

# Cafeteria Schöngrün PHBern

Cateringangebot

 **Mensen & Cafeterias**  
Universität Bern

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

# «Alles ist möglich!»

---

## Lieber Gast

---

Nach dem Motto «Alles ist möglich!» gehen wir beim Catering individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein. Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeits- oder Studienkollegen: Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen.

Ihr ZFV-Team von der  
Cafeteria Schöngrün PHBern

# Kontakt

---

**Betriebsleiter**

Robert Merz

**Cafeterialeiterin**

Barbara Weber

**Cafeteria Schöngrün PHBern**

Weltstrasse 40

CH-3006 Bern

T +41 31 309 27 04

[cafeteriaschoengruen@zfv.ch](mailto:cafeteriaschoengruen@zfv.ch)

<http://cafeteriaschoengruen.zfv.ch>



# Inhalts- verzeichnis

---

Kaffeepause	1
Stehlunch	2
Apérohäppchen	3
Weine	4
Getränke	6
Hinweise	7
AGB	7

---

# Kaffeepause

---

**Vormittagskaffee «Simple»** pro Person 8.50  
Kaffee, Tee, Fruchtsäfte,  
Mineralwasser, Brotkorb mit  
verschiedenen Gipfeln und  
Brötchen

**Nachmittagskaffee «Simple»** pro Person 9.50  
Kaffee, Tee, Fruchtsäfte,  
Mineralwasser, Cakes und  
Mini-Süssgebäck

## Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Pausen-, Rosinenbrötchen	Stück	1.80
Brioche	Stück	2.10
Butterbrezel	Stück	2.50
Laugenspitz mit Cantadou gefüllt	Stück	2.50
Früchtekorb	Stück	1.00
Fruchtspiess	Stück	4.10
Klassisches Birchermüesli	200 g	3.20
Joghurt in verschiedenen Sorten	180 g	2.20
Hausgemachter Cake	Stück	2.20
Muffin	Stück	2.20
Fruchtwähe	Stück	3.50

## Z'Vieri-Platte

Reichhaltige Käseplatte mit Nussbrot und Garnituren	100 g	13.00
Reichhaltige Fleischplatte mit Hausbrot und Garnituren	100 g	15.00

## Getränke

Kaffee	Tasse	3.00
Tee	Tasse	3.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Orangensaft	100 cl	9.50
Frische Zamba Fruchtsäfte	25 cl	4.20
Caffè Latte Macchiato, Espresso, Cappuccino	23 cl	3.20
Bio Lassi Mango oder Himbeer	33 cl	3.80

# Stehlunch

---

Stehlunches und Menüs richten wir ab 20 Personen aus. Die Bestellung nehmen wir gerne bis mindestens 48 Stunden vor dem Anlass entgegen.

**«Italianità» (vegetarisch)** pro Person 26.00

Tomaten-Mozzarellasalat mit  
frischem Basilikum

-

Tortellinipfanne mit  
mediterranem Gemüse

-

Hausgemachtes Tiramisu

**«Around the World»** pro Person 28.00

Orientalische Mangosuppe

-

Gelbes Gemüsecurry mit  
Thai Basilikum und Parfümreis

-

Schokoladenbrownie  
mit Vanillecreme

Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

# Apéro- häppchen

---

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung. Wir empfehlen folgende Bestellmengen:

- Bis 15 Personen Auswahl von maximal 4 verschiedenen Sorten
- Bis 30 Personen Auswahl von maximal 6 verschiedenen Sorten
- Ab 30 Personen Auswahl von maximal 10 verschiedenen Sorten

**Sandwiches** Stück ab 3.30

Partybrötchen, Canapées, belegt oder gefüllt mit:

Lachs, Thon, diverse Käsesorten, Schnittlauchquark, Tomaten-Mozzarella, Tomaten-Ruccola, Pesto, Salami, Serranoschinken, Ei

## Kalte Häppchen

Knackige Gemüsestangen mit drei verschiedenen Dips	100 g	4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Olivenpesto mariniert	Stück	2.50
Tomatenbruschette mit Basilikum	Stück	2.80
Melone mit Landrauchschinken	Stück	3.80
Blätterteiggebäck bestreut mit Käse, Mohn und Sesam	100 g	6.90
Salzmandeln	100 g	5.00
Marinierte Oliven	100 g	4.50

## Warme Häppchen

Frühlingsrollen Sweet & Sour	Stück	1.50
Gemüse-Samosas	Stück	1.50
Mini-Käse- und Lauchküchlein	Stück	2.00
Mini-Schinkengipfel	Stück	2.00
Yakitori Spiesschen	Stück	2.90
Fleischbällchen mit Rodeo Barbeque Dip	Stück	2.90
Rauchlachs mit Meerrettichmascarpone auf Toastbrot	Stück	4.20

## Aus der Espressotasse und dem Shotglas

Taboulé-Salat mit Sultaninen und Pfefferminze	Portion	3.60
Melonensüppchen mit Minze	Portion	3.80
Karottensüppchen mit Ingwer	Portion	4.10

## Süsse Versuchungen

Saisonalen Fruchtspiess	Stück	4.10
Fruchtsalat ohne Zuckerzusatz	100 g	4.10
Mini-Patisserie	Stück ab	1.50
Flan Caramel	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Schokolademousse	10 cl	3.50
Friandises	Stück ab	0.90



# Weine

---

## Schaumwein

Il Colle Prosecco DOCG 75cl 29.00  
Millesimato brut  
Il Colle, Valdobbiadene, Italien

Champagner Moët & Chandon 75cl 58.00  
brut Impérial  
Pinot Meunier, Chardonnay,  
Pinot noir  
Moët & Chandon, Champagne,  
Frankreich

## Weisswein

### Schweiz

Twanner AOC 75 cl 25.00  
Chasselas  
Peter Bosch, Bielersee  
Chasselas ist der klassische, leichte Weisswein vom Bielersee. Es ist ein spritziger und süffiger Wein, fruchtig, frisch im Bouquet mit milder und angenehmer Säure. Ein idealer Apérowein.

Aligoté Genève AOC 75 cl 26.50  
Aligoté  
Dom du Paradis, R. Burgdorf,  
Genf  
Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Gelbe Pflaumen und Honigmelone. Volle Gaumenaromatik mit einer erfrischenden Frucht und Säurebalance. Grüne Äpfel und etwas Aprikose machen das Finale aus.

Johannisberg AOC 75 cl 31.00  
Rhein-Sylvaner  
Le Rhyton d'Or, Défayes Jean-  
Jacques, Wallis  
Helles, kristallklares Gelb. Typische feinfruchtige und blumige Nase mit feinen Zitrusnoten. Feine Kohlensäure mit kräftigem Körper, harmonisch und schmiegsamer Abgang mit Mandelnote, lange anhaltend.

Johannisberg AOC 50 cl 14.90  
Provins, Sion

Prà Bianco Ticino DOC 75 cl 28.00  
Sauvignon blanc, Sémillon,  
Chardonnay  
Guido Brivio, Tessin  
Helles, brillantes Gelb, das Tendenzen zu Goldfarbenem aufweist. Florale Noten in der Nase, wunderschöne Rosendüfte, dazu exotische Früchte und Ananas. Von eleganter, frischer Säure getragen wirkt der Wein intensiv und fruchtig nach rosa Pampelmusen und Zitronenblättern. Ein harmonischer Abgang ist garantiert.

### Italien

Sauvignon blanc Venezia IGT 75 cl 26.50  
Sauvignon blanc  
Az. Agr. di Lenardo, Veneto  
Ein sehr vielfältiger und ausdrucksvoller Chardonnay mit klarer und strahlender Frucht, welche feinwürzig im Gaumen eine Vielfalt an Aroman wiederspiegelt.

### Spanien

Rueda 75 cl 25.00  
El Hada blanco Rueda DO  
50% Viura, 50% Verdejo  
Bodegas Ricón de Pedraza  
Glänzende strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase sortentypische Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten. Frisch und fruchtig im Gaumen, im Abgang an grüne Äpfel erinnernd.

## Rotwein

### Schweiz

Twanner AOC 75 cl 28.50

Pinot Noir

Peter Bosch, Bielersee

Der Pinot Noir ist ein eleganter, charaktvoller und leichter Rotwein, mit Nuancen von Mandel-, Himbeer-, und Kirschgeschmack.

Garanoir de Santigny AOC 75 cl 27.50

Garanoir

Dom du Paradis, R. Burgdorf,

Genf

Ein reichhaltiger und weicher Wein, mit Düften nach schwarzen Beeren und Gewürzen. Er ist samtig und hat gut eingebundene Tannine.

Salvagnin de Morges AOC 50cl 12.90

Cave des Moines

Syrah du Valais AOC 75 cl 36.00

Syrah

Le Rhyton d'Or, Défayes Jean-

Jacques, Wallis

Eine dunkle und bis ins bläulichrote gehende, intensive Farbe ist typisch für diesen Syrah. Er ist reichhaltig würzig nach Veilchen und Pfeffer. Der anhaltende Abschluss, der samtig, reichhaltig fleischig und kräftig zugleich erscheint, rundet diesen Wein ab.

Prà rosso Merlot del Ticino DOC 75 cl 28.50

Merlot

Guido Brivio, Tessin

Der Prà rosso ist von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Er besitzt eine intensive Nase, die an dunkle Waldbeeren und Cassis erinnern aber auch eine vegetale Note. Dies ist ein aussergewöhnlicher Merlot mit typischen Kräutern und Gewürzen, Tanninen und später gar Lakritzönen. Er besitzt erstaunliches Potenzial.

### Italien

Venezia Giulian IGT Cabernet 75 cl 24.50

50% Cabernet Sauvignon, 50%

Cabernet Franc

AZ. Agr. di Lenardo. Veneto

Intensives rubinrot, mit weichen Tanninen und gutem Säureverhältnis.

Volle Frucht. IN der Jugend blumig, später reichhaltig, intensiv und elegant.

## Spanien

Villacampa Roble Ribera del 75 cl 27.50

Duero DO

Tempranillo

Cepas y Bodegas, Ribera del

Duero

Kirschrote Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase eingehender Duft nach reifen Brombeeren, Himbeeren und Blaubeeren sowie dem Duft nach Vanille mit leichten getoasteten Noten der verschiedenen Hölzer. Am Gaumen zeigt er sich gut strukturiert, ausgeglichen und geschmeidig.

Passo rosso 75 cl 26.00

Malbec, Corvina, Merlot

Masi Tupungato, Mendoza

# Getränke

---

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	3.00
Tee	Tasse	3.00

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	2.90
Süssgetränke	100 cl	8.00
Süssgetränke	PET, 50 cl	2.90

## Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.50
Frische Zamba Fruchtsäfte	100 cl	16.80
Frische Zamba Fruchtsäfte	25 cl	4.20
Apfelsaft	100 cl	6.50

## Bier

Gurten Bären Gold	33 cl	3.80
-------------------	-------	------

# Hinweise

---

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

## Kleinliefermengenzuschlag

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

## Mitarbeiterzuschlag

Die Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:  
1 Mitarbeiter    Stunde    49.00

## Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr und Besteck ohne Konsumation	Stück	0.50
Miete von Grossgeschirr	Stück	5.00
Miete von technischen Hilfsmitteln	nach Aufwand	
Tischsets	nach Aufwand	
Dekoration	nach Aufwand	

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Cafeteria Schöngrün PHBern ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

# AGB

---

## Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

## Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

### **Werbung**

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

### **Änderung der Teilnehmerzahlen**

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

### **Annullierung von Anlässen und Reservationen**

Definitive Bestellungen können bis zum 3. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

### **Haftung des Auftraggebers**

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

### **Preise und Zahlungsbedingungen**

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

### **Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen**

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

### **Anwendbares Gericht und Gerichtsstand**

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

Bern, Oktober 2013