pro Person 21.50

Randenhummus mit Pita-Brot, Antipasti, Tortilla Chips mit Tomatensalsa,
2 Blatt- und 3 Gemüsesalate oder je nach Saison
Hülsenfrüchtesalat, vegane Salatsauce, feines Brot
Saisonfrucht

«Mid Day Lunch» pro Person 21.50

Kalte Fleisch- und Käseplatte, Antipasti, 2 Blatt- und 3 Gemüsesalate oder je nach Saison
Hülsenfrüchtesalat,
1 Portion Monatsfrüchte geschnitten

«Mid Day Lunch Hot» pro Person 21.50

Tagessuppe oder Salat
Menü Ihrer Wahl
(Siehe Menüvorschläge)
Kleines Dessert

Zzgl. Getränkepauschale Pro Person +3.00
(Mineralwasser + Apfelsaft)

Menüvorschläge sind gekoppelt

1. Pasta gefüllte Fleisch Teigwaren, Tomaten- und Pestosauce, Reibkäse
2. Nasi-Goreng mit Poulet indonesisches Reisgericht
3. Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Reis
4. Emmentaler Lamm- oder Schweinsragout, Kartoffelstock, Wurzelgemüse
5. Poulet Curry mit Wokgemüse und Sesamreis

Vegane und Vegetarische Alternativen

1. Pasta gefüllte vegetarische Teigwaren, Tomaten- und Pestosauce, Reibkäse
2. Nasi-Goreng mit Quorn indonesisches Reisgericht
3. Gemüseragout Stroganoff, Reis
4. Tofu-Ragout, Safranrahmsauce, Kartoffelstock, Wurzelgemüse vegan
5. Kichererbsen-Tofu-Curry mit Wok-Gemüse und Sesamreis vegan

Persönliche Beratung

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über weitere Kreationen.

Apéro- Kreationen

«Der Günstige» pro Person 9.00

Salznüsschen

Cashewnüsse mit Curry geröstet

2 Partybrötchen gefüllt mit Brie,

Salami, Schinken,

Tomaten-Basilikum,

Oliven-Knoblauch oder Antonella

Zucchetti, Aubergine, Antipasticreme

1 Fruchtspiess

«Der Klassiker» pro Person 15.00

1 Hähnchenbrustspiess Yakitori
mit Ananas

1 Schinkengipfel

1 Käseküchlein

1 Clubsandwiches

1 Partybrötchen gefüllt mit Brie,

Salami, Schinken,

Tomaten-Basilikum,

Oliven-Knoblauch oder Antonella

Zucchetti, Aubergine, Antipasticreme

«Der Spezielle» pro Person 25.00

1 Cherrytomaten

Mozzarellaspiess mariniert mit Pesto

2 Weizenparisette-Scheiben

belegt mit Rohschinken, Käse,

Tomatenwürfelchen-Basilikum oder Oliven-

Knoblauch mit Balsamico

1 Clubsandwich

1 Mini-Burger

1 Mini-Wraps

mit mediterraner Vegi-, Lachs-, oder

Trutenfüllung

1 Käse-Olivenspiess

1 Dessert saisonal

Eine Sünde wert

Süsses im Shotglas Pro Glas 3.50

Pro Sorte min. 10 Portionen

Früchtequarkcreme

Panna Cotta mit Fruchtgélée

Fruchtsalat saisonal

Caramelköpfl

Creme Diplomat

Schokoladencreme

Feine Mini-Patisserie Stück 1.50

Berliner

Cremschnitten

Profiteroles mit Rahm

Eclair mit Vanille

Schoggimuffin

Donuts ungefüllt

Seminargebäck

Himbeer- oder Aprikosenplunder, Apfelstrudel,

Nussschnecke, Pekanzöpfli

Aus unserer Hausbäckerei

Diverse Trockenbisquit Stück 2.80

Vogelnest, Sablé, Butterbogen,

Schokoladenbogen, Kokosschnitte

Blechkuchen vegan 4cm x4cm Stück 2.40

Kleine Häppchen

Zum Knabbern

Nature Chips Beutel	185 g	7.50
Paprika Chips Beutel	185 g	7.50
Tortilla Chips vegan	185 g Chips 250 g Salsa	9.50
Pita-Brot mit Randenhummus vegan	100 g Pita 200 g Randen	13.50
Salznüsse	100 g	4.70
Wasabinüsse	100 g	4.70
Cashewnüsse mit Curry geröstet	100 g	4.70
Blätterteigkonfekt	100 g	6.70
Apéro-Flûtes	100 g	6.70
Gemüsesticks im Glas Mit Dipsauce	Portion	3.00

Reichhaltige Zvieriplatte garniert

Käseplatte	100 g	15.00
Fleischplatte	100 g	15.00

Kalte Häppchen

Tomatenbruschetta mit Basilikum	Stück	3.00
Oliven mariniert	100 g	4.50
Mini-Wraps gefüllt mit Tomaten & Rucola, geräuchertem Lachs oder Trutenbrust	Stück	3.00
Oliven gefüllt	100 g	5.50
Parmesan-Sbrinz-Würfel	100 g	5.20
Grissini mit Rohschinken	Stück	2.20
Antipasti gemischt	100 g	9.00
Cherry Tomaten-Mozzarella- Spiess	Stück	2.20
Käse-Oliven-Spiess	Stück	2.60
Käse-Früchte-Spiess	Stück	2.60
Melonen-Rohschinken-Spiess saisonal	Stück	2.60
Spiess-Trio mit Mozzarella, Feigen und Rohschinken	Stück	2.80
Pinchito Spiess mit Peppadew, Oliven, Patisson und getrockneten Tomaten	Stück	3.20

Belegte Brötchen auch vegan oder vegetarisch erhältlich

Die Mindestbestellmenge beträgt
pro Sorte 10 Stück

Partybrötchen gefüllt mit: Brie, Salami, Schinken, Tomaten-Basilikum, Oliven- Knoblauch und Antonella Zucchetti, Aubergine und Antipasti Creme	Stück	3.00
Weizenparisette-Scheibe belegt mit: Halbhartkäse, Salami, Hinterschinken, Thon, Ei-Mousse oder Tomaten-Mozzarella	Stück	2.70
Weizenparisette-Scheibe belegt mit: Tomatenwürfelchen-Basilikum, Oliven-Knoblauch mit Balsamico, Lachstatar, Beefsteaktatar, Roastbeef, Rohschinken	Stück	3.00

Warme Häppchen

Falafelbällchen vegan inkl. 200 g Tomatensalsa	10 Stück	8.50
Schinkengipfel	Stück	2.40
Käseküchlein	Stück	2.40
Spinatküchlein	Stück	2.40
Mozzarellasticks	Stück	2.40
Hähnchenspiess Yakitori mit Ananas	Stück	2.80
Mini-Hamburger	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet & Sour-Sauce	Stück	2.40

Brote

Selbstverständlich können Sie zu jedem Angebot
zusätzlich Brot bestellen. Folgende Sorten stehen
zur Auswahl:

Hausbrot	kg	6.50
Nussbrot	kg	8.50
Zopf	kg	16.00
Speckzopf	kg	22.00

Weine

Schaumwein

Italien

Prosecco di Treviso DOC Brut 75 cl 28.00

«Casa dei Faveri» Cantina Vedova

Traubensorte: Glera

Im Bouquet entfaltet sich eine intensive Fruchtaromatik, die mit dezenten Hefenoten unterlegt ist. Die lebhaft-fruchtsäure in Kombination mit einer feinen Perlage hinterlässt im Gaumen jenes einmalige prickeln, das einen erstklassigen Prosecco auszeichnet.

Trinkgelegenheit:

Passt hervorragend zu Lachstartar, geräucherten Forellenfilets, als Aperitif

Weisswein

Schweiz

Schafiser AOC Berner Stadtkellerei 75 cl 29.00

Domaine de la Ville de Berne,

Bielsee

Traubensorte: Chasselas

Die Rebberge des Rebgruts der Stadt Bern liegen zwischen Ligerz und Le Landeron auf einer Kalksteinmoräne des Juras, dem letzten Ausläufer des Chasserals über La Neuveville und Schafis. Die Rebberge umfassen 20 Hektaren. Davon sind 12 Ha mit Chasselas, 6 Ha mit Pinot noir und 2 Ha mit Chardonnay, Pinot Gris und Sauvignon blanc bepflanzt. Seit 1970 besitzt das Rebgut der Stadt Bern in der Lorettes in La Neuveville neue Kellergebäude mit einer modernen Kelterei. Diese wurden als Ersatz für das «Cour de Berne» gebaut, in dem sich die alten Kellergebäude befinden.

Feinfruchtig, dezente Feuersteinaromen, lebhaft, spritzig und frisch am Gaumen.

Trinkgelegenheit:

Eignet sich vorzüglich als Aperitif, zu Käseplatten und gegrilltem Fisch.

Bärnerwy Twanner AOC Gutedel 75 cl 39.00

Manuel Krebs, Bielsee

Traubensorte: Chasselas

In der Nase ein schöner Hauch von Banane und Mandeln. Leichter Anflug von Karamell. Finessenreich und cremig mit feinem Säurespiel, das den Wein trotz seiner Fülle wunderschön frisch erscheinen lässt.

Trinkgelegenheit:

Passt hervorragend zu Fisch, Käse oder weissem Fleisch und natürlich ein idealer Apérowein.

Piacere Vin de Pays Suisse blanc 75 cl 25.50

Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle, Waadtland

Traubensorte: Pinot Blanc und Charmont (= Gutedel x Chardonnay. Diese Kreuzung entstand in Pully /Agroscope Changins)

In der Nase intensive Blumenaromen, begleitet von einem Hauch Mokka. Im Gaumen runder Auftakt, aromatisch, harmonische Säure mit lieblicher Note, die den langen Abgang begleitet. Es ist ein moderner Wein. Lange Gärung mit kontrollierter Temperatur, der die aromatische Palette zum Ausdruck bringt.

Trinkgelegenheit:

Ein toller Aperitifwein, passt ebenfalls sehr gut zu Vorspeisen, Suppen, Tapas, pikanten und asiatischen Gerichten.

Petite Arvine Valais AOC 75 cl 42.00

Grands Vins du Maraudeur Cordonier & Lamon, Wallis

Traubensorte: Petite Arvine

Der Auftakt ist großartig: vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten (rosa Grapefruit, Limonen), Blüten in Kombination mit exotischen, mineralischen Noten. Die straffe, tiefgründige Struktur verleiht diesem Petite Arvine ein ausgeprägtes Rückgrat, das von einem eleganten, vielschichtigen Körper umgeben ist. Es ist ein Wein mit Format und Tiefe.

Trinkgelegenheit:

Fischgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Weichkäse

Rotwein

Schweiz

Schafiser AOC Berner Stadtkellerei 75 cl 37.00

Domaine de la Ville de Berne,

Bielsee

Traubensorte: Pinot Noir

Die Rebberge des Rebgruts der Stadt Bern liegen zwischen Ligerz und Le Landeron auf einer Kalksteinmoräne des Juras, dem letzten Ausläufer des Chasserals über La Neuveville und Schafis. Die Rebberge umfassen 20 Hektaren. Davon sind 12 Ha mit Chasselas, 6 Ha mit Pinot noir und 2 Ha mit Chardonnay, Pinot Gris und Sauvignon blanc bepflanzt. Seit 1970 besitzt das Rebgut der Stadt Bern in der Lorettes in La Neuveville neue Kellergebäude mit einer modernen Kelterei. Diese wurden als Ersatz für das «Cour de Berne» gebaut, in dem sich die alten Kellergebäude befinden. Zuerst überrascht die fein-fruchtige Aromatik von reifen Beeren, dann zeigen sich im Gaumen zarte Fruchtnoten bei einem schlanken, aber gut strukturierten Körper. Reintönig endet dieser attraktive Blauburgunder im Abgang.

Trinkgelegenheit:

Charcuterie, Pilzsuppe, Pot-au-feu, pikante Wähe

Bärnerwy Twanner AOC Pinot Noir
Manuel Krebs, Bielersee
Traubensorte: Pinot Noir

75 cl 45.00

Der Wein verwöhnt die Nase mit fruchtigen Aromen wie Zwetschge, Himbeere und Cassis und einer Brise Gewürze. Im Gaumen bereitet er sich fruchtig, elegant und mit weichen Tanninen aus. In seiner Konstitution ist er mächtig und besitzt eine schöne Fülle.

Trinkgelegenheit:

Passt hervorragend zu Lamm, rotem Fleisch, Rösti mit Geschnetzeltem, rezenten Hartkäsesorten oder Teigwarengerichte.

Piacere Vin de Pays Suisse rouge
Cave de Jolimont, Mont-sur-
Rolle, Waadtland

75 cl 25.50

Traubensorte: Gamaret, Garanoir, Gamay

In der Nase Aromen von reifen Früchten. Subtile Holznote. Im Gaumen harmonisch, mit seidener Struktur und leicht süßlichem Abgang. Dieser Wein wurde nach der traditionellen Methode «Governò» vinifiziert, welche auch Basis für die bekannten «Ripasso» Weine aus dem Veneto ist.

Trinkgelegenheit:

Passt ausgezeichnet zu würzigen Speisen, Teigwaren, Pilzrisotto und Käse.

Pinot Noir de Salquenen AOC
Cordonier & Lamon, Wallis

75 cl 34.00

Traubensorte: Pinot Noir

Reife Beerenfrucht und Gewürze bilden den sortentypischen und terroirspezifischen Auftakt dieses Traditionalisten im Bouquet. Bei diesem Gewächs würde man in einer Blinddegustation spontan auf Pinot Noir aus dem Wallis tippen. Und zu Recht, denn die Gerbstoffe offenbaren sich im Gaumen rund und saftig, die Textur ist geschliffen und die filigrane, fruchtige Struktur lässt keine Zweifel über das Qualitätsniveau und die Provenienz offen. Das besondere Terroir von Salgesch kommt in diesem Pinot Noir voll durch.

Trinkgelegenheit:

Trockenfleisch, Wurstwaren, traditionelle Schweizer Küche, Hartkäse

Getränke

Bier

Bärner Müntschi 33 cl 4.20

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser 100 cl 6.50

mit / ohne Kohlensäure

Mineralwasser / Süssgetränke 50 cl PET 3.50

Fruchtsäfte

Apfelsaft Naturtrüb 100 cl 8.50

Orangensaft 100 cl 8.50

Verschiedene Fruchtsäfte 20 cl 3.30

Hausgemachte Getränke

Eistee Feb - Nov 100 cl 8.50

Glühwein Nov - Feb 100 cl 16.00

Punch Nov - Feb 100 cl 13.00

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu. Folgende Angaben werden benötigt: Datum, Uhrzeit, Art des Anlasses, genauer Ort oder Lieferadresse, Anzahl Teilnehmer, Personalien des Bestellers, vollständige Rechnungsadresse, Telefonnummer und Kontaktperson.

Kleinlieferungszuschlag

Für Kleinlieferungen bis zu einem Auftragsvolumen von CHF 50.00 pro Lieferung wird ein Zuschlag von CHF 10.00 verrechnet.

Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde wird jeweils pro Weg mindestens eine Viertelstunde à CHF 12.25 verrechnet. Werden Speisen und Getränke in der Mensa abgeholt, entfällt dieser Zuschlag.

Mitarbeiterzuschlag

Die Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

06.00 bis 23.00 Uhr	Stunde	49.00
23.00 bis 06.00 Uhr	Stunde	64.00
Wochenende	Stunde	64.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen.

Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr, Gläser und Besteck ohne Konsumation	Stück	1.00
Glaskaraffe ohne Konsumation inkl. Bruchversicherung bei Verlust	Stück	6.50
Stehische pro Tag	Stück	10.00
Thermoskrug 2 Liter	Stück	10.00
Kaffeaset Tasse, Unterteller, Kaffeelöffel	Set	1.00
Miete von Grossgeschirr	Stück	5.00
Miete von technischen Hilfsmitteln	nach Aufwand	
Tischsets	nach Aufwand	
Dekoration	nach Aufwand	

Catering am Wochenende und an Feiertagen

Weil die Mensa an Wochenenden und allgemeinen Feiertagen geschlossen ist, werden Caterings an diesen Tagen erst ab einem Mindestumsatz von CHF 1'500.00 angenommen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

AGB

Unsere AGBs finden unter zfv.ch/agb.

