



CATERINGKARTE

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.



SV (Schweiz) AG | Restaurant Stopover | Fracht Mitte | 8058 Zürich-Flughafen
Mirko Scherz | Restaurant Manager | stopover@sv-group.ch, +41 79 691 85 04 |
<http://stopover.sv-restaurant.ch>

JOGHURT / MÜESLI / OVERNIGHT OATS

Urschwiizer Birchermüesli im Weckglas

1,7



Portion 4.90

Overnight Chia-Joghurt mit Saisonalen Früchten



Portion 4.90

Homemade Power Joghurt - Knusper-Müesli mit Joghurt



Portion 4.90

GIPFELI / BRÖTLI

Buttergipfeli 1, 3, 7	✓	Stück	2.10
Laugengipfeli 1, 3, 7	✓	Stück	2.10
Mehrkorn Gipfeli Rustico 1, 3, 7, 11	✓	Stück	2.10
Mini Gipfeli «assortiert»	✓	Stück	1.60
Cailler Schoggigipfeli 1, 3, 7, 8	✓	Stück	3.50
Hefenussgipfel	✓	Stück	3.80
Fairtrade Schoggibrötli 1, 3, 6, 7	✓	Stück	2.80
Früchte-Joghurt Brötli 1, 7, 8	✓	Stück	2.80
Mini Brioche	✓	Stück	2.50
Vivafit Brötli	✓	Stück	2.60
Fitnessbrötli mit Früchten und Nüssen	✓	Stück	2.80
Zöpfli	✓	Stück	2.50
Laugenbrezel mit Salz, Sonnenblumenkernen & Kürbiskernen	✓	Stück	2.80
FRÜHSTÜCKSPLÄTTLI Eine Auswahl an Schweizer Käse, Vorderschinken, Bündnerfleisch und Fleischkäse, garniert mit Trauben und Baumnüssen		Stück	16.50
Assortierte mini Brötchen für 10 Personen	✓	Stück	12.50
Auswahl an Butter, Honig und Konfitüre für 10 Personen	✓	Stück	18.50

PÄCKLI

<p>ZMORGE -«ECONOMY CLASS» «ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft, ein ofenfrisches Gipfeli, ein Urschwiizer Birchermüesli im WECKGLAS oder Overnight Chia-Pudding im WECKGLAS und eine saisonale Frucht (ohne Kaffee & Mineralwasser)</p>	<p>Stück 15.50</p>
<p>ZMORGE-PÄCKLI -«PREMIUM CLASS» Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, ein ofenfrisches Gipfeli und eine Flasche Mineralwasser «Henniez» 5dl Pet mit oder ohne Kohlensäure</p>	<p>Stück 11.80</p>
<p>ZMORGE-PÄCKLI -«BUSINESS CLASS» Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, ein Glas Orangensaft, ein ofenfrisches Gipfeli, eine Frucht und eine Flasche Mineralwasser «Henniez» 5dl Pet mit oder ohne Kohlensäure</p>	<p>Stück 16.90</p>
<p>ZMORGE-PÄCKLI -«FIRST CLASS» Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, ein Glas Orangensaft, eine bunte Auswahl an ofenfrischen Gipfeli und knusprigen Vollkornbrötchen, Butter, Käse und Aufschnittplatte, Honig und Konfitüre, ein Urschwiizer Birchermüesli im WECKGLAS und saisonale Früchte</p>	<p>Stück 25.90</p>
<p>PAUSEN-PÄCKLI «LET'S GO» «ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft, etwas Süsses und eine saisonale Frucht (ohne Kaffee & Mineralwasser)</p>	<p>Person 13.50</p>
<p>IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, 1 Flasche Mineralwasser «Henniez» 5dl mit oder ohne Kohlensäure, eine Auswahl von Cake, Cookie oder Muffin sowie eine saisonale Frucht</p>	<p>Person 16.20</p>
<p>POWER BREAK Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, 1 Flasche Mineralwasser «Henniez» 5dl mit oder ohne Kohlensäure, «ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft, Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten, sowie eine saisonale Frucht</p>	<p>Person 21.50</p>

SANDWICHES

KLEIN UND FEIN Kleine knusprige Brötli verschieden belegt mit Füllung: Fleisch/Fisch «zum Mittag kalkulieren wir 3 Stück pro Person»		Stück	6.50
KLEIN UND FEIN Kleine knusprige Brötli verschieden belegt mit Füllung: Vegetarisch «zum Mittag kalkulieren wir 3 Stück pro Person»	✓	Stück	6.00
KLEIN UND FEIN Kleine knusprige Brötli verschieden belegt mit Füllung: Vegan «zum Mittag kalkulieren wir 3 Stück pro Person»	✓	Stück	6.50
GROSS UND STARK Halbiert serviert und verschieden belegt mit: Füllung: Fleisch/Fisch «zum Mittag empfehlen wir 1 ½ Stück pro Person»		Stück	8.50
GROSS UND STARK Halbiert serviert und verschieden belegt mit: Füllung: Vegetarisch «zum Mittag empfehlen wir 1 ½ Stück pro Person»	✓	Stück	8.00
GROSS UND STARK Halbiert serviert und verschieden belegt mit: Füllung: Vegan «zum Mittag empfehlen wir 1 ½ Stück pro Person»	✓	Stück	8.50
½ Canapé mit Ei	✓	Stück	4.50
½ Canapé mit Spargeln	✓	Stück	4.50
½ Canapé mit Brie	✓	Stück	4.50
½ Canapé mit Salami		Stück	4.50
½ Canapé mit Schinken		Stück	4.50
½ Canapé mit Lachs		Stück	4.90

½ Canapé mit Thon Stück 4.90

METERSANDWICH

HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt
mit Hauchdünner Schinken Stück 57.40

10 Portionen pro Stange

HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt
mit Slami Montebéré Tipo Milano Stück 57.40

10 Portionen pro Stange

HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt Stück 57.40
mit Tête de Moin und Pommery- V

10 Portionen pro Stange

HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt Stück 57.40
mit Antipasti-Grillgemüse, getrocknete Tomaten mit Rucola V
Salat und Parmesan

10 Portionen pro Stange

HALBMETER LAUGENZOPF «Premium» mit Dünne Tranchen Stück 63.20
vom Rauchlachs und mildem Zitronen- Meerrettich

10 Portionen pro Stange

HALBMETER LAUGENZOPF «Premium» verschieden gefüllt Stück 63.20
mit Coppa Schinken mit Parmesansplittern

10 Portionen pro Stange

HALBMETER LAUGENZOPF «Premium» verschieden gefüllt Stück 63.20
mit Prosciutto di Parma und getrocknete Tomaten

10 Portionen pro Stange

SNACKS

Saisonale geschnittene Früchte im Weckglas	  	Stück	4.90
Fruchtspiessli	  	Stück	4.90
Saisonale Früchte	  	Stück	2.00
Schweizer Früchtekorb mit einheimischen Früchten	  	Stück	26.00
Bunter Früchtekorb von nah und fern	  	Stück	35.00
Assortierte Riegel Nakd		Stück	3.10
Schoggi Stängeli «mix»		Stück	2.20
Schokolade «Miniatur»		Stück	1.20
Lindor Kugeln «assortiert»		Stück	1.50
Brain Food – Nuss – Früchte Mix im Weckglas	  	Stück	4.80
Curry Cashew Kerne im Weckglas	  	Stück	4.80
Kernenmischung Haselnuss, Mandel, Paranuss, Nusskerne im Weckglas	  	Stück	6.80
Superfood Berries Mix im Weckglas	  	Stück	6.90
Gummibärchen im Weckglas	 	Stück	3.60

SÜSSES

Panna Cotta mit Beeren		Stück	5.00
Ovomaltine-Mousse mit Schoko Crumble		Stück	4.90
Mini Patisserie aus der Pasticceria Italiens (min. 6 Stück pro Sorte)		Stück	3.90
Hausgemachter Blechkuchen		Stück	3.40
Tagesdessert		Stück	4.50

SÜSSGEBÄCK

Mini Dänisch Plunder «assortiert»	 	Stück	2.60
Assortierte Muffins		Stück	3.00
Chocolate Muffin	 	Stück	3.80
Donut Mania - eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Mini Donuts		Stück	3.00
Cookies «assortiert»		Stück	3.20
Brownie <small>1, 3, 6, 7, 8</small>		Stück	3.80
Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake		Stück	4.60
Kokos- oder Bananen Cake		Stück	4.60
Pastel de Nata		Stück	3.50
Mini Süßgebäck «assortiert» <small>Aprikosenrolle/Apfelstrudel/Nussrolle/Nusschnecke</small>		Stück	3.50

LUNCH

PÄCKLI

LUNCHBAGS «to go» Person 22.50

ONE WAY»

1 grosses Sandwich gefüllt mit Fleisch oder Vegetarisch

1 Frucht

1 Muffin

1 Joghurt

1 Focus Water

LUNCHBAGS «to go» Person 35.80

«ROUND TRIP»

1 grosses Sandwich gefüllt mit Fleisch oder Vegetarisch

1 Tagessalat mit Dressing

1 Frucht

1 Muffin

1 Joghurt

1 Focus Water

1 «ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft

BOWL

Gemüsesalat aus dem Ofen mit Blattsalaten der Saison,
garniert mit Gemüsestreifen V Portion 7.50

Caprese mit Tomaten und Mozzarella auf Eisbergsalat und
Cicorino V Portion 7.90

Beetroot- Cous Cous Salat dazu Fetakäse und Randen V Portion 7.70

Wurst- Käsesalat mit Eichblattsalat Portion 7.80

Die Salate können auch in einer Bowl als Hauptgang serviert
werden Portion 10.00

+ 10.00 Franken

LUNCH

HAUPTMAHLZEITEN

Mittagessen im SV Restaurant Stopover	Person	0.00
ORIENTAL Orientalische Platte mit mini Köfte, Okra, Aubergine, Labneh, Hummus und Fladenbrötchen «Auf Wunsch; Vegetarisch oder Vegan» LIGHT LUNCH MEET AND SHARE SERVIERT AUF EINER PLATTE AB 10 PERSONEN	Portion	27.50
MEDITERRANO Mediterrane Platte mit grilliertem Gemüse, mit Frischkäse ge- füllter Peperoni, gefüllten Oliven, Parmesan, Rohschinken und Foccacia LIGHT LUNCH MEET AND SHARE SERVIERT AUF EINER PLATTE AB 10 PERSONEN	Portion	27.50
Sushi Tokyo Uramaki «Spicy Thon Uramaki, California Rolle Uramaki, Vegi Kimchi» 9 Stück	Portion	25.50
Sushi Tokyo Vegi «Tofu Tasche, Avokado Uramaki, Vegi Kim- chi» 10 Stück	 Portion	27.50
Sushi Tokyo Mixed «Thon Nigiri, Lachs Nigiri, Oktopus Nigiri, Krevetten Nigiri, Hosomaki, Tofutasche, Spicy Thon Uramaki, California Rolle, Uramaki Gunkan Orange Tobiko, Zurimi Salat» 13 Stück	Portion	32.50
Sushi Tokyo Delux für «Mixed Nigiri, mixed Uramaki, mixed Hosomaki, mixed Gun- kan Sushi» für 3 Personen	Portion	85.50
Salzige Wähe Tomate, Käse, Spinat mit Speck	Portion	7.50
Süsse Wähe Apfel, Rhabarber, Kirschen oder Aprikosen	 Portion	7.50

PÄCKLI

RUNDFLUG	Person 14.50
Frisches Blätterteiggebäck, hausmarinierte schwarze und grüne Oliven serviert mit Schweizer Bergkäse Würfeln und hauchdünnem Bündnerfleisch, dazu ein Brotkorb	
KURZSTRECKE	Person 21.50
Blätterteigstangen «assortiert» Spiesschen vom Schweizer Bergkäse und Trauben Bündner Salsiz, Speck, Chorizo und Huusbrot Mini Chäschüechli Mini Schinkengipfeli Toblerone-Mousse in der Eiswaffel je ein Stück pro Person	
MITTELSTRECKE	Person 27.90
Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck, Chorizo, Schweizer Bergkäse, feinem Antipasti Gemüse, Silberzwiebeln und kleinen Cornichons, dazu ein Brotkorb Portion ca. 120g (ohne Garnitur & Huusbrot)	
LANGSTRECKE	Person 33.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto Lauwarme Tomatenfocaccia mit Rucola-Pesto und halbtrockneten Tomaten Zweierlei Oliven mariniert Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert Shrimps al limone Parmaschinken mit Melone Tiramisu tradizionale je ein Stück pro Person	

KALTE HÄPPCHEN

Oliven gefüllt mit Mandeln	  	Portion	5.50
Gemüsesticks mit Joghurt Dip		Stück	7.00
Crostini mit Burrata und Pesto		Stück	5.50
Crostini mit Ziegenkäse, Feigen und Honig		Stück	5.80
Crostini mit Lachs und Meerrättichschaum		Stück	5.80
Melonen Rohschinken Spiess		Stück	5.80
Wraps gefüllt mit Rindfleisch, Rauchlachs oder Gemüse		Stück	5.50
Pikantes Rindstartar im Weckglas serviert mit knusprigem Brot	 	Portion	7.20
<small>10</small> Spiesschen mit Bergkäse und Trauben		Stück	4.50
<small>3,7,8</small> Tomaten Mozzarella Spiessli mit Pesto		Stück	4.60

WARME HÄPPCHEN

Appenzeller mini Chäschüechli <small>1, 3, 6, 7</small>		Stück	3.80
Mini Schinkengipfeli <small>1, 3, 7, 10</small>		Stück	4.00
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney <small>1, 9</small>		Portion	5.50
Mini Samosa mit Mango Chutney		Stück	4.50
Gebackene Tomaten Bruschetta		Stück	5.00
Tortilla de Patatas an Salsa Roja		Stück	5.00
Poulet-Spiessli mit Satay-Erdnusssdip	 	Stück	7.00

SALZIGES

Erdnüsse, gesalzen <small>5</small>	  	Stück	5.50
Zweifel Chips Nature	  	Stück	6.00
Zweifel Chips Paprika	  	Stück	6.00
Mini Fladenbrot mit Hummus <small>12 Stück pro Portion</small>	 	Stück	12.50
Blätterteigstangen «assortiert»		Stück	7.80
Tortilla Chips mit Guacamole und Salsa Dip		Stück	8.00

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez blau, 50cl	  	Flasche	4.00
Henniez grün, 50cl	  	Flasche	4.00
Henniez blau, 1lt	  	Flasche	8.00
Süßgetränke gemischt		Flasche	4.00
Henniez grün, 1lt	  	Flasche	8.00
Apfelschorle, 50cl	  	Flasche	4.00
Coca-Cola, 50cl	  	Flasche	4.00
Coca-Cola zero, 50cl	  	Flasche	4.00
Focuswater Active, Ananas & Mango, 50cl	  	Flasche	4.00
Focuswater Antiox Zitrone & Limette, 50cl	  	Flasche	4.00
Focuswater Care, Rhabarber & Mirabelle, 50cl	  	Flasche	4.00
Focuswater Revive, Orange & Dragonfruit, 50cl	  	Flasche	4.00
Lime Ice Tea by SV, 50cl	  	Flasche	4.00
Rivella blau, 50cl	 	Flasche	4.00
<small>7</small>			
Rivella rot, 50cl	 	Flasche	4.00
<small>7</small>			
Detox Wasser mit Gurken und Ingwer		Flasche	4.00
Detox Wasser mit Gurken und Ingwer		Flasche	9.50

GETRÄNKE

SAFT

Bodyguard, 33cl	 	Flasche	4.50
Orangensaft, 33cl	  	Flasche	4.50
Orangensaft, 1lt	  	Flasche	12.00
«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft PET 2.5 dl verrechnet nach Bestellmenge		Flasche	6.60
«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft 1 Liter verrechnet nach Bestellmenge		Flasche	19.90

KAFFEE & CO.

Nespresso aus der mobilen Kaffeemaschine Kaffee, Espresso, Ristretto und Decaffeinato Mindestkonsumation 10 Kaffee oder Tee / 40.00 CHF		Portion	4.00
Tee		Portion	4.00

BIER & CO.

Bier «mix»		Flasche	6.50
Bier alkoholfrei		Flasche	6.50

WEIN

WEISSWEIN

<p>Mythos Weiss, VdP Suisse, Weingut Landolt Zürich Feines Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, leicht süsslich und fein. Passt zu: Apero, Fisch gebraten, gebacken, Trockenfleisch</p>	<p>Flasche 34.70</p>
<p>Roero Arneis, Cantina del Nebbiolo, Piemont, Italien Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten. Im Aroma blumig, fruchtig (Flieder, Pfirsich, Johannisbeeren). Dezent Bittermandelgeschmack. Passt zu: Antipasti, Apero, Fisch gebraten</p>	<p>Flasche 42.60</p>
<p>Castelo de Medina Verdejo Vendimia Seleccionada, DO Rueda, Spanien Der hellgelbe Wein mit grünlichen Rändern. Die Aromen von Dill, Fenchel, Anis und Apfel verleihen ihm eine feine und elegante Note. Die Komplexität wird durch die leichten Röststoffe, Gewürze und Gebäcknoten verstärkt, die während der Alterung im Fass entstanden sind. Diese Kombination von Aromen macht diesen Wein sicherlich zu einem interessanten und vielschichtigen Genusserelebnis. Passt zu: zum Aperitif, zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel und geräuchertem Fisch.</p>	<p>Flasche 45.30</p>
<p>Stadt Zürcher Räuschling AOC, Weingut Landolt Zürich Glanzhelles Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet dezente Blütenaromen mit frischen Zitrus-Noten. Am Gaumen kräftig, mit guter Säurestruktur und sortentypischer Rasse. Passt zu: Aperitif- oder Partywein zu Lachshäppchen, Sbrinz. Zum Essen passt er am besten zu Süsswasserfischen, zu einer Käsewähe oder zu Fondue.</p>	<p>Flasche 47.00</p>
<p>Aphrodine Petite Arvine AOC, Albert Mathier & Söhne, Valais Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Sehr aromatisches Bouquet von Grapefruit und Zitrus bis zu blumigen Akzenten (Flieder, Glyzinien). Am Gaumen sehr gute Säurestruktur mit leicht salzigem Geschmack. Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten oder einfach zum Aperitif.</p>	<p> Flasche 55.10</p>

ROSÉWEIN

<p>Stadt Zürcher Rosé AOC, Winery Landolt Zurich Intensives Lachsrot. In der Nase frische Aromen von Waldbeeren. Am Gaumen sehr ausgewogen, weich und kraftvoll zugleich. Ein einzigartiger Roséwein aus Zürich. Passt zu: Fisch mit Sauce, Helles Fleisch</p>	<p>Flasche 47.00</p>
---	----------------------

ROTWEIN

Mythos Rot, VdP Suisse, Weingut Landolt Zürich Flasche 35.70

Dunkles, sattes Rot. Im Bouquet Waldbeeren, Holzaromen und Cassis. Fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen. Anhaltend.

Passt zu: Käse(Hartkäse, Parmesan), Vegetarische Gerichte

Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri, Apulien, Italien Flasche 38.60

Tiefdunkles Purpurrot, fast violett. Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz.

Dicht und kraftvoll am Gaumen. Passt zu: Dunkles Fleisch gegrillt, Pastagerichte, Pizza, Käse

Paco Garcia Rioja Crianza, DOC, La Rioja, Spanien Flasche 41.60

Rubin-rot und violett schimmernd. Vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Aromen von reifen Früchten. Erinnert an Trüffel. Ausgewogener, samtiger Wein.

Passt zu: Trockenfleisch, Pastagerichte, Pizza, Vegetarische Gerichte

Stadt Zürcher Pinot Noir AOC, Weingut Landolt Zürich Flasche 47.00



Intensives Rubinrot. Schwarzbeeriges Bouquet, fruchtig, frisch, intensiv. Am Gaumen weich und kraftvoll mit langem Finale. Ein nobler Zürcher.

Passt zu: Fisch mit Sauce, Helles Fleisch gegrillt

Humagne Rouge du Valais AOC, Albert Mathier & Söhne, Valais Flasche 56.30

Dunkles, sattes Rot. Samtige Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase verbreiten sich Aromen von schwarzem Pfeffer und dunklen Beeren. Seine kräftige Beerennote und ein leichter Pfefferton machen diesen Wein zu einem wahren Geschmackserlebnis.

Passt zu: Fleischgerichten, Wild und Käse (besonders Weichkäse)

SCHAUMWEIN

Il Colle Prosecco DOC Brut Flasche 39.80

Champagne brut, Carte jaune Veuve Clicquot Flasche 114.50

MIETMATERIAL

GLÄSER, TELLER & BESTECK

Universalglas	Stück	1.00
Champagnerglas	Stück	0.80

PERSONALKOSTEN

Mitarbeitende Service	Stunde	65.00
Mitarbeitende Küche	Stunde	70.00
Mitarbeitende Kader	Stunde	90.00
Nachzuschlag Mitarbeitende 25% pro Stunde	Stunde	0.00

LIEFERKOSTEN / ZUSCHLAG

Transport mit Fahrzeug auf dem Flughafengelände	Stunde	25.00
Lieferkosten / Auf und Abbau nach Aufwand, CHF 60.- / Stunde	Stunde	0.00
Express Zuschlag innert 48h	Pauschal	15.00
Mindestbestellwert Zuschlag bis CHF 50.-	Pauschal	50.00

ALLERGENE

- 1 = enthält Gluten
- 2 = enthält Krebstiere
- 3 = enthält Ei
- 4 = enthält Fisch
- 5 = enthält Erdnüsse
- 6 = enthält Soja (gentechnikfrei)
- 7 = enthält Milch (-Eiweiss)
- 8 = enthält Schalenfrüchte
- 9 = enthält Sellerie
- 10 = enthält Senf
- 11 = enthält Sesam
- 12 = enthält Schwefeldioxid / Sulfite
- 13 = enthält Lupinen
- 14 = enthält Weichtiere

 Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei

AGB'S

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