SV RESTAURANT
MOBILIAR

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.

Rosmarie Tschaggelar
Leiterin Catering
T +41 31 389 69 62
rosmarie.tschaggelar@sv-group.ch
mobiliar@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Mitarbeiterrestaurant die Mobiliar
Bundesgasse 35
3001 Bern
http://mobiliar.sv-group.ch

Frühstück

Zmorge-Päckli

Zmorge-Päckli Gross — Stück 20.00

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen, knuspriges Brot, Butter und Konfitüre, Schinken und Käse, hausgemachtes Birchermüesli, und Früchtekorb

Zmorge-Päckli klein — Stück 15.00

Duftender Kaffee oder -Tee, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen, Butter und Konfitüre , hausgemachtes Birchermüesli, Früchtekorb

Begrüssungs - Päckli — Stück 7.50

Duftender Kaffee, Tee, Orangensaft, ofenfrische knusprige Gipfeli, Früchtekorb

Kaffi und Gipfeli — Stück 5.50

Duftender Kaffee oder Tee mit Gipfeli

À la carte

Ofenfrisches

Ofenfrische Butter-, Laugen- oder Rustcogipfeli	Stück	2.00
Knusprige Brötchen	Stück	2.00
Gemischtes Mini Gebäck	Stück	2.50
Knuspriges Dinkelbrötchen	Stück	2.00
Power Körnerbrötchen	Stück	2.00

FRÜHSTÜCK

FRÜCHTE UND MÜESLI

Früchtespiessli	Stück	4.50
Saisonfrucht	Stück	1.80
Birchermüesli im Weckglas Joghurt mit Früchten und Beeren, Getreideflocken, Haselnüssen, Zucker	Stück	4.50
Schichtweise Vitamine im Weckglas Naturjoghurt mit geschnittenen saisonalen Früchten	Stück	4.50

PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-/LUNCH-PÄCKLI

ZNÜNI-PÄCKLI IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH

	Stück	8.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und Orangensaft eine Auswahl von knusprigen Gipfeli, Früchtekorb

ZVIERI-PÄCKLI FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	Stück	9.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Mini Gebäck und Früchtekorb

ZNÜNI-ZVIERI-LUNCH-PÄCKLI FÜR DEN GROSSEN HUNGER

	Stück	19.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saisonalen Sandwiches 3 Stück, Mini Dessert und frischen Früchten

SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Bauernkäse und Birne aus der Region	Stück	3.50
Knuspriges Brötli mit Bündnerfleisch und Maiskölbli	Stück	3.50
Knuspriges Brötli mit Salami und Gurke	Stück	3.50
Kleines knuspriges Brötli mit Schinken und Tomate	Stück	3.50
Knuspriges Brötli mit Thon und Rucola	Stück	3.50
Knuspriges Brötli mit gehacktem Ei und Kresse	Stück	3.50
Laugenbrötli mit Rauchlachs	Stück	4.00

Lunch & Co.

Klassiker

Tessin
(Ab 10 Personen) Portion 32.00

Gemischter Gärtnersalat mit Blattsalat und Gemüsestreifen

Kalbfleischbällchen mit Pfeffersauce dazu hausgemachter Kartoffelstock und glasiertes Saisongemüse

Hausgemachtes Tiramisu und kleines Konfekt

Indien
(Ab 10 Personen) Portion 32.00

Gemischter Gärtnersalat mit Blattsalat und Gemüsestreifen

Geschnetzeltes vom Schweizer Poulet mit Currysauce,
Reis, Mandeln und geschnittenen Früchten

Toblerone-Schokoladenmousse und kleines Konfekt

Mexico
(Ab 10 Personen) Portion 32.00

Gemischter Blattsalat und Gemüsestreifen

Chili con Carne mit Naan Brot

Gebrannte Creme und kleines Gebäck

Klassiker
(Ab 10 Personen) Portion 35.00

Knackiger Blattsalat mit gehacktem Ei

Stroganoff mit zarten Rindfleischstreifen, Champignons,
Gurke und Peperoni
Wildreis

Frischer Fruchtsalat und kleines Gebäck

Lunch & Co.

Vegetarisch
(Ab 10 Personen)

	Portion	28.00

Knackiger Blattsalat mit Radieschenstreifen

Pikantes Gemüsecurry mit Süsskartoffeln und Basmatireis

Limetten Joghurt Creme und kleines Gebäck

Apéro

Apéro-Päckli

Schweizer Reise
(Ab 20 Personen) Stück 32.00

- Bündner Gerstensuppe, Ghacktes mit Hörnli, hauchdünn geschnittener Rohschinken, geräucherter Speck und Hauswurst, Schweinsbraten, Schweizer Käse mit Früchtebrot, Butterzopf und Hausbrot

Italienisches Buffet
(Ab 20 Personen) Stück 35.00

- Tomatenschaumsüppchen, Risotto, zweierlei Cipolatta, Parmaschinken, Grana Padano Würfel, marinierte grüne und schwarze Oliven, Antipastigemüse, getrocknete Tomaten und verschiedene Brötchen

Spanisches Buffet
(ab 20 Personen) Stück 38.00

- Gazpacho Andaluz, Paella mit Poulet und Gemüse, marinierte Crevetten, spanische Tortilla, Tomatensalsa, Seranoschinken und Manchego

Apéro

Köstlichkeiten aus der Metzgerei und Käserei (Ab 5 Personen)	Pro Person	17.00

Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Greyerzer, Tête de Moine und Sbrinzwürfeln dazu Früchte-Chutney, marinierte Oliven, Cornichons, knuspriges Nussbrot und Butterzopf

À la carte

Partybrot und Sandwiches am Meter

Ein Meter Baguette mit lokalen gluschtigen Füllungen und knackigem Salat	Stück	75.00
Partybrot (48 Stück) für ca. 8 Personen gefüllt mit Schinken, Salami und Hobelkäse	Stück	58.00
Partybrot (48 Stück) für ca. 8 Personen gefüllt mit Lachs, Thon und Frischkäse	Stück	70.00

Apéro

Amuse-Bouche

Mini belegte Brötchen mit Ei, Salami, Thon, Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Crevetten, Spargel, Curry, Sellerie und Käse Mindestbestellmenge pro Sorte 9 Stück	Stück	3.00
Gefüllte Weizen-Crêpes mit Frischkäse und Lachs	Stück	3.00
Bruschetta mit Tomaten mit Basilikum	Stück	2.00
Bruschetta mit schwarzen Oliven	Stück	2.00
Marinierte Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	2.80
Datteln mit Frischkäse	Stück	2.50
Pumpernickel mit Meerrettich und geräucherter Forelle	Stück	3.50
Gemüsestängel mit Dip (200g)	Portion	8.00
Humus(80g) mit Körner Baguette (80g)	Portion	7.00
Guacamole(80g) mit Focaccia (80g)	Portion	8.50
Sushi gemischt mit Lachs, Thunfisch oder vegetarisch Mindestbestellmenge 60 Stück	Stück	4.50

Warme Häppchen

Poulet Satay Spiessli mit Erdnusssauce	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit Salsa	Stück	2.50
Vegane Gemüse-Ingwer Pakora mit Chutney	Stück	2.50
Dörrzwetschgen mit Speckmantel	Stück	2.00
Hausgemachte vegetarische Tortilla	Stück	2.50
Mini Cheeseburger	Stück	3.50
Mini Vegiburger	Stück	3.50
Schinkengipfeli	Stück	2.00
Käseküchlein	Stück	2.00

Apéro

Salziges

Hausgemachte geröstete Salzmandeln	100 g	5.00
Hausgemachte geröstete Mobiliar Nussmischung	100 g	6.50
Selbstgemachte Blätterteig-Preussen mit Speck	100 g	6.50
Selbstgemachte Blätterteig-Preussen mit Käse	100 g	6.00

Süsses

Mini-Crémedessert	Stück	3.50
Mini-Gebäck	Stück	3.50
Kleines Teegebäck	Stück	2.00
Früchtespiessli	Stück	4.50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	5.00
Coca Cola, Cola Zero	5 dl	4.50
Ice Tea Lemon Lipton	5 dl	4.50
Rivella rot, Rivella blau	5 dl	4.50
Pepita	5 dl	4.50
Sinalco Zero	5 dl	4.50
Apfelschorle	5 dl	4.50
Apfelsaft	1,5 Liter	8.50
Orangensaft Michel	3.3dl	4.50
Orangensaft Michel	1.0 Liter	10.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.0 Liter	7.50

Kaffee & Tee

Kaffee Nespresso	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

Getränke

Weissweine Schweiz

Cuvée Spéciale Chasselas, 2022	75 cl	35.00
Les Frères Dutruy, La Côte		
Grillette Domaine de Cressier AOC, 2019	75 cl	45.00
Chasselas Chapeletes, Neuenburg		
Sauvignon Blanc de Genève AOC, 2021	75 cl	35.00
Domaine les Perriéres, Genève		
Petite Arvine «Aphrodine», 2021	75 cl	45.00
Albert Mathier & Söhne, Salgesch-Wallis		
Bianco di Merlot «Lansilò», 2021	75 cl	35.00
Cantina il Cavaliere, Tessin		

Rotweine Schweiz

Grillette Domaine de Cressier, 2020	75 cl	60.00
Malbec-Merlot, Neuenburg		
«Château de Châtagneréaz», Grand Cru 2018	75 cl	50.00
Mont-sur-Rolle, La Côte		
« Château Lichten», 2020	75 cl	50.00
Rouvinez, Assemblage, Leuk-Wallis		
Cornalin du Valais AOP, 2021	75 cl	50.00
Albert Mathier & Söhne, Salgesch-Wallis		
Merlot «Tre Corti», 2022	75 cl	40.00
Fratelli Corti, Tessin		
Merlot del Ticino DOC, 2019	75 cl	80.00
Tamborini Carlo SA, Lamone		

Getränke

Weissweine Italien

Roero Arneis DOCG 2021	75 cl	34.00
Cantina del Nebbiolo, Piemont		
Irisse Montecucco, Vermentino, 2019	75 cl	35.00
ColleMassari, Toscana		
Pinot Grigio «Armani», DOC, 2018	75cl	36.00
Albino Armani, Trentino-Südtirol		

Rotweine Italien

Primitivo «Salento» IGT 2020	75 cl	30.00
Familie Càntele, Apulien		
Montiglione Langhe Nebbiolo, 2021	75 cl	60.00
Paola Massa, Langhe - Piemont		
Montecucco Rosso Riserva DOC, 2017	75 cl	48.00
Castello ColleMassari, Toscana		
Bolgheri Rosso DOC, 2020	75 cl	50.00
Podere Grattamacco, Toscana		
L'Alberello Bolgheri Rosso Superiore DOC, 2019	75 cl	85.00
Podere Grattamacco, Toscana		

Rotwein Spanien

Rioja «Sierra Cantabria», 2015	75 cl	35.00
Fam. Eguren, Tempranillo, San Vincente		
Cal Pla, Priorat DOC, 2016	75 cl	45.00
Joan Sangenis, Assemblage, Porrera		

Getränke

Rotwein Frankreich

Cabernet Sauvignon «Domaine de la Jasse», 2016 Domaine de la Jasse, Languedoc	75 cl	40.00
«Le Prince de Galles 1932» Grenache Noir, 2013 Côtes du Catalanes, Languedoc	75cl	96.00

Schaumweine

Prosecco Il Colle DOCG di Valdobbiadene	75 cl	30.00
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	75 cl	85.00

Bier

Bärner Müntschi, Felsenau	33 cl	4.50
Schümli (alkoholfrei), Felsenau	33 cl	4.50

Allgemeine Hinweise

Bankette und Anlässe

Zusatzkosten

Bei Veranstaltungen ausserhalb unseren Öffnungszeiten und Anlässe bei denen wir zusätzliches Personal benötigen, verrechne wir die Personalstunden von SV Mitarbeiter:innen Küche und Service die Stunden von CHF 55.00 separat.

Tischdekorationen wie Blumen / Gestecke werden nach Aufwand verrechnet.

Bedingungen

Gerne erwarten wir Ihre Bestellung mindestens fünf Arbeitstage im Voraus.

Ihre Bestellung werden wir Ihnen bestätigen.

Die Personenzahl muss drei Arbeitstage im Voraus mitgeteilt werden.

Sie gilt als Verbindlich für Bestellung und Verrechnung.

Annullation

Wird ein Anlass vom Veranstalter annulliert, stellen wir folgende Kosten in Rechnung:

2 Arbeitstage vor dem Anlass 50% der offerierten Leistungen.

1 Arbeitstag vor dem Anlass 80 % der offerierten Leistungen.

Am Veranstaltungstag 100 % der offerierten Leistungen.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv gesetzlicher MwSt.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch, Kalbfleisch,
Vietnam Zucht: Riesencrevetten
Grossbritannien Zucht: Rauchlachs
Norwegen Zucht: Lachs
Dänemark Zucht: Forelle geräuchert
Indischer Ozean Wildfang: Thunfisch
Pazifischer Ozean Wildfang: Surimi
Italien: Parmaschinken
Spanien: Serranoschinken

ALLGEMIENE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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