



**SV RESTAURANT/MENSA
BERNERFACHHOCHSCHULE**

Herzlich willkommen

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.

Christine Götz
Restaurant Manager
T +41 32 345 10 13
christine.goetz@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant / Mensa BFH AHB
Solithurnerstrasse 102
2500 Biel 6



FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	1.80
Körnerbrötli Power	Stück	1.60

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	3.50
Häppchenweise Vitamine Saisonale geschnittene Früchte	Stück	2.20

EIERSPEISEN

Rührei mit Speck und frischen Kräutern im Glas	Stück	3.00
--	-------	------



PAUSEN

SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Käse, Fleischkäse, Salami, Schinken, Thon und Ei	Stück	3.20
Kleines knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken und Rauchlachs, Tête de moins	Stück	4.50
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	4.50
Kleines knuspriges Brötli mit Schnittlauchquark	Stück	3.20

CEREALIEN & CO.

Brainfood Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte im trendigen Pappbecher	Stück	5.50
Getreideriegel mit Honig	Stück	3.80
Sesamcracker	Stück	2.80

3

SÜSSES

Mini-Pâtisserie,	3 Stück	5.80
Hausgemachter Cake (Zitronen-, Nuss- oder Rotwein)	Stück	Ab 2.80
Mini Gebäck, 2 Stück Pers.	2 Stück	3.60
Donut Mania Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison	Stück	2.50
Butterkonfekt	3 Stück	3.80
Hausgemachte Quarkcreme mit Früchten	Portion	3.20



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE	Stück	16.50
------------------------	-------	-------

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Toblerone-Mousse in der Eiswaffel mit Pistazien
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermanteln

ASIA DELIGHT	Stück	25.00
---------------------	-------	-------

- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
- Crevetten glasiert mit grüner Mango
- Poulet-Satay mit rassischer Erdnussauce
- Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
- Samosas serviert mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm
- Gebackene Bananen mit Honig
- Exotischer Fruchtsalat

AZZURRO-IDEEN	Stück	30.00
----------------------	-------	-------

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Shrimps al limone
- Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus
- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen

APÉRO RICHE Stück 26.00

- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
- Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
- Feines Birnenbrot mit würzigem Tête-de-Moine-Käse
- Würfel vom Rinderfilet in Tomaten-Confit
- Wolfsbarsch-Tempura mit Pepper-Dip
- Petits fours
- Mousse au chocolat mit Chilifäden serviert in Profiteroles

GOURMET-PLATTEN
(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

**LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER
KÄSEREI UND METZGEREI** Pro Person 10.50

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

**AUS DER VORRATSKAMMER VOM
KÜCHENCHEF** Pro Person 16.50

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Brotauswahl

BÜNDNER PLATTE Pro Person 20.00

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot

GRÜNER DAUMEN Pro Person 3.50

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette

À LA CARTE

SANDWICHES

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat 10 Portionen 85.00

KALTE HÄPPCHEN

Knusprige Crostini mit geräuchertem Forellenfilet	Stück	2.80
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	3.20
Toastcanapé mit Schinken	Stück	3.00
Toastcanapé mit Käse	Stück	3.00
Toastcanapé mit Thon	Stück	2.80
Sprinzmöckli	Portion	3.50

WARME HÄPPCHEN

Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella, Schinken und Salami	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassisger Barbecue-sauce	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Sweet-Chili	Stück	4.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.00

SALZIGES

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	2.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	2.80
Popcorn – a variation	100 g	4.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50
Gemüsechips	100 g	3.50

SÜSSES

Hausgemachte Creme, Miniportion, nach Saison	Stück	3.00
Mini- Patisserie	3 Stück	5.50
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola Zero	5 dl	3.50
Rivella rot	5 dl	3.50
Rivella blau	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Apfelsaft	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.50
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fairtrade	5 dl	6.00
Orangensaft Premium Fairtrade	5 dl	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	5.00

7

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	32.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	32.00
Clos du Crosex Grillé Réserve Aigle Grand Cru AOC Waadt	75 cl	36.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00



GETRÄNKE

ROTWEINE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	28.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	32.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	32.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja	75 cl	32.00

SCHAUMWEINE

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

BIER

Eichhof Braugold	33 cl	4.00
Eichhof Lagerbier	33 cl	4.00
Clausthaler Bier	33 cl	4.00



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 175 Sitzplätzen und 50 Sitzplätzen auf der Dachterrasse, Bistro mit 100 Sitzplätzen und 78 Sitzplätzen im Garten

PH-SIZI GROSS (3 STÜCK)

30 Personen (U-Bestuhlung mit Tischen) oder 60–80 Personen (Hörsaal-Bestuhlung)

Infrastruktur: Projektionsfläche, Beamer, Pinnwand, Flipchart, Schrank, Tisch für Getränke, EDV- und Telefonanschluss

PH-SIZI MITTEL

20 Personen, Tische und Stühle frei möblierbar, Projektionsfläche, Beamer, Flipchart, OHP, Schrank, Tisch für Getränke, TV/DVD/Video-Wagen, EDV- und Telefonanschluss

PH-SIZI KLEIN

10 Personen, Tische und Stühle (Block-Bestuhlung)

Projektionsfläche, Pinnwand, Flipchart, EDV- und Telefonanschluss

MIETKOSTEN PRO RAUM

Halber Tag	75.00
Abend	100.00
Ganzer Tag	150.00



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Bei Ausser-Haus-Lieferungen wird auf den Menupreis ein Rabatt von 20% gewährt. Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 48.00

Kader pro Stunde 58.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

10

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Areal Turgi/Untersiggenthal (Bringen und Holen) pro Lieferung 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 38.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag pro Lieferung 18.00

Gipfeli-Lieferung mit Znüniwagen (bei Kapazität) pro Lieferung 5.00

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

Über die genaue Herkunft geben wir Ihnen gerne auf Anfrage Auskunft.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

13

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich 1**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.