



svrestaurant

CATERINGKARTE

Ob Sie zum Apéro oder einem beruflichen 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.



SV (Schweiz) AG | Restaurant Empa/Eawag | Kriesbachstrasse 45 | 8600 Dübendorf

Nathanael Fischer | Restaurant Manager | empa@sv-group.ch, 058 765 49 31 |

<http://empa-eawag.sv-restaurant.ch>

TAGESPAUSCHALEN

Tagespauschale

Person 60.00

Enthaltene Leistungen:

Sitzungsgetränke: Mineralwasser

Begrüßungskaffee mit Kaffee, Tee, Mineralwasser

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft,
Gipfeli & Früchtekorb

Mittagessen mit Blattsalat mit Dressing und Huusbrot, Fleisch- und
Vegetarisches Tagesgericht, kleines Dessert, Mineralwasser, Apfelsaft,
Kaffee & Tee

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft,
Süssgebäck & Früchtekorb

Produktionsland Backware: Schweiz

JOGHURT / MÜESLI / OVERNIGHT OATS

Birchermüesli	✓	Portion	3.50
Vitamin Power Joghurt	✓	Portion	3.50

GIPFELI / BRÖTLI

Brötli gemischt <small>Produktionsland Backware: Schweiz</small>	✓	Stück	2.00
Gipfeli gemischt <small>Produktionsland Backware: Schweiz</small>	✓	Stück	1.70
Cailler Schoggigipfeli <small>Produktionsland Backware: Schweiz</small>	✓	Stück	3.30
Fairtrade Schoggibrötli <small>Produktionsland Backware: Schweiz</small>	✓	Stück	2.70

PÄCKLI

Znüni/Zvieri Päckli 1 Kaffee und Tee mit Mineralwasser		Stück	4.20
Znüni/Zvieri Päckli 2 Kaffee und Tee mit Gipfeli Produktionsland Backware: Schweiz		Stück	4.50
Znüni/Zvieri Päckli 3 Kaffee und Tee, Mineralwasser und Gipfeli Produktionsland Backware: Schweiz		Stück	6.80
Znüni/Zvieri Päckli 4 Kaffee und Tee, Mineralwasser , Orangensaft und Gipfeli Produktionsland Backware: Schweiz		Stück	7.50
Znüni/Zvieri Päckli 5 Kaffee und Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli und Früchte Produktionsland Backware: Schweiz		Stück	9.00
Znüni/Zvieri Päckli 6 Kaffee und Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Mini- Gebäck und Früchte Produktionsland Backware: Schweiz		Stück	9.50

SNACKS

Früchtekorb Portion	  	Stück	2.50
----------------------------	---	-------	------

LUNCH

PÄCKLI

Business Lunch „Wald und Luft“

Person 54.00

Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsauce, Blattsalat und Orangenfilets

Kalbsschnitzel mit Cognac Rahmsauce, Bratkartoffeln, und geröstetem Broccoli

Luftiges Schoggimousse

Herkunft Fleisch: Schweiz | Herkunft Geflügel: Frankreich

Business Lunch „Surf n Turf“



Person 52.00

Thuna Sashimi mit Wasabidip, Gurken-Sesamsalat und grillierter Mango

Rinds Flanksteak mit Chimmichurri Sauce auf Kartoffel-Grillgemüse Pfanne

Baileys Panna Cotta mit Salted Caramelsauce

Herkunft Fleisch: Schweiz | Herkunft Fisch: Wildfang, Westlicher Pazifischer Ozean

Business Lunch „Dolce Vita“

Person 52.00

Gemüse Anti Pasti mit Parmesan Cracker und Tomaten Bruschetta

Kalbs Saltimbocca mit Madeirajus, Risotto und Erbsenpuree

Tiramisu

Herkunft Fleisch: Schweiz | Produktionsland Backware: Schweiz

Business Lunch „Fishermans Catch“

Person 49.00

Randen Carpaccio mit Rucola und Ziegenkäse

Seeteufel Medaillon mit Safranschaum, Seppia Tagliatelle und Spinat

Gebrannte Creme

Herkunft Fisch: Wildfang, Nordostpazifik

Business Lunch „Gourmet Garden“



Person 39.00

Ofengemüsesalat mit Pinienkernen und Federkohl Chips

Am Stück gebackener Blumenkohl mit Grantapfel und Joghurdip, zweifarbiger Couscous mit Olivenöl

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Produktionsland Backware: Frankreich

HAUPTMAHLZEITEN

<p>Stehlunch „der Klassische“</p> <p>Blattsalat mit Dressing und Huusbrot ***</p> <p>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Spätzli und glasierten Karotten ***</p> <p>Kleines Dessert Herkunft Fleisch: Schweiz Produktionsland Backware: Schweiz</p>	<p>Portion 36.50</p>
<p>Stehlunch Vegetarisch „der Klassische“</p> <p>Blattsalat mit Dressing und Huusbrot ***</p> <p>Saisonal gefüllte Ravioli mit leichter Käserahmsauce und Gemüsewürfeli ***</p> <p>Kleines Dessert Produktionsland Backware: Schweiz</p>	<p>  Portion 31.00</p>
<p>Stehlunch „der Asiatische“</p> <p>Blattsalat mit Dressing und Huusbrot ***</p> <p>Rotes Thai Curry mit Poulet, Jasminreis und Wokgemüse ***</p> <p>Kleines Dessert Herkunft Geflügel: Schweiz Produktionsland Backware: Schweiz</p>	<p>  Portion 34.50</p>
<p>Stehlunch Vegetarisch „der Asiatische“</p> <p>Blattsalat mit Dressing und Huusbrot ***</p> <p>Rotes Thai Curry mit Tofu, Jasminreis und Wokgemüse ***</p> <p>Kleines Dessert Produktionsland Backware: Schweiz</p>	<p>  Portion 32.50</p>
<p>Stehlunch „der Schweizerische“</p> <p>Blattsalat mit Dressing und Huusbrot ***</p> <p>Ghackets mit Hörnli, Reibkäse und Apfelmus ***</p> <p>Kleines Dessert Herkunft Fleisch: Schweiz Produktionsland Backware: Schweiz</p>	<p>Portion 33.50</p>
<p>Stehlunch Vegetarisch „der Schweizerische“</p> <p>Blattsalat mit Dressing und Huusbrot ***</p> <p>Appenzeller Chääshörnli mit Apfelmus ***</p> <p>Kleines Dessert Produktionsland Backware: Schweiz</p>	<p>  Portion 29.50</p>

LUNCH

Stehlunch „der Mediterrane“

Blattsalat mit Dressing und Huusbrot

Rindshackfleischkugeln mit Tomatenrisotto und Grillgemüse

Kleines Dessert

Herkunft Fleisch: Schweiz | Produktionsland Backware: Schweiz



Portion 35.50

Stehlunch Vegetarisch „der Indische“

Blattsalat mit Dressing und Huusbrot

Kichererbsencurry mit Spinat, Peperoni, Kokosmilch und Jasminreis

Kleines Dessert

Produktionsland Backware: Schweiz



Portion 31.00

PÄCKLI

<p>Apero Päckli „Der Nachhaltige“</p> <p>Mini-Pita „One Bite“ gefüllt mit Hummus (vegan), Curry Reisbällchen im Kokosmantel (vegan), Crepes gefüllt mit Frischkäse und Rucola, Edamame Bao Buns auf scharfer Sauce, Vegane CH-Bio Okara-Bällchen mit Ajjvar (vegan), Gemüsesticks mit Dip Produktionsland Backware: Israel</p>	<p>Ⓥ</p>	<p>Person 27.50</p>
<p>Apero Päckli „Der Klassische“</p> <p>Schinkengipfeli, Chääschüechli, Minisandwich mit Brie, Poulet-Curry im Tartelette, Rauchlachstartar im Mini Pastetli, Rindfleischbällchen mit Tomatensalsa Herkunft Fleisch: Schweiz Herkunft Geflügel: Schweiz Herkunft Fisch: Norwegen, Zucht Produktionsland Backware: Schweiz</p>		<p>Person 27.50</p>
<p>Apero Päckli „Friend of Nature“</p> <p>Oliven Ciabatta mit Guacamole, Gemüsesticks mit Dip, Falafel mit Gurkenraita (Vegan), Anti Pasti Gemüse mit Oliven (Vegan), Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chillisauce, Baba Ganoush mit Fladenbrot, Onion Bahijs Produktion Backware: Schweiz Produktionsland Backware: Israel</p>	<p>Ⓥ</p>	<p>Person 27.50</p>
<p>Apero Päckli „Levante“</p> <p>Falafel mit Gurkenraita, Kichererbsencurry im Weckglas, Baba Ganoush mit Onion Bahijs, Mini Pita mit Hummus, Grillierte Spitzpaprika mit Olivenöl, Couscoussalat mit Stangensellerie und Datteln Produktionsland Backware: Israel</p>	<p>Ⓥ</p>	<p>Person 23.50</p>
<p>Apero Päckli „Elite“</p> <p>Burratta mit geschmorten Randen, Roastbeef mit Trüffelcreme auf Nussbrot, Beef Tatar mit Crostini, Crevette auf Mango-Gurkensalat, Crepesrollen mit grillierten Zucchini und Parmesan, Mini Rauchlachs Sandwich, Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat Herkunft Fleisch: Schweiz Herkunft Fisch: Norwegen, Zucht Herkunft Fisch: Vietnam, Zucht Produktionsland Backware: Schweiz Herkunft Geflügel: Frankreich</p>		<p>Person 35.50</p>
<p>Apero Päckli „Rock n Roll“</p> <p>Spare Ribs mit BBQ Sauce, Poulet Flügel, Pizza Margherita, Beef Tatar mit Crostini, Chääschüechli, Tartlettes mit Eiersalat, Hummus mit Tortillachips Herkunft Fleisch: Schweiz Herkunft Geflügel: Schweiz Herkunft Backwaren: Italien Produktionsland Backware: Schweiz</p>		<p>Person 29.50</p>
<p>Apero Päckli „Asian Style“</p> <p>Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Thom ka gai, Frühlingsrollen, Samosa mit Gemüsefüllung, Sweet Chilli Sauce, Mango-Gurkensalat mit Crevette, Poulet Satayspiessli mit Erdnussauce Herkunft Geflügel: Schweiz Herkunft Fisch: Vietnam, Zucht</p>		<p>Person 26.00</p>

Apero Päckli „Swiss Made

Person 22.00

Fondue Stange, Schinkengipfeli, Tartlette gefüllt mit Hüttenkäse,
Laugenbrötli mit Trockenfleisch,
Spinatchüechli, Hackfleischkugel mit Tomatensauce
Herkunft Fleisch: Schweiz | Produktionsland Backware: Schweiz

Apero Päckli „Italiano“

Person 23.00

Anti Pasti Gemüse mit Parmesan, Zweierlei Oliven mit Knoblauch, Crostini
mit Rohschinken,
Tomaten-Mozzarella Spiessli, Mini Salami Sandwich, Panzanella im
Weckglas
Herkunft Fleisch: Schweiz | Produktion Backware: Schweiz

Apero Päckli „Bakery“

Person 19.00

Oliven Ciabatta mit Guacamole, Anti Pasti Gemüse, Hummus mit
Tortillachips,
Fonduebrot, Schinkengipfeli, Bruschetta mit Thon, Chips, Nüssli
Herkunft Fleisch: Schweiz | Herkunft Fisch: Wildfanag, Indischer Ozean | Produktion Backware:
Schweiz

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez, grün, légère, 1 lt Glasflasche	  	Flasche	4.50
Henniez, blau, still, 1 lt Glasflasche	  	Flasche	4.50
Henniez grün, légère, 50cl	  	Flasche	3.50
Henniez blau, still, 50cl	  	Flasche	3.50
Henniez rot, laut, 50cl	  	Flasche	3.50
Coca-Cola zero, 50cl	  	Flasche	4.00
Coca-Cola, 50cl	  	Flasche	4.00
Apfelschorle, 50cl	  	Flasche	4.00
Elmer Citro, 50cl	  	Flasche	4.00
Lime Ice Tea by SV, 50cl	  	Flasche	4.00
Rivella blau, 50cl	 	Flasche	4.00
Rivella rot, 50cl	 	Flasche	4.00

SAFT

Orangensaft, Michel, 1 lt Glasflasche	  	Flasche	7.50
Apfelsaft, 1 lt	  	Flasche	7.50

BIER & CO.

Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)	Flasche	4.50
Turbinenbräu Zürich	Flasche	4.50

WEIN

WEISSWEIN

Mythos weiss, Cuvée Suisse, Weingut Landolt	Flasche	29.50
Riesling-Sylvaner Watter AOC Zürich	Flasche	31.50
St-Saphorin Belle Dame AOC Lavaux	Flasche	36.50
Sauvignon Blanc Vin de Pays d'OC Luc Pirlet	Flasche	29.50
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo	Flasche	34.00

ROTWEIN

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

SCHAUMWEIN

Prosecco DOC Treviso brut Impero	Flasche	29.50
----------------------------------	---------	-------

PERSONALKOSTEN

Mitarbeitende Kader	Stunde	80.00
Mitarbeitende Küche	Stunde	60.00
Mitarbeitende Service	Stunde	60.00
Nachzuschlag Mitarbeitende 25% pro Stunde	Stunde	0.00
Feiertagszuschlag Mitarbeitende 25% pro Std.	Stunde	0.00

ALLGEMEINE HINWEISE

 Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei

AGB'S

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