



**LYSSNORD
CATERING & BANKETTE**

Angebot LYSSNORD Gastro Factory	4
Sitzungs-/Pausenverpflegung	8
Stehlunch	10
Apéro & Getränke	12
B2B Foodproduktion	18
Zusätzliche Kosten	20
AGB	21

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 bei Ihnen oder ein exklusives, mehrgängiges Menü bei uns in der LYSSNORD Gastro Factory – gerne gehen wir auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ganz individuell ein.

**Ihr Team LYSSNORD
Ein Programm von EQUIPE VOLO**

ARBEIT & AUSBILDUNG

Die LYSSNORD Gastro Factory ist ein Programm von EQUIPE VOLO. Der Produktionsbetrieb bildet die Basis der Gastronomieprogramme der Stiftung. Untergebracht in einem Teil der ehemaligen Zyliss-Fabrik, strahlen die Räume der Gastro Factory mit den originalen Scheddachfenstern und einer imposanten Raumhöhe ein aussergewöhnliches Ambiente aus. Perfekt geeignet für Ihre Events oder Bankette.

Zum Gastronomieprogramm gehören auch die Partnerbetriebe HALLER Cafeteria & Lounge, der Berner Fachhochschule für Soziale Arbeit Bern, und die MENSA 102 der Berner Fachhochschule für Architektur, Holz und Bau, welche vom LYSSNORD aus mittels Cook & Chill beliefert werden.

Das LYSSNORD ist seit 2007 Ausbildungs- und Produktionsstätte und bietet jüngeren, auf Sozialhilfe angewiesenen Erwachsenen Beschäftigungs- und Integrationsplätze. Jugendliche können eine Lehre, Vorlehre, eine Attestausbildung oder ein Praktikum im Betrieb erwerben. Auch erhalten Lehrabbrecher in der Küche eine zweite Chance, ihre Ausbildung erfolgreich zu Ende zu bringen.



Angebot LYSSNORD Gastro Factory

CATERING

Ganz egal, wo Sie Ihren Anlass planen, die LYSSNORD Gastro Factory beliefert Sie gerne mit ausgesuchten Speisen. Ob einfach nur angeliefert, als betreutes Buffet oder als Schaukochen vor Gästen, es ist fast alles möglich. Gäste und Gastgeber stehen im Mittelpunkt, so dass sie sich ungestört austauschen und zusammen freudige Momente erleben können. Unser Beitrag als Caterer an ein gelungenes Fest geht deshalb weit über das Kulinarische hinaus.

Die Mitarbeitenden sind sich ihrer Aufgabe und Wirkung bewusst und sind motiviert, jeden Anlass zu einem gelungen Event werden zu lassen. Dies ist auch unser Anspruch bei der Beratung im Vorfeld. Stellen Sie uns auf die Probe.

BANKETTE

Sie planen einen Geburtstag im Kreise ihrer Liebsten, eine rauschende Hochzeitsfeier oder ein erinnerungswürdiges Firmenjubiläum? Die stilvollen Räumlichkeiten des LYSSNORD bilden genau den richtigen Rahmen dafür. Mit viel Liebe zum Detail bereitet unsere Kochmannschaft nach Wunsch vom Amuse-boûche über 3-, 4- oder 5-Gang-Menüs, bis hin zum Dessert alles für Sie und Ihre Gäste zu. Auf individuelle Vorstellungen eines perfekten Anlasses gehen wir gerne ein und helfen Ihnen dabei, dass dieser in positiver Erinnerung bleibt.

MITTAGSSERVICE/-ANLIEFERUNG

Die Gastro Factory produziert im Schnitt täglich zirka zweihundert Mittagsmenüs, die sie an umliegende Betriebe ausliefert, darunter

auch zwei KITA's mit Fourchette-verte-Zertifizierung. Gerne beliefert die Mannschaft des LYSSNORD auch Ihren Betrieb.

COOK & CHILL

Die LYSSNORD arbeitet nach dem Verfahren der Kaltanlieferung, dem sogenannten Cook & Chill. Bei diesem Verfahren werden die warmen Speisekomponenten frisch zubereitet, gegart und innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 °C heruntergekühlt. Die schnellgeköhlten Speisen können bei ununterbrochener Kühlkette bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Sie werden erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehreremperatur erwärmt. Dieser Prozess wird in der Fachsprache als Regenerierung bezeichnet.

Die Unternehmen werden mit den vorbereiteten Speisen beliefert. Beim Regenerieren auf eine Kerntemperatur von 70°C kommen Heißluftdämpfer oder Heißluftöfen zum Einsatz. Sollten Sie nicht über die notwendige Infrastruktur verfügen, beraten wir Sie gerne.

IHRE VORTEILE

- Hygienische Sicherheit nach HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point)
- Vermehrung von pathogenen Keimen sowie die Bildung von Toxinen wird verhindert
- Herstellung von frischen Mahlzeiten mit entspanntem Zeitmanagement
- Bestimmen Sie ganz einfach, zu welchem Zeitpunkt die Speisen regeneriert werden
- Die leeren Behälter werden vom LYSSNORD abgeholt und für den nächsten Tag bereitgestellt
- Frisches, abwechslungsreiches und hochwertiges Angebot ohne Gastroküche möglich

B2B – FOODPRODUKTION

LEBENSMITTEL ALS WERBEGESCHENKE

Zwar sind essbare Give-Aways vergänglich, aber ihr Geschmack bleibt auf der Zunge zurück. Gerne helfen wir Ihnen dabei, passende essbare Kundengeschenke zu finden und diese für Sie umzusetzen.

«RÉDUIT»

Unsere B2B-Produkte der Eigenmarke «Réduit» richten sich an Gastrounternehmen, die rasch und effizient, aber dennoch authentisch und geschmackvoll kochen möchten. Gerade die Herstellung eines Fonds ist bekannterweise zeit-, energie- und arbeitsintensiv. Lagern Sie diese Arbeit einfach aus. Gerne beliefern wir Sie mit köstlichen Fonds und Demi-Glacé aus unserer Gastro Factory. Die hausgemachten Kalbsfonds und Kalbs-Demi-Glacé bestehen aus natürlichen und regionalen Grundprodukten. Der Kalbsfond eignet sich zum Beispiel für Saucenansätze, als Aufguss für Schmorgerichte, Grundbasis für Rahmsaucen, usw. Die Demi-Glacé kann nach Belieben durch Zugabe von Spirituosen, Kräutern, Rahm, Gewürzen, usw. aromatisiert und auf die gewünschte Konsistenz reduziert/abgebunden werden.



Sitzungs-/Pausenverpflegung



PAUSE VORMITTAG

Kaffee, Tee, Orangensaft oder Multivitamin-
saft, Mineralwasser still/laut, Korb mit Crois-
sants oder Rustico Brötchen (1 Stk./Person),
Früchtespieße
pro Person 10.–

PAUSE NACHMITTAG

Kaffee, Tee, Orangensaft oder Multivitamin-
saft, Mineralwasser still/laut, Korb mit gefüll-
ten Mini-Gipfeli (Schoggi, Aprikose, Mandel:
1Stk./Person), Früchtespieße
pro Person

INDIVIDUELL ZUM ERGÄNZEN

Espresso Nespresso
Kaffee Nespresso
Tee Länggass versch. Sorten
Mineralwasser (still & laut) 1l
Multivitaminsaft/Orangensaft 1l
Süssgetränke 0,4/0.5l PET
Butter-Croissant
Rustico-Croissant
Laugen-Croissant
Rustico-Brötli
Gefüllte Croissants
Saison-Früchtespiess
Saisonfrucht
Hausgemachtes Birchermüesli
Hausgemachter Joghurt mit
Fruchtkomponente und Crand Cru
Schockolade, im Weck-Glas, 140ml
Hausgemachte Schoggi-Brownie
5 x 5 cm
9 x 5 cm
Apfelstreuselkuchen
4,5 x 6 cm
6 x 9 cm



Stehlunch

Im LYSSNORD oder in externen Räumlichkeiten.

SANDWICH-COMBO

pro Person

SANDWICH Focaccia oder 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 oder vegetarisch

BLATTSALAT MIT HOBELGEMÜSE an hausgemachtem Dressing im WECK-Glas à 580ml

HOT-LUNCH-MENÜ

pro Person

MITTAGSLUNCH Fleisch oder vegetarisch

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

WECK-Glas à 580ml

an hausgemachtem Dressing

TAGESSUPPE

pro Portion

mit frischem Brot dazu

TAGESSUPPE À DISCRETION

pro Person

MITTAGSLUNCH

pro Person

DESSERT

WECK-Glas à 140ml

Apéro & Getränke



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

KNABBEREIEN (FÜR 10 PERSONEN)

· Blätterteig-Flütes	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
· Landrauchsinken, 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-Crème	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	pro Person	
Auswahl an Landrauchschinken, Trockenfleisch, Kräuterspeck und Trockenwurst mit weiteren Köstlichkeiten		
Seeländer Essiggemüse, Radieschen und Cherrytomaten		
Butterzopf am Stück		

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 D.O.C.G., 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 Gascogne (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, Bargaen	33cl

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

.....

Mineral nature, laut/still, Goba	1l
Diverse Süsstränke	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.



B2B Foodproduktion

WERBEGESCHENKE ZUM ESSEN

Zwar sind essbare Give-Aways vergänglich, aber ihr Geschmack bleibt auf der Zunge zurück. Gerne helfen wir Ihnen dabei, passende essbare Kundengeschenke zu finden und diese für Sie umzusetzen.

PRODUKTE DER EIGENMARKE «RÉDUIT»

BRAUNER KALBSFOND «RÉDUIT»

Wasser, Kalbsknochen (CH), Rotwein, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Lauch
Enthält keine Salze, Convenience-Produkte oder Tomatenpüree.

Allergene: Sellerie, Sulfite

Vakuumiert und tiefgekühlt.

2 kg

KALBS-DEMI-GLACÉ «RÉDUIT»

Wasser, Kalbsknochen (CH), Rotwein, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Lauch
Enthält keine Salze, Convenience-Produkte oder Tomatenpüree.

Allergene: Sellerie, Sulfite

Vakuumiert und tiefgekühlt.

1 kg

HALTBARKEIT DER «RÉDUIT»-PRODUKTE

Die Mindesthaltbarkeit der Fonds und Demi-Glacés beträgt tiefgekühlt 6 Monate. Einmal aufgetaut, innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

BESTELLUNG

Per Mail an lyssnord@equipe-volo.ch
oder T 032 374 47 77

LIEFERUNG/ABHOLUNG

Das LYSSNORD beliefert Sie in der Stadt Bern am Dienstag- und Freitagvormittag. Die Abholung in Lyss ist zu Betriebszeiten, Mo – Fr, 8.00 – 16.00 Uhr, oder nach Vereinbarung möglich.

Zusätzliche Kosten

KOSTEN IN CHF

Fahrkosten, die durch die Durchführung des Anlasses/Events entstehen:
Pauschal pro km

KOSTEN FÜR AUF- UND ABBAU

Anlass bis 25/50/100/ab 100 Personen	pauschal
Manpower für Anlass/Event	Mitarbeitende/Stunde

GESCHIRRTEILE (Reinigungskosten)

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

EINWEG

Zuckerrohteller, Quadrat	pro Person/Gast
Drink-Becher, glasklar 0,3dl	pro Person/Gast

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 Retournmaterial, ausgewiesen sind. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Skontoabzug zu begleichen.



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