



SV RESTAURANT
EMPA/EAWAG

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.

Elmar Blum

Restaurant Manager

T +41 58 765 49 31

empa.eawag@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant EMPA
Kriesbachstrasse 45
8600 Dübendorf

[Catering - Restaurant Empa/Eawag \(sv-restaurant.ch\)](http://sv-restaurant.ch)



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

KAFFEE PÄCKLI 1	Pro	
	Person	4.20/5.20

Duftender Kaffee und Tee mit Mineral

KAFFEE PÄCKLI 2	Pro	
	Person	4.50/5.50

Duftender Kaffee und Tee mit Gipfeli

KAFFEE PÄCKLI 3	Pro	
	Person	6.80/7.80

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser und Gipfeli

KAFFEE PÄCKLI 4	Pro	
	Person	7.50/9.50

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser, Orangensaft und Gipfeli

KAFFEE PÄCKLI 5	Pro	
	Person	9.00/11.00

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser, Orangensaft,
Gipfeli und Früchte

KAFFEE PÄCKLI 6	Pro	
	Person	9.50/11.50

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser, Orangensaft,
Mini-Gebäck und Früchte



LUNCH & CO.

STEHLUNCHES

DER KLASSISCHE	Pro Person	36.50
-----------------------	---------------	-------

Blattsalat, mit Dressing und Huusbrot

*

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Paprikasauce
Spätzli und zweifarbige Karotten und **vegane Gemüse-Medaglioni**
(gefüllte Pasta) mit Sauce Napoli

*

Kleines Dessert

*

Mineralwasser und Apfelsaft Kaffee und Tee

DER ASIATISCHE	Pro Person	34.50
-----------------------	---------------	-------

Blattsalat, mit Dressing und Huusbrot

*

Gang Ped Gai, Rotes Thai Curry mit Poulet, Ananas, Peperoni und
Basmatireis und **Tofu-Thaicurry**, Thai-Currysauce, frischem Gemüse
und Basmatireis (vegan)

*

Kleines Dessert

*

Mineralwasser und Apfelsaft Kaffee und Tee



LUNCH & CO.

STEHLUNCHES

DER SCHWEIZERISCHE	Pro Person	33,50
---------------------------	---------------	-------

Blattsalat, mit Dressing und Huusbrot

*

Ghacket's und Hörnli, mit Apfelpüree und Reibkäse und **Äpler-Makkaronen**, Kartoffeln, Rahmsauce, Gemüsewürfeli (vegan)

*

Kleines Dessert

*

Mineralwasser und Apfelsaft Kaffee und Tee

DER VEGETARISCHE	Pro Person	34,50
-------------------------	---------------	-------

Blattsalat, mit Dressing und Huusbrot

*

Planted Chicken "Zürcher Art" mit Müscheliteigwaren und Rüebl (vegi) und **Spinat-Peperoni-Kichererbsencurry** mit Kokosmilch und Jasminreis (vegan)

*

Kleines Dessert

*

Mineralwasser und Apfelsaft Kaffee und Tee



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

DER NACHHALTIGE Pro
Person 27.50/29.50

- Mini-Pita "one bite" gefüllt mit Kichererbsen-Humus (vegan)
- Curry-Reisbällchen im Kokosmantel (vegan)
- Crepes gefüllt mit Frischkäse und Rucola (V)
- Veganes Cheezy Chüechli (vegan)
- Edamame Bao Buns auf scharfer Sauce (V)
- Vegane CH-Bio Okara-Bällchen mit Ayvar, im Weckglas (vegan)
- Schweizer Poulet-Spiessli mit Erdnusssauce (2 Stück pro Person)

URBAN A Pro
Person 27.50/29.50

- Brie Canapée (V)
- Crostini mit Tomatenwürfeli (V)
- Poulet-Curry im Tartelette
- Rauchlachstartar im Mini-Cornet (2 Stück pro Person)
- Flammkuchen-Knusperspitz
- Überbackene Käse-Rösti (V)
- Gebratene Datteln im Speckmantel (2 Stück pro Person)

URBAN B Pro
Person 27.50/29.50

- Rohschinken-Röllchen mit Rucola und getrockneten Tomaten
- Rauchlachs Crepesröllchen mit Meerrettich
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli (V)
- Pikante Reisbällchen mit grünem Curry (2 Stück pro Person) (V)
- Gebackene Crevetten im Knuspermantel
- Vegetarische Samosa mit Sweetchilisauce (2 Stück pro Person) (V)
- Schweizer Poulet-Spiessli mit Erdnusssauce (2 Stück pro Person)



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

URBAN C

Pro
Person 21.50/23.50

- Lachsbrötli mit Zwiebeln und Meerrettichschaum
- Crepes mit Rohschinken und Rucola
- Gebackenes Tomaten Mozzarella Bruschetta (V)
- Vegetarische Gemüse-Samosa (V)
- Rindfleischbällchen mit Sweetchilisauce

URBAN D

Pro
Person 17.50/19.50

- Tartelettes mit Eiersalat (V)
- Tomaten-Mozzarellaspiessli (V)
- Rohschinken-Melonenspiessli
- Kleine Schinkengipfeli
- Apero-Chäschüechli (2 Stück pro Person) (V)

URBAN E

Pro
Person 14.50/16.50

- Apero-Oliven mariniert mit Frühlingszwiebeln (V)
- Gestochene Parmesanmöckli (V)
- Tessiner Rohschinken auf dem Holzbrett
- Tomaten-Focaccia (V)



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

URBAN C

Pro
Person 11.50/13.50

- Party Brötli-Sandwiches, verschieden gefüllt (2 Stück pro Person)
- Chips und Nüssli (V)

URBAN D

Pro
Person 10.80/12.80

- Blätterteig-Aperogebäck (V)
- Single Portion Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip im Weckglas (V)
- Chips und Nüssli (V)



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	100 cl	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	100 cl	4.50
Apfelsaft	100 cl	7.50
Orangensaft Premium Fairtrade	100 cl	7.50
Süßgetränke PET	50 cl	4.00
Mineralwasser PET	50 cl	3.50

KAFFEE

Kaffee / Espresso	Tasse	3.50
-------------------	-------	------



GETRÄNKE

WEISSWEIN

Mythos weiss, Cuvée Suisse, Weingut Landolt	75 cl	29.50
Chardonnay AOC Genève	75 cl	30.50
Riesling-Sylvaner Watter AOC Zürich	75 cl	31.50
St-Saphorin Belle Dame AOC Lavaux	75 cl	36.50
Sauvignon Blanc Vin de Pays d`Oc Luc Pirlet	75 cl	29.50
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo	75 cl	34.00

ROTWEIN

Mythos rot Weingut Landolt	75 cl	30.50
Selezione d'Ottobre, DOC Ticino, Matasci Fratelli	75 cl	36.50
Syrah du Valais AOC Albert Mathier & Fils	75 cl	49.50
Cannonau di Sardegna DOC Olianias Bio, Sardinien	75 cl	34.50
Habla del Silencio, Spanien	75 cl	44.50
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC	75 cl	42.50

SCHAUMWEINE

Prosecco DOC Millesimato brut Impero	75 cl	29.50
--------------------------------------	-------	-------

BIER

Turbinen Bräu Zürich	33 cl	4.50
Leermond alkoholfrei Brauerei Locher Appenzell	33 cl	4.50



ALLGEMEINE HINWEISE

PERSONALKOSTEN

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

DEKLARATION

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

Vietnam: Riesencrevetten (Zucht)

Norwegen: Rauchlachs (Zucht)

Italien: Bresaola, Parmaschinken

10

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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