



SV RESTAURANT
AL PARCO

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.

Florian Kistler
Restaurant Manager
T +41 31 348 57 75
alparco@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Al Parco
Stauffacherstrasse 65
3014 Bern

<http://alparco.sv-restaurant.ch>



FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.80
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.80
Ofenfrisches Laugengipfeli (gross)	Stück	2.20
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Früchte-Joghurt Brötli	Stück	2.20
Nussbrötli	Stück	2.20
Weggli	Stück	1.80
Malbuner Speckchnopf	Stück	2.60
Ragusa Pain au Chocolat	Stück	2.50

FRÜCHTE UND MÜESLI

Apricot Sun Joghurt	Portion	4.20
Brain-Müesli im Weck	Portion	3.20
Brain-Müesli 200g	Portion	4.70
Brain-Müesli 300g	Portion	5.80



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

CATERING FRÜHSTÜCK

Stück

Auf Anfrage

Mindestbestellmenge 30 Stk.

SANDWICHES

Burremütschli mit Gruyère	Stück	4.70
Weggli mit Schinken	Stück	4.50
Mütschli mit Salami	Stück	4.50
Tomate Mozzarella Sandwich im Bagel	Stück	6.90
Fishermen's Catch im Bagel	Stück	7.30
Ei-Sandwich im Weggli	Stück	5.00
Pouletsandwich Calypso	Stück	7.70
Laugen Zöpfli divers gefüllt	Stück	6.50
Mini-Sandwich exklusiv gefüllt	Stück	3.50
Mini-Sandwich divers gefüllt	Stück	3.00
Meter Baguette divers gefüllt	Stück	45.00
Meter Baguette exklusiv gefüllt	Stück	60.00



PAUSEN

SNACKS / KIOSK

Pineapple Cubes	Stück	4.40
Früchtekorb mit Schokolade	Stück	2.80
Biberli	Stück	2.30
Lindorkugel Milch	Stück	0.90
Lindorkugel Noir	Stück	0.90
Ragusa Blond	Stück	1.40
Schaumkuss	Stück	1.80
Cailler Branche L	Stück	1.90

SÜSSES

Schokoladenmousse	Stück	3.00
Toblerone Mousse	Stück	3.00
Saisonale Mousse	Stück	3.00
Gebrannte Creme	Stück	3.00
Panna Cotta mit Früchtecoulis	Stück	3.00

4

SÜSSGEBÄCK

Berliner mit Himbeerfüllung	Stück	3.00
Brownie	Stück	3.00
Chocolate Muffin	Stück	3.80
Nussgipfel	Stück	3.80
Streuselkuchen	Stück	2.80
Trockenstückli	Stück	2.80



LUNCH & CO.

MITTAGESSEN IM SV RESTAURANT

Nach Menuplan

CATERING HAUPTMAHLZEITEN I

Auf Anfrage

Mindestbestellmenge 10 Portionen.

BUSINESSLUNCH IM OG BEDIENT

Auf Anfrage

Mindestbestellmenge 4 Portionen.



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

LOLLY'S	Pro Pers.	12.50
----------------	-----------	-------

- Dattel-Speck
- Tomate-Mozzarella
- Käse-Trauben
- Ananas-Bündnerfleisch
- Melone-Rohschinken

AROUND THE WORLD	Pro Pers.	18.50
-------------------------	-----------	-------

- Antipasti im Weck mit Crostini
- Edamame-Salat mit Cranberries im Weck
- Couscoussalat
- Focaccia mit Pesto, Tomaten und Mozzarella
- Schoggifrüchte
- Mini-Brownie

APÉRO DELUXE	Pro Pers.	22.50
---------------------	-----------	-------

- Früchtebrot mit Tête de Moine
- Crevettencocktail im Weck
- Mini Burger
- Roastbeef mit Chilicreme
- Rohschinken-Grissini
- Panna Cotta mit Coulis
- Schoggifrüchte



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO RICHE	Pro Pers.	32.50
--------------------	-----------	-------

- Roastbeef auf Huusbrot
- Vitello Tonnato mit Knobi-Baguette
- Wurst-Käsesalat im Weck
- Crepesröllchen mit Rauchlachs
- Gebackene Crevetten mit Aioli
- Geräucherte Forelle mit Meerrettich
- Früchtebrot Tête de Moins
- Petit fours
- Schoggimousse

7

APÉRO SCHWEIZ	Pro Pers.	13.00
----------------------	-----------	-------

- Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Bündnerfleischröllchen mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen mit Bergkäse und Trauben
- Tobleronemousse

GRÜNER DAUMEN	Pro Pers.	5.50
----------------------	-----------	------

- Gemüsesticks mit 2 Dipsaucen 100g



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

GOURMET-PLATTE: DIE LOKALE Pro Pers. 13.80

Reich garniert mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, dazu knuspriges Huusbrot

(120g pro Person)

GOURMET-PLATTE: DIE EXKLUSIVE Pro Pers. 19.80

Reich garniert mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Schweizer Käse und Rauchlachs, dazu knuspriges Huusbrot

(120g pro Person)



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Bruschetta mit Oliventapenade	Stück	2.70
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Stück	2.70
Tomaten Mozzarella Spiessli mit Pesto	Stück	2.20
Crostini mit Frischkäse	Stück	2.70
Toastbrot Canape diagonal Lachs/Thon	Stück	4.80
Toastbrot Canape diagonal divers belegt	Stück	4.20
Lolly Dattel-Speck	Stück	2.20
Lolly Tomate-Mozzarella	Stück	2.20
Lolly Käse-Traube	Stück	2.70
Lolly Ananas-Bündnerfleisch	Stück	2.70
Lolly Melone- Rohschinken	Stück	2.70
Lolly Chipolata-Speck	Stück	3.20
Marinierte Käsewürfel	Stück	3.50
Griechischer Salat	Stück	3.00
Siedfleischsalat	Stück	3.50
Rauchlachs mit Meerrettich	Stück	4.00
Glasnudelsalat mit Crevette	Stück	4.00
Bündnerfleischröllchen mit Kräuterfrischkäse	Stück	3.00
Tête de Moine auf Früchtebrot	Stück	3.00
Kartoffelchips Paprika/Nature 280g	Sack	8.50
Erdnüsse gesalzen 500 g		



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

Mini-Chäschüechli	Stück	1.80
Datteln im Speckmantel	Stück	2.20
Mini-Frühlingsrollen	Stück	2.50
Gebackene Crevetten mit Sweet and Sour Sauce	Stück	4.20
Gebackene Samosa mit Sriracha Mayo	Stück	4.20
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.20
Mini-Schnitzel im Brot	Stück	4.50
Mini-Burger Rind	Stück	4.50
Gemüsequiche	Stück	4.50
Poulet Satay Spiessli mit Dip	Stück	3.50
Fischknusperli mit Sauce Tataré	Stück	2.50
Currywurst Berliner Art	Stück	4.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelschorle	50cl	3.60
Coca-Cola	50cl	3.60
Coca-Cola zero	50cl	3.60
Elmer Citro	50cl	3.60
Focuswater Active, Ananas & Mango	50cl	3.90
Focuswater Antiox Zitrone & Limette	50cl	3.90
Focuswater Care, Rhabarber & Mirabelle	50cl	3.90
Focuswater Immunity, Orange & Dragonfruit	50cl	3.90
Henniez aromatisiert, Mango-Yuzu	50cl	3.60
Henniez blau	50cl	3.20
Henniez grün	50cl	3.20
Lime Ice Tea by SV	50cl	3.60
Nestea Lemon	50cl	3.60
Red Bull Energy	25cl	3.90
Red Bull Sugarfree	25cl	3.90
Rivella blau	50cl	3.60
Rivella Refresh	50cl	3.60
Rivella rot	50cl	3.60
Sinalco original	50cl	3.60
Bodyguard	33cl	3.80
Orangensaft	33cl	3.80
Orangensaft	1L	7.00

KAFFEE & TEE

Tee (mit Becher)	Tasse	3.50
Kaffee Kapsel/Pad 1	Tasse	3.50
Nespressomaschine mit Zucker, Kaffeerahm und Becher		



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Aigle les Murailles	75cl	30.00
Heida	75cl	30.00

ROTWEINE

Humagne Rouge	75cl	34.00
Primitivo Senza Parole	75cl	32.00
Ripasso	75cl	32.00

BIER & CO.

Feldschlösschen Original	33cl	3.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	3.50
Bärner Müntschi	33cl	4.10



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 160 Sitzplätzen und 50 Sitzplätzen auf der gedeckten Terrasse, Cafébar mit 40 Sitzplätzen und 100 Sitzplätzen im Garten

SIZI MEDIO TAGESMIETE (MAX. 14 PERS.)

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

SIZI MEDIO 1/2 TAGESMIETE

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

MIETKOSTEN SIZI MEDI(10 PERS.)

Halber Tag	180.00
Ganzer Tag	260.00



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus.
Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter (Küche & Service)	pro Stunde	60.00
Kader	pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Nachtzuschlag Mitarbeitende nach 22.00 Uhr	Pro Stunde	25%
Expresszuschlag (24h)	pro Lieferung	50.00
Mindestbestellwert Zuschlag	pro Lieferung	50.00

Die bis 2 Arbeitstage vor Anlass gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
inkl. gesetzlicher MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Truten

Vietnam: Riesencrevetten, (Zucht) Thon, (Wildfang)

Norwegen: Rauchlachs (Zucht)

Dänemark: Cocktailcrevetten

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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