



CATERINGKARTE

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.



SV (Schweiz) AG | Restaurant T@Zino | Industriestrasse 21 | 3052 Zollikofen
Stefan Rellstab | Restaurant Manager | tazino@sv-group.ch / 078 653 33 70 |
<http://tazino.sv-restaurant.ch>

TAGESPAUSCHALEN

Tagespauschale Pausenverpflegung

Enthaltene Leistungen: Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Person 12.00


Tagespauschale Pausenverpflegung 2

Enthaltene Leistungen: Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Gipfelmix










Person 14.00

FRÜHSTÜCK

JOGHURT / MÜESLI / OVERNIGHT OATS

Apricot sun Joghurt		Portion	4.70
Banana Joghurt		Portion	4.70
Birchermüesli		Portion	4.10
Overnight Oat Grapes & Orange	 	Portion	4.10

GIPFELI / BRÖTLI

Buttergipfeli		Stück	1.70
Cailler Schoggigipfeli		Stück	3.30
Fairtrade Schoggibrötli		Stück	2.80
Früchte-Joghurt Brötli		Stück	2.50
Butterbrezel		Stück	2.70
Laugengipfeli		Stück	1.70
Weggli		Stück	2.20
Speckknopf		Stück	2.80
Steinofen-Brötli		Stück	2.50
Steinofen-Brötli Generoso rustico		Stück	2.50

PÄCKLI

Kafi und Gipfeli

Enthaltene Leistungen: Kaffee / Tee / heisse Schokolade, Gipfelmix

Person 4.50

Zmorge Päckli „allegra“

Enthaltene Leistungen: Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen und ein Früchtekorb




Stück 8.50

T@zino - Brunch


Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Brötchen und Butterzopf, Butter oder Margarine, Honig und Konfitüre, hausgemachtes Birchermüesli, Früchtejoghurt, Rösti, Rührei, reichhaltige Käse- & Fleischplatte, gebratener Speck, Bratwurst und ein Früchtekorb

Stück 32.00


SANDWICHES

Faustbrot mit Fleischkäse		Stück	6.00
Faustbrot mit Schinken		Stück	6.00
Steinofen Brötli mit Gruyère		Stück	5.80
Weggli mit Schinken		Stück	4.50
Sandwich mit Schinken und Gruyère		Stück	6.50
Focaccia mit Tomaten und Mozzarella		Stück	7.20
Mütschli mit Salami		Stück	4.50
Bürli mit Fleischkäse		Stück	4.50
Zwirbelino mit Pouletschnitzel		Stück	8.50
Wrap mit Rauchlachs und Meerrettich		Stück	6.80
Wrap mit Mais und Avocado		Stück	6.50
New Softie		Stück	5.80
Bun di		Stück	6.50
Black Forest		Stück	6.80
Fisherman`s Catch		Stück	7.50
Sunrise		Stück	6.50
Sandwich Turkey		Stück	6.80

PAUSENVERPFLEGUNG

Brie Lover		Stück	6.50
Faustbrot Salami		Stück	6.00

METERSANDWICH

Baguette am Meter Hinterschinken		Stück	46.00
Baguette am Meter Salami		Stück	46.00
Baguette am Meter Gruyère		Stück	46.00
Baguette am Meter Tomaten-Mozzarella		Stück	50.00
Baguette am Meter Rauchlachs		Stück	62.00
Baguette am Meter Roastbeef		Stück	68.00
Baguette am Meter Schwarzwälder Schinken		Stück	55.00

SNACKS

Früchtekorb 1kg	  	Stück	8.50
Fruchtspiessli	  	Stück	1.80

SÜSSES

Süssmostcreme	 	Stück	2.00
Tiramisu		Portion	2.80
Tobleronemousse	 	Stück	3.60


SÜSSGEBÄCK

Berliner mit Himbeerfüllung		Stück	2.50
Blueberry Muffin		Stück	3.80
Brownie		Stück	2.90
Chocolate Muffin		Stück	3.70
Hefe-Nussschnecke		Stück	3.70
Donut mit Himbeerfüllung		Stück	2.70

KIOSK

Ragusa	 	Stück	1.40
Biberli		Stück	1.90
Lindorkugel Milch		Stück	1.00
Lindorkugel Noir		Stück	1.00













PÄCKLI

Apero Päckli Azzuro		Person 18.50
Enthaltene Leistungen: Tomaten Mozzarella Spiessli mit Pesto, Grissini mit Rohschinken, Zweierlei Oliven, Antipasti im Glas, Crevetten mit Knoblauch und Chili, Tiramisu		
Apero Päckli Schweiz		Person 13.00
Enthaltene Leistungen: Chäschüechli, Schinkengipfeli, Bündnerfleischröllchen mit Kräuter-Frischkäse, Spiesschen mit Bergkäse und Trauben, Tobleronemousse		
Kalte Platte „urchig“		Person 10.50
Reich garnierte Platte - mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse		
Apero Päckli Asia		Person 14.50
Enthaltene Leistungen: Glasnudelsalat, Massaman Thai Curry mit Crevetten, Frühlingsrollen, Crispy Tofu mit Satay Sauce, Milchreis mit Mango		
Kalte Platte „edel“		Person 14.50
Reich garnierte Platte - mit schwarzwälder Schinken, Bündnerfleisch, Speck, Salami und Schweizer Käse		
Kalte Platte „deluxe“		Person 24.50
Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck, schwarzwälder Schinken, Morchel Terrine, Kalbfleisch Pastete und Rauchlachs		



KALTE HÄPPCHEN

Bruschetta mit Guacamole	 	Stück	2.70
Bruschetta mit Oliventapenade	 	Stück	2.70
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	 	Stück	2.70
Gemüse-Crudites mit Peperoni, Gurke, Rüebl und Kohlrabi	  	Portion	2.20
Hummus	  	Portion	1.80
Tomaten Mozzarella Spiessli mit Pesto		Stück	2.20
Zweierlei Oliven 100g	  	Portion	3.90
Berner Alpkäse gehobelt mit Zwirbelbrot		Stück	12.50
Hausgemachter Butterzopf 1kg		Stück	15.00
Hausgemachter Speckzopf 1kg		Stück	23.00

WARME HÄPPCHEN

























Appenzeller Chäschörnli mit Zwiebelschwitze		Portion	2.50
mini Chäschüechli		Stück	2.20
Crevetten mit Knoblauch und Chili	 	Portion	4.80
Frühlingsrollen	 	Stück	3.50
Gebackene Samosa mit Sriracha Mayo		Portion	4.20
Mini Schinkengipfeli		Stück	2.20
Pflaumen im Speckmantel	 	Stück	1.80
Midi Cheesburger		Stück	3.80
Mini Pulled-Pork Burger mit Cole Slaw und Honig-Senfsauce		Stück	3.80
T@zino Knoblauchbrot		Stück	2.70
Pizza Twister		Stück	24.00
<small>Verdrehte Pizza-Stücke mit Tomaten und Mozzarella. Für ca. 8 Personen</small>			
Schweizer Poulet Flügel „Piri piri“		Stück	3.00
Mini Wienerli mit Senf und Brötli		Stück	2.80
Orientalische Falaffel auf Purple-Couscous	  	Stück	3.00

SALZIGES

Erdnüsse gesalzen 100g	  	Stück	4.50
Zweifel Chips Nature 100g	  	Stück	4.50
Zweifel Chips Paprika 100g	  	Stück	4.50
Popcorn 100g		Stück	4.50

GETRÄNKE




ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelschorle, 50cl	  	Flasche	2.40
Coca-Cola, 50cl	  	Flasche	2.40
Coca-Cola zero, 50cl	  	Flasche	2.40
Elmer Citro, 50cl	  	Flasche	2.40
Focuswater Active, Ananas & Mango, 50cl	  	Flasche	4.10
Focuswater Care, Rhabarber & Mirabelle, 50cl	  	Flasche	4.10
Henniez aromatisiert, Limette-Melisse, 50cl	  	Flasche	2.20
Henniez blau, 50cl	  	Flasche	2.20
Henniez grün, 50cl	  	Flasche	2.20
Lime Ice Tea by SV, 50cl	  	Flasche	3.50
Mezzo Mix, 50cl	 	Flasche	2.40
Nestea Peach, 50cl	 	Flasche	2.40
Red Bull Energy, 25cl	  	Dose	3.80
Red Bull Sugarfree, 25cl	 	Dose	3.80
Rivella blau, 50cl	 	Flasche	2.40
Rivella rot, 50cl	 	Flasche	2.40
Sinalco original, 50cl	  	Flasche	2.40









GETRÄNKE

Sportscap blau, 50cl	  	Flasche	3.30
Wasser offen 1l	  	Stück	2.00
Pepita Grapefruit 50cl	 	Flasche	2.40

KAFFEE & CO.

Kaffee / Espresso	  	Portion	1.80
Milchkaffe / Cappuccino / Latte Macchiato		Stück	2.80
Tee		Portion	2.10
Doppelter Espresso		Stück	3.20
Ristretto		Stück	1.80

BIER & CO.

Eichhof Lager, 33cl	 	Flasche	3.80
Feldschlösschen Original, 33cl	 	Flasche	3.80
Felsenau Bärner Müntschi	 	Flasche	4.90
Sonnwendlig, alkoholfrei, Appenzeller Bier, 33cl	 	Flasche	3.80

WEIN

WEISSWEIN

Fendant Caves Imesch AOC Le Soleil de Sierre Valais 0.7l



Flasche 23.00

Jahrgang 2021, Vinifikation: So lautet die Walliser Bezeichnung für den aus der Rebsorte Chasselas (Gutedel) gekelterten Wein. In der Gegend von Siders, wo er den kalkreichen und steinigen Boden findet, der ihm zusagt, entfaltet er seine natürliche Eleganz auf schönste. Soleil de Sierre ist seit 1935 eine geschützte Marke. Charakter: Leichte, zwischen Gelb und Grün oszillierende Robe mit hellen Reflexen. Duftet nach Linde und Wiesenblumen; Anklang von Honig. Im Mund frisch und spritzig, zartes Finale und eine Spur angenehmer Bitterkeit. Konsumhinweis: Passt zu: Als Apéro oder zu Fischen, Käsegerichten, Raclette und Fondue. Traubensorten: 100% Chasselas

Aigle AOC Les Murailles Henri Badoux SA Aigle



Flasche 47.00

Jahrgang 2022, Vinifikation: Die Gärung vollzieht sich während einigen Tagen bei relativ niedrigen Temperaturen. So wird ein Maximum an Fülle gewonnen, aber gleichzeitig Finesse und das sortentypische Bukett beibehalten. Vollständiger biologischer Säureabbau. Charakter: Tiefes, klar funkelnendes Zitronengelb. Nase Fein und delikates. Evoziert frische Lindenblüten begleitet von mineralischen und kreidehaltigen Noten, typisch für dieses von Gips durchzogene Terroir. Im Gaumen entfaltet sich elegant und fruchtig die Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Grosszügig breitet sich seine mächtige Struktur am Gaumen aus. Ein bemerkenswertes Finale dank seiner üppigen, sinnlichen Grosszügigkeit. Konsumhinweis: Passt zu: Zum Aperitif; zu einer Fisch- oder Gemüseterrine, Forellen Müllerinart, Spargeln an Mousselinesauce; aber auch zu Krustentieren, Nieren, einer Kalbsfleischfrikassee, Pilzgerichten oder Geflügel an Sauce. Er begleitet ebenfalls bestens Hartkäse. Traubensorten: 100% Chasselas Terroir: In schwindelerregenden Terrassen angebaut, profitiert der Weinberg von einer grosszügigen Sonneneinstrahlung.







Chardonnay Alto Adige Südtirol DOC Alois Lageder






Flasche 36.00

Jahrgang 2023, Vinifikation: Die Trauben stammen aus ausgesuchten Reblagen in Margreid und Salurn auf 250 bis 350 m.ü. M. Die Vergärung des Mostes sowie der anschliessende Ausbau auf der Feinhefe (4 Monate) finden in Stahltanks statt. Charakter: Helles Strohgelb. In der Nase frisch mit Noten von Birnen, Zitrus, Honig, feiner Exotik und etwas Würze. Im Gaumen trocken mit saftiger Säure, wiederum Birnen, Würze und etwas Stroh. Ein vielseitiger Essensbegleiter mit mittlerem Abgang und schöner Balance. Konsumhinweis: Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Geflügel und Pasta oder als Apéritif. Traubensorten: 100% Chardonnay

ROTWEIN



Salice Salentino Riserva Càntele, DOC, Càntele, 2019, 75 cl	 	Flasche	35.00
Cornalin Dée, AOC Valais, Albert Mathier & Söhne, 2022, 75 cl	 	Flasche	50.50
Humagne Rouge du Valais Albert Mathier et Fils, AOC Valais, 2022, 75 cl	 	Flasche	43.80

SCHAUMWEIN


<p>Prosecco Bepin De Eto DOCG Brut 0.75l</p> <p>Jahrgang 2022, Vinifikation: Weiss vergoren, ohne Hülsenmaisung. Im Stahlstank für die Dauer von 1 Monat ausgebaut. Charakter: Von zart strohgelber Farbe mit grünen Reflexen, von untadeliger Reinheit, veredelt durch eine Perlage, die ein Minute lang anhält. Öffnet sich m dem zarten Duft von frischem Brot, gefolgt von fruchtigen Anklären an Apfel, Birne und Pfirsich. Zarter Duft von Rosen und Akazienblüten. Im Geschmack frisch und wohlschmeckend. Im Finale durch eine schöne, säuerliche Note bereichert. Konsumhinweis: Passt zu: Fingerfood, Fisch, Krustentieren, Muscheln und natürlich als Apéritif. Sollte jung getrunken werden Traubensorten: 100% Glera (Prosecco Superiore) Terroir: Im Herzen der Anbauzone DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso.</p>	  	Flasche	42.00
--	---	---------	-------

MIETMATERIAL

GLÄSER, TELLER & BESTECK

Dessertteller, Vorspeiseteller	  	Stück	0.80
Messer, Gabel, Löffel	  	Stück	0.50
Rotweingläser	  	Stück	1.50
Tieferteller, Flacherteller	  	Stück	1.00
Wassergläser	  	Stück	1.00

SERVIETTEN & TISCHTÜCHER

Papierserviette fest	  	Stück	1.00
Papiertischtuch fest	  	Stück	5.00


SONSTIGES

Eiswürfel oder Crushed-Ice	  	Kilo- gramm	2.00
Karaffe	  	Stück	1.50
Schöpfbesteck	  	Stück	0.50
Schüssel	  	Stück	1.50
Grill Miete bis 3 Tage (inkl Reinigung)	  	Stück	150.00

PERSONALKOSTEN

Mitarbeitende Kader	  	Stunde	85.00
Mitarbeitende Küche	  	Stunde	65.00
Mitarbeitende Service	  	Stunde	65.00

LIEFERKOSTEN / ZUSCHLAG

Lieferung bis 1km	  	Stunde	25.00
-------------------	---	--------	-------

ALLGEMEINE HINWEISE

 Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei

AGB'S

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