



svrestaurant

CATERINGKARTE

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event.

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.



SV (Schweiz) AG | al parco | Stauffacherstrasse 65 | 3014 Bern

Florian Kistler | Restaurant Manager | alparco@sv-group.ch, 031 348 57 75 |

<http://alparco.sv-restaurant.ch>

TAGESPAUSCHALEN

Alle Sitzungszimmer jeweils Tagesmiete für 10 Personen

Person 260.00

Enthaltene Leistungen: Kaffee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Früchtekorb

Alle Sitzungszimmer jeweils 1/2 Tagesmiete für 10 Personen

Person 180.00

Enthaltene Leistungen: Kaffee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Früchtekorb

JOGHURT / MÜESLI / OVERNIGHT OATS

Brain-Müesli im Weck Birchermüesli	✓	Portion	3.20
Brain-Müesli 200g Birchermüesli	✓	Portion	4.90
Brain-Müesli 300g Birchermüesli	✓	Portion	5.90

GIPFELI / BRÖTLI

Buttergipfeli	✓	Stück	1.80
Rustico Gipfeli	✓	Stück	1.80
Laugenecke	✓	Stück	2.20
Weggli	✓	Stück	1.80
Schokoweggen <small>Produktionsland Backware: Frankreich</small>	✓	Stück	2.70
Speckchnopf		Stück	2.60
Wellnessbrötli	✓	Stück	2.50

PÄCKLI

Frühstück Catering	Stück	0.00
Zusammenstellung nach Absprache		

SANDWICHES

Mini-Sandwich divers gefüllt	Stück	3.50
Schinken, Salami, Käse, Ei oder Thon Schwein, Schweiz Thon; Wildfang, Vietnam Produktionsland Backware: Polen		

Mini-Sandwich exklusiv gefüllt	Stück	3.90
Rohschinken, Bündnerfleisch oder Rauchlachs Schwein, Schweiz Rind, Schweiz Lachs, Zucht, Norwegen Produktionsland Backware: Polen		

Sandwiches aus Tagesangebot	Stück	0.00
SV Standardsandwiches vom Tag		

Meter Baguette divers gefüllt	Stück	55.00
Schinken, Salami, Käse, Ei oder Thon Schwein, Schweiz Thon; Wildfang, Vietnam		

Meter Baguette exklusiv gefüllt	Stück	65.00
Rohschinken, Bündnerfleisch oder Rauchlachs Schwein, Schweiz Rind, Schweiz Lachs, Zucht, Norwegen		

SNACKS

Früchtekorb mit Schokolade	 	Stück	3.00
2 Früchte pro Person ink. Schokolade			

SÜSSES

Schoggimousse im Weck		Stück	3.00
Tobleronemousse im Weck	 	Stück	3.00
Saisonales Mousse im Weck		Stück	3.00
Panna Cotta mit Früchtecoulis im Weck		Stück	3.00

SÜSSGEBÄCK

Brownie Produktionsland Backware: Deutschland		Stück	3.00
Chocolate Muffin Produktionsland Backware: Deutschland		Stück	3.80
Süßsgebäck Spitzbueb, Sablé, Vanillebrezel vom Beck		Stück	2.80

KIOSK

Lindorkugel Milch		Stück	0.90
Lindorkugel Noir		Stück	0.90
Ragusa Ragusa 25g	 	Stück	1.40
Schaumkuss		Stück	1.80
Cailler Branche L		Stück	1.90













HAUPTMAHLZEITEN

Mittagessen im SV Restaurant Nach Menuplan mit Tischreservation	Person	0.00
Hauptmahlzeiten in Sitzungszimmer Gemäss Menuplanung und Absprache	Portion	0.00
bedienter Businesslunch Auf Anfrage und Absprache	Portion	0.00

PÄCKLI

<p>Apero Päckli «Schweiz»</p> <p>Enthaltene Leistungen: Chäschüechli, Schinkengipfeli, Bündnerfleischröllchen mit Kräuter-Frischkäse, Spiesschen mit Bergkäse und Trauben, Tobleronemousse</p> <p>Rind, Schweiz Produktionsland Backware: Liechtenstein</p>	<p>Person 13.00</p>
<p>Apero Päckli «Riche»</p> <p>Enthaltene Leistungen: Roastbeef auf Hausbrot, Vitello Tonnato mit Knoblibaguette, Wurst-Käsesalat im Weck, Crêpesröllchen mit Rauchlachs, gebackene Crevetten mit Aioli, geräucherte Forelle mit Meerrettich, Fruchtebrot Tête de Moine, Petit fours, Schoggimousse</p> <p>Schwein, Schweiz Rind, Schweiz Kalb, Schweiz Crevetten, Zucht, Vietnam Lachs, Zucht, Norwegen Produktionsland Backware: Frankreich Forelle: Zucht, Türkei</p>	<p>Person 32.50</p>
<p>Gourmet-Platte «Die Lokale»</p> <p>Reich garniert mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, dazu knuspriges Hausbrot 120g pro Person</p> <p>Schwein, Schweiz</p>	<p>Person 13.80</p>
<p>Gourmet-Platte Die Exklusive</p> <p>Reich garniert mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Schweizer Käse und Rauchlachs, dazu knuspriges Huusbrot 120g pro Person</p> <p>Schwein, Schweiz Rind, Schweiz Lachs, Zucht, Norwegen</p>	<p>Person 19.80</p>
<p>Grüner Daumen</p> <p>Gemüsesticks mit 2 Dipsaucen 100g</p>	<p>Person 5.50</p>

KALTE HÄPPCHEN

Crostini mit Oliventapenade	 	Stück	2.70
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	 	Stück	2.70
Crostini mit Frischkäse		Stück	2.70
Canapé diagonal Lachs/Thon <small>Thon; Wildfang, Vietnam Lachs, Zucht, Norwegen</small>		Stück	4.50
Canapé diagonal divers belegt <small>Schwein, Schweiz</small>		Stück	4.00
Tomaten Mozzarella Spiessli mit Pesto		Stück	2.70
Spiessli Dattel-Speck <small>Schwein, Schweiz</small>		Stück	2.20
Spiessli Käse-Traube		Stück	2.70
Spiessli Saisonal		Stück	2.70
Bündnerfleischröllchen mit Kräuterfrischkäse <small>Rind, Schweiz</small>		Stück	3.00
Tête de Moine auf Früchtebrot		Stück	3.00
Kartoffelchips Paprika/Nature 280g <small>280g Sack</small>	  	Stück	12.30
Erdnüsse, gesalzen 500g <small>500g Sack</small>	  	Stück	9.80

WARME HÄPPCHEN


Mini-Chäschüechli		Stück	2.20
Mini-Schinkengipfeli		Stück	2.20
<small>Produktionsland Backware: Liechtenstein</small>			
Mini-Frühlingsrollen	 	Stück	3.50
Mini-Cheese Burger Rind		Stück	4.50
<small>Rind, Schweiz Produktionsland Backware: Belgien</small>			

GETRÄNKE


ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez blau, 50cl	  	Flasche	3.20
Henniez grün, 50cl	  	Flasche	3.20
Süssgetränke Süssgetränke divers		Flasche	3.60
Lime Ice Tea by SV, 50cl	  	Flasche	3.90
Focuswater Focuswater divers		Flasche	4.10
Dosen-Getränke Red Bull, Mate		Flasche	3.90

SAFT

Bodyguard, 33cl	 	Flasche	3.90
Orangensaft, 33cl	  	Flasche	3.90
Orangensaft 1lt	  	Flasche	7.00

KAFFEE & CO.

Nespressomaschine mit Kaffeepads, Zucker, Kaffeerahm und Becher		Stück	3.50
Kaffee im Krug mit Zucker, Kaffeerahm und Becher		Stück	3.50
Teewasser im Krug diverse Sorten		Stück	3.50
Tee mit Becher		Portion	3.50

GETRÄNKE


BIER & CO.

Bärner Müntschi, 33cl	 	Flasche	5.00
Feldschlösschen Original, 33cl	 	Flasche	4.50
Feldschlösschen alkoholfrei, 33cl	 	Flasche	4.50

WEIN

Zapfengeld pro Flasche		Stück	20.00
---------------------------	--	-------	-------

WEISSWEIN

Aigle les Murailles, 75cl	  	Flasche	39.00
Heida75cl	  	Flasche	41.00
Johannisberg		Flasche	31.00

ROTWEIN

Humagne Rouge 75cl	  	Flasche	43.00
Primitivo Senza Parole 75cl	  	Flasche	39.00
Ripasso 75cl	  	Flasche	41.00

PERSONALKOSTEN

Mitarbeitende Service ab 15.30 Uhr pro Stunde	Stunde	60.00
Mitarbeitende Küche ab 15.30 Uhr pro Stunde	Stunde	60.00
Mitarbeitende Kader ab 15.30 Uhr pro Stunde	Stunde	80.00
Nachzuschlag Mitarbeitende 25% pro Stunde nach 22.00 Uhr pro Stunde	Stunde	0.00

LIEFERKOSTEN / ZUSCHLAG

Express Zuschlag innert 24h	Pauschal	50.00
Fahrzeugkosten Auf Anfrage nach Aufwand	Stunde	0.00

ALLGEMEINE HINWEISE

 Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei

AGB'S

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>