HalleR
CAFETERIA & LOUNGE

CAFETERIA & LOUNGE HALLER
CATERING & BANKETTE

Sitzungs-/Pausenverpflegung 4
Lunch 6
Apéro & Getränke 8
Zusätzliche Kosten 14
AGB 15

LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen – mit einer breiten Angebotspalette, kompetenter Beratung und einem hohen Mass an Flexibilität.

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein gediegener Apéro oder ein exklusives, mehrgängiges Menü. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ganz individuell ein.

Ihr Team HALLER
Ein Programm von EQUIPE VOLO

ARBEIT & AUSBILDUNG

Die Cafeteria & Lounge HALLER ist eine Zusammenarbeit von EQUIPE VOLO mit der Berner Fachhochschule für Soziales an der Hallerstrasse in der Länggasse. Sie bietet Jugendlichen und Erwachsenen, die auf Sozialhilfe angewiesen sind, Integrationsplätze an.

Das familiäre Arbeitsklima im HALLER unterstützt den sozialen Austausch und die Zusammenarbeit zusätzlich.

Ressourcenorientierter Ansatz
Der Ausbildungsplan für die Teilnehmenden ist auf durchschnittlich 6 Monate ausgelegt. Der Plan ist modular aufgebaut, die Zuständigkeiten der Teilnehmenden entwickeln sich von der Sandwichvorbereitung hin zur Menüverantwortung - von einfachen Tätigkeiten wie Abwaschen, hin zu komplexeren Aufträgen mit einem höheren Masse an Eigenverantwortung und Selbständigkeit. Thematisiert werden zudem gängige Verhaltensregeln und Umgangsformen wie Pünktlichkeit, Begrüssung, Begegnung, Tischregeln usw. Diese Regeln zu kennen, erleichtert einerseits die Zusammenarbeit innerhalb der HALLER-Teams, andererseits werden diese im direkten Kontakt mit den Kunden verlangt.

Sitzungs-/Pausenverpflegung

In der Cafeteria der BFH für soziale Arbeit, Hallerstrasse 10 und Falkenplatz.

PAUSE VORMITTAG

Kaffee, Tee, Orangensaft oder Multivitaminsaft, Mineralwasser still/laut, Korb mit Croissants und Rustico Brötchen, Saisonfrüchte, inkl. Kosten für Becher, Teller und Reinigung
pro Person

PAUSE NACHMITTAG

Kaffee, Tee, Orangensaft oder Multivitaminsaft, Mineralwasser still/laut, Korb mit gefüllten Mini-Gipfeli (Schoggi, Aprikose, Mandel), Saisonfrüchte, inkl. Kosten für Becher, Teller und Reinigung
pro Person

AUFPREIS

Auf-/Abbau in den Räumlichkeiten BFH für soziale Arbeit
pauschal

Betreuung (empfohlen ab 30 Personen)
Mitarbeitende/Stunde, Abrechung je 15min.
Durchführzeit vor Ort

INDIVIDUELL ZUM ERGÄNZEN

· Espresso Rast «Tropical Rainforest»	pro Tasse
· Kaffee Rast «Wiener»	pro Tasse
· Milchmischgetränk mit Rast Kaffee	pro Tasse
· Espresso Nespresso	pro Tasse
· Kaffee Nespresso	pro Tasse
· Länggass-Tee versch. Sorten	pro Tasse
· Mineralwasser (still & laut)	1l
inkl. Einwegbecher, glasklar	0,3l
· Multivitaminsaft/Orangensaft	1l
· Smoothie «Traktor»	0,25l
· Süssgetränke div. Sorten	0,4/0,5l PET
· Butter-Croissant	pro Stück
· Rustico-Croissant	pro Stück
· Laugen-Croissant	pro Stück
· Rustico-Brötli	pro Stück
· Gefüllte Croissants	pro Stück
· Saison-Früchtespiess	pro Stück
· Saisonfrucht	pro Stück
· Joghurt mit Fruchtkomponente	WECK-Glas à 140ml

Lunch

Cafeteria un Räumlichkeiten der BFH für soziale Arbeit, Hallerstrasse und Falkenplatz.

SANDWICH-COMBO — pro Person

SANDWICH Focaccia od. Rustico-Flûte gross
BLATTSALAT MIT HOBELGEMÜSE an hausgemachtem Dressing im WECK-Glas à 580ml

SUPPENMAHL — pro Person

TAGESSUPPE mit frischem Brot
BLATTSALAT MIT HOBELGEMÜSE an hausgemachtem Dressing im WECK-Glas à 580ml

HOT-LUNCH-COMBO — pro Person

MITTAGSLUNCH Fleisch od. vegetarisch (z. B. Lasagne, Thai Curry, Älplermakronen)
BLATTSALAT MIT HOBELGEMÜSE an hausgemachtem Dressing im WECK-Glas à 580ml

HOT-LUNCH-MENÜ — pro Person

MITTAGSLUNCH Fleisch od. vegetarisch (z. B. Lasagne, Thai Curry, Älplermakronen)
BLATTSALAT MIT HOBELGEMÜSE an hausgemachtem Dressing im WECK-Glas à 580ml
DESSERT aus dem WECK-Glas à 140ml

INDIVIDUELL ZUM ERGÄNZEN ODER ZUSAMMENSTELLEN

BLATTSALAT MIT HOBELGEMÜSE an hausgemachtem Dressing	WECK-Glas à 580ml
TAGESSUPPE mit frischem Brot dazu	pro Portion
TAGESSUPPE À DISCRETION mit frischem Brot dazu	pro Person
MITTAGSLUNCH (z. B. Lasagne, Thai Curry, Älplermakronen)	pro Person
DESSERT	WECK-Glas à 140ml

AUFPREIS

AUF-/ABBAU	Pauschal
ANLIEFERUNG	Pauschal
ABWASCH/MIETE	Pauschal
BETREUUNG (empfohlen ab 30 Personen) Mitarbeitende/h, Abrechnung je 15min	Pauschal

Apéro & Getränke

Lassen Sie sich überraschen von den Kreationen unseres Teams oder stellen Sie sich Ihr Wunschapéro selbst zusammen.

KNABBEREIEN (FÜR 10 PERSONEN)

· Blätterteig-Flûtes	pro Einheit	V
· BIO-GRISSINI	pro Einheit	VG
· Geröstete Erdnüsse mit smoked Paprika, Limetten und Chia Samen	pro Einheit	VG
· Salzgebäckmischung	pro Einheit	V

FOCACCIA

· Cube von Rosmarin-Focaccia, Grillgemüse, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Balsamico-Glacé	pro Stück	V

SANDWICHES

· Humus, Falafel, Granatapfel, Gartenkresse	pro Stück	V
· Landrauchschinken, Tomate, Essiggurke, Sprossen	pro Stück	
· Frischkäse, Radiesli, Rucola	pro Stück	V
· Pastrami, Coleslaw, Cocktailsauce	pro Stück	
· Geräucherter Lachs, Honig-Dill-Senfsauce	pro Stück	

GEBACKEN & GEFÜLLT

EMPANADITAS

· Seeländer Muskatkürbis, geröstete Kernen und geriebener Feta	pro Stück	V
· Blattspinat, Kartoffeln, Käse	pro Stück	V
· Emmentaler Rindshackfleisch, Demi-Glace und Macis-Blüte	pro Stück	
· MSC Thunfisch, Tomate, rote Zwiebeln, Oliven	pro Stück	

KALT & IM GLAS

· Falafel, saisonaler Humus, Jogurt, Granatapfel	pro Stück	V
· Arborio Reis Praline, grünem Curry, Zitronengras, Kokosnuss und geröstete Paprika	pro Stück	VG
· BBQ-Rindsbällchen, Apfel-Tomate-Ingwer Dip	pro Stück	
· Chicken-Tandoori, Gurken-Minze Raita	pro Stück	

· Gemüse-Sticks, Kräuter-Quark Dip	pro Stück	V
· Gemüse-Sticks, geröstete Blumenkohl-Créme	pro Stück	VG
· Taboulé, Gartenerbsen, Stangensellerie und Petersilie, Zitronenöl	pro Stück	VG
· Summer Rolls im Reisblatt mit		
geräuchertem Lachs, Wasabi, Röstzwiebeln	pro Stück	
geräuchertem Tofu, Wasabi, Röstzwiebeln	pro Stück	VG
· Maisbrot-Roulade, Frischkäse, Dill und Cranberry	pro Stück	V

WARM & FERN

· Poulet Yakitori Spiesschen mit Hoi-Sin Sauce	pro Stück	
· Bao-Bun, Edame, Blattspinat mit Sojasauce	pro Stück	V

WÄHRSCHAFT & GUT

· JUMI-Käseauswahl am Stück, Feigensenf und Trester-Honig Auswahl an Landrauchschinken, Trockenfleisch, Kräuterspeck und Trockenwurst mit weiteren Köstlichkeiten Seeländer Essiggemüse, Radieschen und Cherrytomaten Butterzopf am Stück	pro Person	

SÜSS & HIMMLISCH

· Früchtespiesse	pro Stück	VG
· Amaretto-Mandel-Gugelhopf LYSSNORD (o. Alkohol)		
Durchmesser 22cm, ca. 1.2kg (zum selbst schneiden)	pro Stück	
· Hausgemachte Schoggi Brownie		
Grösse 5 cm x 5 cm	pro Stück	
Grösse 9 cm x 5 cm	pro Stück	
· Apfelstreuselkuchen		
Grösse 4.5 cm x 6 cm	pro Stück	V
Grösse 6 cm x 9 cm	pro Stück	V

V = frei von Fleisch und Fisch, VG = frei von Lebensmittel tierischer Herkunft

DEKLARATION

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	nach Angebot/ wird auf dem Menü deklariert
Fleischerzeugnisse	Schweiz

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Mitarbeitenden und das Küchenpersonal.

Das LYSSNORD verwendet bevorzugt Schweizer Fleisch, bei Lieferengpässen können aber auch Fleischwaren aus dem Ausland eingesetzt werden. Unsere Speisen werden hauptsächlich aus regionalen und möglichst saisongerechten Produkten hergestellt.

Getränke

SCHAUMWEIN

MONGOLFIERA PROSECCO IT 0,7l
di Valdobbiadene Superiore DOCG, Brut, 2018/2019, Althea

WEISSWEIN

LES TERRES BASSES FR 0,75l
Côtes de Gascogne blanc 2018/2019, Domaine de Laballe

T-BIANCO VIGNETO DELLE DOLOMITI IT 0,75l
IGT 2018/2019, Tramin (Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay)

CHAMPANEL GRAND CRU CH 0,75l
La Côte AOC, 2018/2019, Henri Cruchon

CHASSELAS CH 0,75l
Vin de pays de trois lacs, 2019, Hämmerli, Ins

ROTWEIN

T-ROSSO VIGNETO DELLE DOLOMITI IT 0,75l
IGT 2018, Tramin (Merlot, Vernatsch, Blauburgunder)

LES TERRES BASSES ROUGE FR 0,75l
IGP 2018, Côtes de Cascogne (Tannat, Cabernet Sauvignon)

GARANOIR DE SATIGNY CH 0,75l
AOC 2018, Domaine du Paradis

PINOT NOIR CH 0,75l
AOC 2019, Hämmerli, Ins

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 15.–/Flasche

BIER

Quöllfrisch, Appenzell	33cl
Aare Bier, Bargen	33cl

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Mineral nature, laut/still, Goba	1l
Diverse Süssgetränke	0,5l
Fruchtsäfte (Multi-Vit, O-Saft)	1l
Haus-Eistee aus dem original «Kilner»-Spender inkl. Garnitur	1l

WARMES

Espresso Nespresso	1 Tasse
Kaffee Nespresso	1 Tasse
Entkoffeinierter Kaffee Nespresso	1 Tasse
Länggass-Tee	1 Tasse

Weitere Weine und Getränke im Sortiment	auf Anfrage

Für Events stellen wir Ihnen, zusammen mit unserem Partner und Weinlieferanten Sascha Pauli (urbanundich.ch) und Cultivino Bern (cultivino.ch), gerne die passende Weinbegleitung zusammen.

Zusätzliche Kosten

FAHRKOSTEN

Fahrkosten ab Produktionsort	pauschal pro Weg
Manpower für Anlass/Event	Mitarbeitende*r/Stunde

KOSTEN FÜR AUF- UND ABBAU

Auf-/Abbau	Pauschal

GESCHIRRTEILE (Miete inkl. Reinigung 1 – 3 Tage)

Gabel/Messer/Löffel	pro Stück
WECK-Gläser (div. Grössen)	pro Stück
Teller (div. Grössen)	pro Stück
Gläser (div. Sorten)	pro Stück
Glas-Karaffen	pro Stück

EINWEG

Zuckerrohrteller, Quadrat	pro Person
Trinkbecher, glasklar, 0,3l	pro Person

Weitere Artikel	auf Anfrage

AGB

EQUIPE VOLO, Betreiberin der LYSSNORD Gastro Factory, verpflichtet sich, Ihren Anlass sorgfältig und zeitgerecht durchzuführen.

OFFERTEN

Für die Erstellung einer Offerte verlangt die LYSSNORD Gastro Factory CHF 75.–. diese Kosten werden bei Durchführung des Auftrags vom Rechnungsbetrag abgezogen.

KONSUMATION GETRÄNKE

Werden nach Konsumation verrechnet. Es werden nur original verschlossene Flaschen retour genommen. Anbruch wird vollumfänglich verrechnet.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MWST.

BESTELLUNG

Die Bestellung muss für Sitzungsverpflegungen und Caterings mindestens 7 Tage vor Anlassbeginn oder nach Absprache erfolgen. Wir benötigen folgende Angaben für Ihre Bestellung per Mail an lyssnord@equipe-volo.ch:

- Datum und Zeit des Anlasses
- Art des Anlasses
- Genauer Ort/Lieferadresse
- Anzahl Personen
- Personalien der verantwortlichen Person
- Vollständige Rechnungsadresse
- Telefonnummer und E-Mail der Kontaktperson

Änderungen der Teilnehmerzahl sind bis spätestens sieben Tage vor dem Event zu melden. Bei nachträglicher Unterschreitung der angemeldeten Personenzahl, stellen wir die ursprünglich gemeldete Anzahl Personen in Rechnung.

VEREINBARUNG

Erstellte Offerten sind ab Ausstellungsdatum 30 Tage gültig. Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt ist. Wird zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung.

LEISTUNG

Die LYSSNORD Gastro Factory behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z. B. fehlende Waren, massiv überhöhte Preise), ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu modifizieren, und verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftragsleistung.

AUFTRAGSÄNDERUNG

Änderungen, die nach Erhalt der unterzeichneten Auftragsbestätigung eingehen, müssen in Form einer vom LYSSNORD bereinigten und vom Kunden rechtsgültig unterzeichneten Bestätigung an lyssnord@equipe-volo.ch eingehen. Änderungen der Teilnehmerzahl sind bis spätestens sieben Arbeitstage vor der Veranstaltung zu melden. Bei nachträglicher Unterschreitung der angemeldeten Personenzahl, stellen wir die ursprünglich gemeldete Anzahl Personen in Rechnung.

ANNULLIERUNG

Bei einer Annullierung einer Bestellung durch den Kunden, gelten folgende Rücktrittsregelungen:

AUFTRAGSRÜCKTRITT/ RÜCKTRITTSGEBÜHR

- Bis 21 Tage vor Anlass: CHF 200.–
- 20 – 4 Tage vor Anlass: 50% des Bestellpreises
- Ab 3 Tage vor Anlass: 100% des Bestellpreises

Sofern der entstandene Schaden für die LYSSNORD Gastro Factory grösser ist, als die, gemäss vorabgehender Tabelle, zu leistende Zahlung, hat der Kunde stattdessen den Schaden zu übernehmen.

HAFTUNG

Für gesundheitliche Schäden, an Auftraggebern und Dritten, durch Dienstleistungen von EQUIPE VOLO und LYSSNORD wird keine Haftung übernommen.

Der Kunde ist verpflichtet, im Vorfeld des Anlasses, die dafür benötigten Bewilligungen einzuholen. Des weiteren liegt es in der Verantwortung des Kunden, allfällige Bestimmungen/Auflagen seitens Gemeinde/ Kanton (Abstandregeln, Contact Tracing uws.) einzuhalten.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Nach der Durchführung des Events erhält der Kunde eine Rechnung mit der detaillierten Auflistung der bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Mitarbeitende), die Mehrwertsteuer und allfällige Verluste bei Retourmaterial, ausgewiesen sind. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Skontoabzug zu begleichen.

KONTAKT FÜR KAFFEE-
PAUSEN, APÉRO UND
LUNCH BIS 16 PERSONEN

EQUIPE VOLO
HALLER Cafeteria & Lounge
Ursula Dufing, Betriebsleitung
Hallerstrasse 10, CH-3011 Bern
T 031 848 37 14
ursula.dufing@equipe-volo.ch
equipe-volo.ch

KONTAKT FÜR
APERO UND LUNCH
AB 16 PERSONEN

EQUIPE VOLO
LYSSNORD Gastro Factory
Dominic Spengler, Betriebsleitung
Schachenweg 24, CH-3250 Lyss
T 032 374 47 77
lyssnord@equipe-volo.ch
equipe-volo.ch