

# Catering- angebot

Alles ist möglich!

**mobility**  
Restaurant

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 Arbeitskolleg:innen: 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 vom  
Restaurant Mobilcity

---

## Kontakt

Restaurant Mobilcity  
Wölflistrasse 5  
3006 Bern  
[zfv.ch/mobilcity](http://zfv.ch/mobilcity)

Betriebsleiter: Pascal Böhi  
T +41 31 331 55 25  
[mobilcity@zfv.ch](mailto:mobilcity@zfv.ch)

---





# Inhalts- verzeichnis

---

Kaffeepause	1
Apérohäppchen	2
Apérokreationen	3
Menüangebote	3
Weine	4
Softdrinks	5
Bier	5
Hinweise	6
Deklaration	6
AGB	6

# Kaffeepause

---

## Sitzungszimmerkaffee

### «Standart»

Kaffee, Tee, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeln (1 Stück pro Person), 1 Saisonfrucht

pro Person	6.50
------------	------

**Vormittagskaffee «Mobility»** pro Person 10.50

Kaffee, Tee, frisch gepresster Frucht-Gemüsesaft, Mineralwasser, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeln und kleinen Brötchen (1 Stück pro Person), 1 Saisonfrucht

**Vormittagskaffee «Deluxe»** pro Person 13.50

Kaffee, Tee, frischer gepresster Frucht-Gemüsesaft, Mineralwasser, Brotkorb mit verschiedenen Gipfeln und kleinen Brötchen (1 Stück pro Person), Süßgebäck und 1 Birchermüsli

**Nachmittagskaffee «Simple»** pro Person 8.50

Kaffee, Tee, 1 Saisonfrucht, Mineralwasser, Teegebäck / Cake

## Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	3.30
Latte Macchiato, Capuccino	Tasse	3.80
Doppelter Espresso	Tasse	4.00
Ovo, Schokolade warm	Tasse	3.80
Tee	Tasse	3.30
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	150 cl	7.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl PET	3.30
Süßgetränke	50 cl PET	3.30
Orangensaft	100 cl	9.50

## Sitzungsverpflegung

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.50
Verschiedene Brötchen	Stück	1.70
Spezial Brötchen	Stück	2.00
Saisonfrucht	Stück	1.50
Geschnittene Früchte im Glas	Portion	2.40
Klassisches Birchermüsli	300 g	4.50
Süßgebäck	Stück	2.80
Cake	Stück	2.80

# Apéro- häppchen

---

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung.

## Zum Knabbern

Nature Chips	185 g	7.50
Paprika Chips	185 g	7.50
Salznüsschen	100 g	4.70
Wasabi Nüsschen	100 g	4.70
Cashewnüsse mit Curry geröstet	100 g	4.70
Knackige Gemüsesticks mit drei verschiedenen Dipsaucen	100 g	5.50

## Kalte Häppchen

Bagel «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Brie	Stück	6.00
Bagel «Deluxe» mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Hummus, Thon	Stück	7.50
Sandwich am Meter «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Greyerzer, Tomaten-Mozzarella, Brie	Stück	24.50
Sandwich am Meter «Deluxe» Mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Hummus, Thon	Stück	28.50
Gemischte Antipasti	100 g	9.00
Melonen-Rohschinken Spiess Saisonal	Stück	2.80

## Z'vieri Platte garniert

Reichhaltige Käseplatte mit verschieden Broten	100g	12.50
Reichhaltige Fleischplatte mit verschieden Broten	100g	12.50

## Hausgemachte Aufstriche mit Hausbrotwürfeln

Bei Bestellungen unter 10 Personen werden Ihnen vier verschiedene Aufstiche serviert.

pro Person 8.50

Tomaten: Getrocknete und frische Tomaten, Frischkäse, Basilikum, Knoblauch
Avocado: Frische Avocado, Knoblauch, Tomatenwürfelchen, Knoblauch, Zwiebeln
Chili: Frischkäse mit Chili
Lachs: Frischkäse mit Lachs und Meerrettich
Rucola: Frischkäse und Rucola

## Warme Häppchen

Mozzarella Sticks	Stück	3.00
Peppers Cream Cheese	Stück	3.00
Frische hausgemachte Pizzatecken	Stück	3.00
Marinierte Crevettenssiess Mit Soja- und Sweet Chili-Sauce	Stück	3.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet Chili-Sauce	Stück	3.00
Flamkuchen Mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	Stück	10.00
Mini Hamburger mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisberg	Stück	3.80
Satay Pouletspiesschen mit Erdnussauce	Stück	3.50

# Apéro- kreationen

---

**«Standart»** pro Person 9.50  
Salznüsschen, Maischips, Oliven  
Cashewnüsse mit Curry geröstet  
Partybrötchen

**«Wankdorf»** pro Person 18.50  
Fleisch- und Käseplatte mit  
feinen Broten, Mini Pastetchen  
mit verschiedenen delikaten  
Füllungen, hausgemachte  
Aufstriche mit Hausbrotwürfeln,  
Rindfleischbälchen mit Sweet  
Chili-Sauce, kleine Spareribs fein  
mariniert  
Teegebäck / Cake

**«Mobility»** pro Person 32.50  
Marinierte Crevettenspiesse,  
Avocadosalat im Weckglas, Mini  
Hamburger mit Cocktailsauce,  
Tomaten und Eisberg,  
Dörripflaumen im Speckmantel,  
Sadwich am Meter,  
Spinatküchlein, Schinkengipfeli  
und Fruchtsalat im Weckglas

**«Deluxe»** pro Person 27.50  
Frühlingsrollen mit Sweet Chili-  
Sauce, Antipasti, Variationen vom  
Tartar (Fleisch, Gemüse, Fisch),  
Satay Pouletspiesschen mit  
Erdnussauce, verschiedene  
Carpaccio, Mini Pizza mit  
Steinpilzen, Mini Pizza mit Rucola  
und Rohschinken, kleine  
Spareribs fein mariniert  
Dessertvariationen im Shotglas

# Menüangebote

---

Tagessuppe Selbstbedienung pro Person 3.00  
Tagessuppe Bistro pro Person 6.00  
Tagessalat Selbstbedienung pro Person 3.00  
Tagessalat Bistro pro Person 5.50  
Tagesmenü Selbstbedienung pro Person 13.50  
Intern  
Tagesmenü Selbstbedienung pro Person 15.50  
Extern  
Tavolata pro Person 17.50  
Business Lunch pro Person 27.00  
ohne Dessert  
Business Lunch pro Person 30.00  
mit Dessert  
Tagesdessert pro Person 4.00

# Weine

---

## Schaumwein

### Italien

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle 75 cl 47.00  
Glera (Prosecco)  
Il Colle

## Weisswein

### Schweiz

#### Wallis

Majorie Johannisberger du Valais 75 cl 34.00  
AOC  
Sylvaner  
Landolt Weine

#### Waadt Lavaux

Dézaley Marsens de la Tour 75cl 45.00  
Grand Cru Lavaux AOC  
Chasselas  
Dubois

#### Tessin

Prà Bianco, Bianco del Ticino AOC 75 cl 34.00  
Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir,  
Sauignon Blanc  
Guido Brivio

## Rotwein

### Schweiz

#### Wallis

Syrah du Valais AOC, Albert 75 cl 50.00  
Mathier  
Syrah  
Albert Mathier & Söhne

#### Tessin

Prà rosso Merlot del Ticino DOC 75 cl 34.00  
Merlot  
Guido Brivio

### Italien

#### Apulien

I Vercesi-Primitivo di Manduria 75 cl 37.00  
DOC  
Primitivo  
Nicola Barese



# Softdrinks

---

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	150 cl	7.50
Süssgetränke	50 cl PET	3.30

## Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	9.50
Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte	100 cl	15.00

# Bier

---

Felsenau Bier	20 cl	3.10
	30 cl	3.80
	50 cl	5.50

# 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.

## Material

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

Miete von technischen Hilfsmitteln	nach Aufwand
Tischsets	nach Aufwand
Dekoration	nach Aufwand

## Personalzuschlag

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

Betriebsleiter:in	Stunde	55.00
Mitarbeiter:in	Stunde	45.00

## Catering am Wochenende und an Feiertagen

Weil das Restaurant 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 Mitarbeitende des Restaurant Mobilcity ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

# Deklaration

---

## Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

## Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland*, Australien*
Wild, Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

\*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

## Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

## Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

# AGB

---

Unsere AGB's sind unter [zfv.ch/agb](http://zfv.ch/agb) zu finden.