

# Catering Angebot

*Lilly Jo*

T +41 31 533 42 65  
A Lilly Jo  
Freiburgstrasse 3  
3010 Bern  
W [lillyjo.ch](http://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

<b>Kaffeepausen</b>	<b>1</b>
<b>Früchte in allen Variationen</b>	<b>2</b>
<b>Sandwiches</b>	<b>2</b>
<b>Apéro</b>	<b>3</b>
<b>Süßes</b>	<b>4</b>
<b>Stehlunchbuffet</b>	<b>5</b>
<b>Kalte Getränke</b>	<b>6</b>
<b>Wein</b>	<b>7</b>
<b>Hinweise</b>	<b>9</b>
<b>Deklaration</b>	<b>10</b>
<b>AGB</b>	<b>11</b>

# Kaffeepausen

## Getränke

Wasser inklusive Gläser	50 cl	2.50
Fruchtsaft 1 dl	pro Person	1.60
Hausgemachter Eistee	1 Liter	8.00

## Kaffeewagen Basis

Kaffee, Bio Sirocco Tee	pro Person	5.00
-------------------------	------------	------

## Kaffeewagen Extras

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.30
Schoggi Brötli	Stück	2.20
Saisonale Frucht	Stück	1.00
Lilly Jo Küchlein	Stück	3.00
Schöggeli	pro Person	1.20
Birchermüesli	Stück	4.00
Naturjoghurt mit Knuspermüesli	Stück	4.00
Butterbrezel	Stück	2.50
Nussgipfel	Stück	2.50

# 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 Früchte assortiert

Glas 3.50

Fruchtspiess

Stück 3.50

# Sandwiches

**Buure Hamme**

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

Stück 10.50

**Schweizer Brie (vegetarisch)**

Focaccia mit Schweizer Brie, Birnenchutney, Baumnüssen und Brunnenkresse

Stück 10.50

**Rauchlachs**

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

Stück 12.50

# Apéro

## Zum Knabbern

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

## Apéro Combos

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

## Kalte Apérokreationen

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

#### Warme Apérokreationen

Mini-Schinkengipfel	Stück	2.50
Mini-Chäschüechli (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 Chilisauce (vegan)	Stück	2.50
Basilikum Tofu auf Ratatouille (vegan)	Stück	3.00
Mini-Rindfleischburger à la Lilly Jo	Stück	4.50
Waldpilzrisotto mit Sannen-Hobelkäse (vegetarisch)	Stück	3.50
Gebratene Knoblauch-Crevette auf Erbsenpüree	Stück	4.00
Falafel auf Couscous 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
Cheesecake-Schnitte	Stück	3.50
Glutenfreies Schoggiküchlein	Stück	3.00
Diverse Muffin	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  
Rauchforellentatar auf Crostini  
–  
Rindfleischbällchen an fruchtiger Currysauce  
Duftreis  
Wokgemüse mit Nüssen  
Fruchtiges Gemüsecurry (vegan)  
–  
Glutenfreier Schokoladenkuchen  
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  
Cheesecake 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 Schokoladen-Mousse

pro Person CHF 30.00



# Kalte Getränke

## Wasser

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

## Hausgemachter Eistee

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

## Frisch gepresste Säfte in PET abgefüllt

<b>Orangensaft</b>	25 cl	4.80
<b>Saisonaler Saft</b>	25 cl	5.50
<b>Apfel–Ingwer–Rüblisaft</b>	25 cl	5.50
<b>Minze–Fenchel–Ananassaft</b>	25 cl	6.50

## Erfrischungsgetränke

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

## Bier

<b>Bärner Müntschi</b>	33 cl	4.50
<b>Lola Bier alkoholfrei</b>	33 cl	4.50

# Wein

## Schaumweine

**Val d`Eve Blanc de Blancs Brut Réserve Suisse** 75 cl 33.00  
Schweiz, Neuchâtel

**Prosecco di Trevisio DOC Casa dei Faveri** 75 cl 28.00  
Italien, Cantine Vedoca, Veneto

## Roséwein

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

## Weisswein

**Bärnerwy Gutedel, Twanner AOC** 75 cl 36.00  
Schweiz, Weingut Krebs, Bielersee

**Petite Arvine Valais AOC** 75 cl 39.00  
Cordonier & Lamon, Wallis

**Sancerre AOC Variations** 75 cl 39.00  
Frankreich, Loire

**Roero Arneis DOCG Villata** 75 cl 33.00  
Italien, Piemont

Rotwein

**Bärnerwy Pinot Noir Twanner AOC**

75 cl 42.00

Weingut Krebs, Bielersee

**Cornalin Valais AOC**

75 cl 39.00

Cordonier & Lamon, Wallis

**Ribera del Duero Crianza**

75 cl 46.00

Spanien, Duero

**Bieti Valpolicella Ripasso**

75 cl 33.00

Italien, Veneto

# 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 Auftrags erledigung.

## 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.

September 2019