Catering Angebot

T +41 31 533 42 65
A Lilly Jo
Freiburgstrasse 3
3010 Bern
W lillyjo.ch

Ein Betrieb der
ZFV-Unternehmungen

Ob für das nächste Business-Breakfast oder den Lunch während einem Seminar, ob für einen unkomplizierten Apéro oder deine nächste Feier – wir bieten dir das passende Catering. Wir können dir unsere Speisen und Getränke an einen Ort deiner Wahl liefern oder natürlich können wir dich auch bei uns im Lokal verwöhnen.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.

Sarah Schranz
und das Lilly Jo Team

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	1
Kaffeepausen Extras	1
Früchte in allen Variationen	2
Sandwiches	2
Apéro	3-4
Süsses	4
Stehlunchbuffet	5
Kalte Getränke	6
Wein	7-8
Hinweise	9
Deklaration	10
AGB	11

Kaffeepausen

Getränke

Wasser inklusive Gläser	50 cl	0.80
Wasser inklusive Gläser und frische Frucht	Pro Person	1.80

Kaffeewagen

Kaffee, Bio Sirocco Tee, frischer Fruchsaft (2 dl) oder eine frische Frucht, Gipfeli/Brötli

pro Person 8.50

Znüni

Nature Joghurt mit Knuspermüesli, hausgemachtes veganes Birchermüesli und Fruchtsalat im Glas

pro Person 9.50

Zvieri

Hausgemachte Küchlein, frische Frucht und hausgemachter Eistee

pro Person 8.00

Kaffeepausen Extras

Einzelportionen

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.30
Schoggi Brötli	Stück	2.20
Nussgipfel	Stück	2.50
Birchermüesli	Stück	4.00
Schokoladencake	Stück	3.20
Zitronencake	Stück	3.20
Cheesecake	Stück	2.50
Butterbrezel	Stück	2.50
Naturjoghurt mit Knuspermüesli	Stück	4.00
Muffins diverse	Stück	3.00

Früchte in allen Variationen

Saisonfrüchte-Abo

Wir liefern für ihr ganzes Team frische Saisonfrüchte direkt ins Büro. Soviel und so oft sie wollen.	pro Kilo	5.50
Saisonale Frucht	Stück	1.00
Geschnittene Früche assortiert	Glas	3.50
Fruchtspiess	Stück	3.50

Sandwiches

Buure Hamme

Focaccia mit Buure Hamme aus dem Emmental, Meerrettich, Gurke und Rucola

ganzes Stück CHF 10.50

Schweizer Brie (vegetarisch)

Focaccia mit Schweizer Brie, Birnenchutney, Baumnüssen und Brunnenkresse

ganzes Stück CHF 10.50

Rauchlachs

Focaccia mit Rauchlachs, roten Zwiebeln, Brunnenkresse, Gurkenrelish und Frischkäse

ganzes Stück CHF 12.50

Apéro

Zum Knabbern

Blätterteiggebäck mit Mohn, Sesam, Käse und Paprika (vegetarisch)	4 Stück	3.00
Chips & Nüssli à la Lilly Jo, Erdnüssli, Wasabinüssli und Tortilla Chips mit Guacamole	4 Stück	7.00
Heimische Gemüsestängeli mit Kräuterquark und Curry Dip (vegetarisch)	pro Person	4.00

Apéro Combos

Apéro small, 5 Komponente	Stück	15.00
1x Fleisch, 1x Fisch, 2x Vegetarisch und 1x Süss		
Apéro medium, 6 Komponente	Stück	18.50
1x Fleisch, 1x Fisch, 3x Vegetarisch und 1x Süss		
Apéro riche, 7 Komponente	Stück	22.00
2x Fleisch, 1x Fisch, 3x Vegetarisch und 1x Süss		
Apéro vegetarisch, 5 vegetarische Komponente	Stück	14.00
Apéro Vegan, 4 vegane Komponente	Stück	12.00

Kalte Apérokreationen

Crostini mit Tomaten und Mozzarella (vegetarisch)	Stück	3.00
Mini Pastetli gefüllt mit Bündner Rohschinkentatar	Stück	3.00
Mediterraner Pasta Salat mit Pesto rosso und Rucola (vegetarisch)	Stück	3.20
Soja–Frischkäse Crostini mit getrockneter Tomate (vegan)	Stück	2.80
Bündner Trockenfleisch auf Baumnuss–Selleriesalat	Stück	3.50
Mini Brötchen mit verschiedenen Füllungen	Stück	4.50
Crostini mit hauchdünnem Roastbeef auf Tartarsauce	Stück	3.50
Berner Rauchforelle mit Ei–Kressesalt auf Crostini	Stück	3.50
Crostini mit rassigem Rindfleischtatar	Stück	3.50
Crostini mit Ziegenfrischkäse und Birnen-Peperonichutney (vegetarisch)	Stück	3.00
Kalte Tomaten – Paprika Suppe mit Fetacrumble	Stück	2.80

Warme Apérokreationen

Mini Schinkengipfel	Stück	2.50
Mini Chäs-Chüechli (vegetarisch)	Stück	1.50
Rosa gebratener Rindfleischwürfel vom Entrecôte an Salbeijus auf Kartoffeltätschli	Stück	4.50
Spiess vom Poulet an Erdnusssauce	Stück	3.50
Frühlingsrolle an sweet Chili Sauce (vegan)	Stück	2.50
Basilikum Tofu auf Ratatouille (vegan)	Stück	3.00
Mini Rindfleischburger a la Lilly Jo	Stück	4.50
Waldpilzrisotto mit Sannen Hobelkäse (vegetarisch)	Stück	3.50
Gebratene Knoblauch-Crevette auf Erbsenpüree	Stück	4.00
Falafel auf Cous cous mit Minze (vegan)	Stück	3.50
Rosa Rindfleischspiess an BBQ Sauce	Stück	4.20

Sandwich Apéro

Focaccia mit Buure Hamme aus dem Emmental, Meerrettich, Gurken und Rucola	Stück	3.00
Focaccia mit Schweizer Brie, Birnenchutney, Baumnüssen, Brunnenkresse	Stück	3.00
Focaccia mit Rauchlachs, roten Zwiebeln, Brunnenkresse, Gurkenrelish und Frischkäse	Stück	3.50

Süsses

Duett von dunklem und weissem Schokoladenmousse	Stück	3.50
Topfen-Limettencreme mit marinierten saisonalen Früchten	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Cheese Cake Schnitte	Stück	3.50
Glutenfreies Schoggiküchlein	Stück	3.00
Muffins divers	Stück	3.00

Stehlunchbuffet

Einen Stehlunch richten wir ab 10 Personen aus. Haben Sie einen besonderen Wunsch? Gerne stellen wir Ihnen aus unserem aktuellen Tagesangebot ein individuelles Menü zusammen.

Variante 1

Saisonaler Blattsalat an Lilly Jo Dressing
Mini Tempeh auf rotem Linsensalat an Limonen-Kichererbsendressing
Rauchforellentartar auf Crostini
–
Rindfleischbällchen an fruchtiger Currysauce
Duftreis
Wokgemüse mit Nüssen
Fruchtiges Gemüsecurry (vegan)
–
Glutenfreier Schokoladen Kuchen
Topfen-Limettencreme mit marinierten saisonalen Früchten

pro Person CHF 30.00

Variante 2

Bündner Rohschinken Crostini mit Brunnenkresse und Frischkäse
Saisonale Gemüsesuppe im Glas
Weisskabissalat mit Zitrusfrüchten und Rauchlachsstreifen
–
Zartes Rinderragout an sämiger Waldpilzsauce
Sweetpotato Gnocchi
Broccoli mit gerösteten Mandeln
Gemüserisotto mit Grana Padano (vegetarisch)
–
Tiramisu
Cheese Cake Schnitte

pro Person CHF 35.00

Variante 3

Rüebli–Orangensalat
Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartarsauce auf Crostini
Kalte Tomaten – Paprikasuppe mit Fetacrumble im Glas
–
Gebratenes Felchenfilet an leichter Weisswein–Dillsauce
Kartoffelmousseline mit Frischkäse verfeinert
Sautierter Blattspinat mit gerösteten Sesamsamen
Gemüse Moussaka mit Fetakäse überbacken (vegetarisch)
–
Saisonaler-Früchtekuchen
Luftiges Schockoladen-Mousse

pro Person CHF 30.00

Kalte Getränke

Wasser

Rhäzunser, Arkina blau	100 cl	5.00
Rhäzunser, Arkina blau	50cl	2.50

Hausgemachter Eistee

Veganer Eistee	50 cl PET	4.00
Hagebuten-Hibiskustee, Pfefferminze, Zitronengrass, Zitronenverveine, Zucker, Limettensaft	100cl offen	8.00
Eistee	50 cl PET	4.00
Fenchel, Grüntee, Kamille, Lindenblüte, Pfefferminze, Thymian, Zitronensaft, Honig	100cl offen	8.00

Frisch gepresste Säfte in PET abgefüllt

Orangensaft	25 cl	5.50
Saisonaler Saft	25 cl	5.50
Apfel–Ingwer Rüblisaft	25 cl	5.50
Minz–Fenchel–Ananassaft	25 cl	6.50

Erfrischungsgetränke

Lola Cola, Lola Cola Null	50 cl	4.50
Rivella rot, blau	33 cl	4.00
Gazosa 1883 Limone	35 cl	4.50
Gazosa 1883 Arianciata Amara	35 cl	4.50
Gazosa 1883 Pompelmo rosa	35 cl	4.50
Bänz Apfel	33 cl	4.50
Bänz Apfel-Traube	33 cl	4.50
Bänz Apfel Erdbeer	33 cl	4.50

Bier

Bärner Müntschi	33 cl	4.50
Lola Bier alkoholfrei	33 cl	4.50

Wein

Schaumweine

Val d`Eve Blanc de Blancs Brut Réserve Suisse Schweiz, Neuchâtel	75 cl	33.00
Prosecco di Trevisio DOC Casa dei Faveri Italien, Cantine Vedoca, Veneto	75 cl	28.00

Roséwein

Oeil-de-Perdrix AOC, Les petits crêts Schweiz, Neuchâtel	75 cl	36.00

Weisswein

Bärnerwy Gutedel, Twanner AOC Schweiz, Weingut Krebs, Bielersee	75 cl	36.00
Petite Arvine Valais AOC Cordonier & Lamon, Wallis	75 cl	39.00
Sancerre AOC Variations Frankreich, Loire	75 cl	39.00
Roero Arneis DOCG Villata Italien, Piemont	75 cl	33.00

Rotwein

Bärnerwy Pinot Noir Twanner AOC Weingut Krebs, Bielersee	75 cl	42.00
Cornalin Valais AOC Cordonier & Lamon, Wallis	75 cl	39.00
Ribera del Duero Crianza Spanien, Duero	75 cl	46.00
Bieti Valpolicella Ripasso Italien, Veneto	75 cl	33.00

Hinweise

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

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Material

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

Gläser	Stück	0.20
Geschirr und Besteck	Stück	0.50
Grossgeschirr	Stück	5.00
Tische		nach Aufwand
Dekoration		nach Aufwand
Technische Hilfsmittel		nach Aufwand

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Lilly Jo-Mitarbeitende 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 und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug

Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

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

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert. Unsere Brüggli Rauch-Forelle beziehen wir bei der Familie Reichmuth aus Sattel in der Innenschweiz. Der Lachs stammt aus einer nachhaltigen Zucht in Norwegen.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

1. 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.

2. 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 Auftragserledigung.

3. 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.

4. Werbung

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

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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 von 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.

9. 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.

10. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

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

Juni 2019