



GASTRONOMISCHES ANGEBOT

TILIA KÖNIZ, TILIA ITTIGEN & TILIA WITTIGKOFEN

tilia Köniz | Tulpenweg 120 | 3098 Köniz
Telefon 031 970 65 00 | koeniz@tilia-stiftung.ch

tilia Ittigen | Tulpenweg 120 | 3098 Köniz
Telefon 031 917 21 00 | ittigen@tilia-stiftung.ch

tilia Wittigkofen | Jupiterstrasse 65 | 3015 Bern
Telefon 031 940 61 11 | wittigkofen@tilia-stiftung.ch

Gastronomisches Angebot

Nachfolgend finden Sie eine Zusammenstellung unseres vielfältigen, kulinarischen Angebots.

Wenn Sie für Ihren Anlass eine Pausenverpflegung, ein Apéro, einen kleinen Imbiss, eine Mahlzeit oder eine Süssspeise bestellen möchten, bereiten wir diese gerne für Sie vor. Es besteht auch die Möglichkeit, dass sich die Seminarteilnehmenden ohne Voranmeldung in der Cafeteria verpflegen.

Die Cafeteria ist geöffnet von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr.

Die aufgeführten Preise verstehen sich inkl. 2.6% MwSt.

Ansprechpersonen für das kulinarische Angebot:

Für den Standort Köniz:

Beatrice Kropf
Teamleiterin Gastronomie tilia Köniz
Telefon: 031 970 65 15
E-Mail: beatrice.kropf@tilia-stiftung.ch

Für den Standort Wittigkofen:

Nicole Pin
Teamleiterin Gastronomie tilia Wittigkofen
Telefon: 031 940 64 18
E-Mail: nicole.pin@tilia-stiftung.ch

Für den Standort Ittigen:

Sandro Hubacher, Andrea Baur
Co-Leitung Produktionsküche tilia Ittigen
Telefon 031 917 21 41
E-Mail: kueche.ittigen@tilia-stiftung.ch

Pausenverpflegung (Znüni & Zvieri)

Für den kleinen Hunger oder «Gluscht» zwischendurch:

Produkt	Einheit	Preis
Pausenbrötli & Gipfeli	Stück	Fr. 1.80
Trockengebäck hausgemacht	Stück	Fr. 2.90
Früchtekorb klein bis 15 Personen	Korb	Fr. 20.00
Früchtekorb gross bis 30 Personen	Korb	Fr. 40.00

Apéro & kleiner Imbiss

Als kleiner Imbiss oder als Apéro können wir Ihnen an der Geschäftsstelle folgendes anbieten:

Produkt	Einheit	Preis
Belegte Brote mit Toastbrot		
Schinken, Salami, Thon, Ei, Käse	Stück	Fr. 4.20
Lachs, Rindstartar	Stück	Fr. 6.00
Apéro Sandwiches		
Schinken, Käse, Salami, Thon, Ei	Stück	Fr. 3.20
Lachs	Stück	Fr. 3.50
Apéro riche ab 20 Personen		
Kalte und warme Variationen (Auswahl durch Gastronomie)		
4 Komponenten	pro Person	Fr. 18.00
6 Komponenten	pro Person	Fr. 22.00
8 Komponenten und mehr	pro Person	Fr. 29.50
Kalte Platten ab 5 Personen		
Fleisch-/Käseplatte garniert mit Brot	pro Person	Fr. 21.00
Käseplatte garniert mit Brot	pro Person	Fr. 19.50
Zuschlag zusätzlich mit Butterzopf hausgemacht	pro Person	Fr. 1.50

Mittagessen

Es besteht die Möglichkeit, dass Sie sich nach Absprache in der Cafeteria am vielseitigen Freeflow-Bufferet verpflegen.

Preise Freeflow inkl. MwSt.:

Produkt	Einheit	Preis
Salat	Pro 100g	Fr. 3.00
Buffet vegetarisch	Pro 100g	Fr. 3.20
Buffet mit Fleisch	Pro 100g	Fr. 4.00
Tagessuppe mit Brot	Portion	Fr. 5.00
Menüsuppe	Portion	Fr. 3.00

Menüvorschläge Bankette

Möchten Sie einen Anlass mit Bankett durchführen?

Dann können wir Ihnen nachfolgende Gerichte empfehlen:

Produkt	Einheit	Preis
Vorspeisen		
Salate		
tilia Blattsalat saisonal	Portion	Fr. 7.00
Gemischter Salat	Portion	Fr. 9.50
Kalte Vorspeisen		
Gemüseterrine garniert	Portion à 70 g	Fr. 7.00
Kalbspastete garniert	Portion à 70 g	Fr. 9.00
Melonenschnitt mit Rohschinken (Saison)	Portion	Fr. 12.50
Suppen		
Kraftbrühe mit Einlage (z.B. Flädli, Eierstich, Gemüse)	Portion	Fr. 4.50
Gemüsecremesuppe	Portion	Fr. 5.50

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Schweinsschulterbraten mit Rosmarinjus	Portion	Fr.	22.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosauce	Portion	Fr.	32.00
Rindsschmorbraten	Portion	Fr.	24.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	Portion	Fr.	24.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Portion	Fr.	27.50
Kalbshohrücken rosa gebraten mit Portweinsauce	Portion	Fr.	38.50
Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce	Portion	Fr.	22.00

Beilagen zu Fleischgerichten

Pommes Duchesse, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Rösti, Kartoffelgratin, Butternudeln, Spätzli, Reis, Risotto	Portion	Fr.	3.00
Gemüsebouquet (3 Sorten)	Portion	Fr.	4.00

Vegetarische Gerichte

Kichererbsencurry mit Kartoffeln und Gemüse, Basmatireis	Portion	Fr.	19.50
Linsen-Gemüse-Lasagne	Portion	Fr.	19.50
Mah Meh: Nudelgericht mit Gemüse und Tofu	Portion	Fr.	19.50

Fischgerichte

auf Anfrage

Einfachere Gerichte

Warmer Schinken mit Kartoffelsalat	Portion	Fr.	20.00
Bratwurst mit Kartoffelsalat	Portion	Fr.	19.00
Fleisch- oder Gemüsepastetli (2 Stück) mit Erbsli und Rüebl	Portion	Fr.	19.00

Buffetvariationen ab 15 Personen

Salatbuffet mit Brot	pro Person	Fr.	16.00
Grillbuffet Fleisch und Wurst 250g/Person mit 6 Sorten Salat und Brot	pro Person	Fr.	35.00
Zuschlag zusätzlich mit Baked Potatoes, Knoblauchsauce	pro Person	Fr.	3.00
Pastabuffet mit Spaghetti und 4 Saucen und 6 Sorten Salat mit Brot	pro Person	Fr.	31.00
Brunchbuffet am Wochenende (möglich an den folgenden Standorten: Elfenau, Köniz, Steingrübli und Wittigkofen)	pro Person	Fr.	34.00

Desserts & Süssspeisen

Produkt	Einheit	Preis
Torten		
Ananas Royaltorte	Stück	Fr. 6.00
Mandarinenquarktorte	Stück	Fr. 6.00
Schwarzwälder Torte	Stück	Fr. 6.00
Schwedentorte	Stück	Fr. 6.00
Truffestorte	Stück	Fr. 6.00
Weisswälder Himbeertorte	Stück	Fr. 6.00
Williamstorte	Stück	Fr. 6.00
Zitrontorte	Stück	Fr. 6.00
Zuger Kirschtorte	Stück	Fr. 6.00

Diverse Desserts

Dessertteller Dreierlei mit Eis und Früchtegarnitur	Portion	Fr.	13.00
Caramelköpfler garniert hausgemacht	Portion	Fr.	5.50
Cremeschnitte	Stück	Fr.	4.00
Fruchtsalat	Portion	Fr.	6.00
Roulade	Stück	Fr.	4.50
Sacherschnitte	Stück	Fr.	3.90
Schoggi Mousse	Portion	Fr.	5.50
Tiramisu Schnitte	Stück	Fr.	5.50
Vermicelles (saisonal)	Stück	Fr.	5.50

Getränke

Produkt	Einheit	Preis
Alkoholfreie Getränke		
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50 cl	Fr. 3.50
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1 lt.	Fr. 7.00
Mineralwasser süss	50 cl	Fr. 3.70
Diverse Fruchtsäfte Michel	20 cl	Fr. 3.70
Red Bull	25 cl	Fr. 4.00
Sirup	30 cl	Fr. 1.50
Bier (mit / ohne Alkohol)		
Feldschlösschen Original	33 cl	Fr. 4.90
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	Fr. 4.90
Egger Galopper	33 cl	Fr. 4.90
Felsenau Bärner Junker	33 cl	Fr. 4.90
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.60
Felsenau « Schümli » alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.60
Weine		
Weisswein		
Fendant du Valais AOC Rappilles, Provins	20 cl	Fr. 8.50
Johannisberg du Valais AOC, Provins	50 cl	Fr. 21.00
Schafiser Chasselas, Johannes Louis	50 cl	Fr. 23.00
Roséwein		
Dôle blanche APC VS. Provins	50 cl	Fr. 20.00
Rotwein		
«Graveline» Assemblage rouge AOC VS, Provins	20 cl	Fr. 9.00
«Graveline» Assemblage rouge AOC VS, Provins	50 cl	Fr. 20.00
Schafiser Pinot Noir, Johannes Louis	50 cl	Fr. 25.00

Weitere Weine nach Absprache und Möglichkeiten

Zapfengeld:

Wenn Sie Ihren Wein selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen CHF 10.00 pro Flasche für Gläserbenutzung, Service und Entsorgung der Flasche.