



**SV Gastronomie**

# **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.

**Mirko Scherz**  
**Restaurant Manager**  
**[catering.zurich-airport@sv-group.ch](mailto:catering.zurich-airport@sv-group.ch)**

**SV (Schweiz) AG**  
**Catering Zurich Airport**  
**Zürich Flughafen**  
**CH - 8058 Zürich Flughafen**



# FRÜHSTÜCK

---

## ZMORGE-PÄCKLI « PREMIUM CLASS »

pro Person 11.80

Eine Tasse duftender Kaffee (aus dem Krug) oder Tee, ein ofenfrisches Gipfeli und eine Flasche Mineralwasser «Henniez» 5dl Pet mit oder ohne Kohlensäure

---

## ZMORGE-PÄCKLI -«BUSINESS CLASS »

pro Person 16.90

Eine Tasse duftender Kaffee (aus dem Krug) oder Tee, ein Glas Orangensaft, ein ofenfrisches Gipfeli, eine Frucht und eine Flasche Mineralwasser «Henniez» 5dl Pet mit oder ohne Kohlensäure

---

## ZMORGE-PÄCKLI -«FIRST CLASS»

pro Person 25.90

Duftender Kaffee (aus dem Krug) oder Tee, ein Glas Orangensaft, bunte Auswahl an ofenfrischen Gipfeli und knusprigen Vollkornbrötchen, Butter, Käse und Aufschnittplatte, hausgemachtes Birchermüesli im WECKGLAS und saisonale Früchte

## FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Urschwiizer Birchermüesli im WECKGLAS	Portion	5.90
Chiapudding mit Früchten im WECKGLAS	Portion	5.90
Saisonale geschnittene Früchte im WECKGLAS	Portion	5.90
Saisonale Früchte	Stück	1.50
Schweizer Früchtekorb mit einheimischen Früchten	Korb	26.00
Bunter Früchtekorb von nah und fern	Korb	35.00

## FRÜHSTÜCKSPLÄTTLI

*SERVIERT AUF EINER PLATTE / AB 10 PERSONEN*

---

Eine Auswahl an Schweizer Käse, Vorderschinken, Bündnerfleisch und Fleischkäse, garniert mit Trauben und Baumnüssen

pro Person 16.50

---

## OFENFRISCHES

---

Butter-, Rustico- oder Laugengipfeli	Stück	2.10
Cailler-Branche Gipfeli	Stück	3.50
Mini Brioche	Stück	2.50
Schoggibrötli	Stück	2.60
Vivafit Brötli	Stück	2.60
Fitnessbrötli mit Früchten und Nüssen	Stück	2.60
Laugenbrezel mit Salz, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen	Stück	2.80

## SÜSSES AUS DER BACKSTUBE

---

Mini Süssgebäck «assortiert»	Stück	3.50
------------------------------	-------	------

(Aprikosenrolle/Apfelstrudel/Nussrolle/Nusschnecke)



## PAUSEN

### IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH

---

pro Person 16.50

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

### POWER BREAK

---

pro Person 21.50

Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, 1 Flasche Mineralwasser «Henniez» 5dl mit oder ohne Kohlensäure, Michel Saft, Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten, sowie eine saisonale Frucht

## AUS DER KONDITOREI

---

Cookies «assortiert»	Stück	3.00
Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake	Stück	4.50
Brownie	Stück	4.50



# LIGHT LUNCH

## SUSHI

*SERVIERT MIT WASABI, INGWER UND SOJASAUCE*

---

Sushi Tokyo Uramaki «Spicy Thon Uramaki, California Rolle Uramaki, Vegi Kimch»	9 Stück	25.50
Sushi Tokyo Vegi «Tofu Tasche, Avokado Uramaki, Vegi Kimch»	10 Stück	27.50
Sushi Tokyo Mixed «Thon Nigiri, Lachs Nigiri, Oktopus Nigiri, Krevetten Nigiri, Hosomaki, Tofutasche, Spacy Thon Uramaki, California Rolle, Uramaki Gunkan Orange Tobiko, Zurimi Salat»	13 Stück	32.50
Sushi Tokyo Delux <i>für 3 Personen</i> «Mixed Nigiri, mixed Uramaki, mixed Hosomaki, mixed Gunkan Sushi»	Platte	85.50

## SANDWICHES UND CO.

### KLEIN UND FEIN

«zum Mittag kalkulieren wir 3 Stück pro Person»

Kleine knusprige Brötli verschieden belegt mit:

Füllung: Fleisch/Fisch	Stück	6.50
Füllung: Vegetarisch	Stück	6.00
Füllung: Vegan	Stück	6.50
Butterbrezel	Stück	3.50

### GROSS UND STARK

«zum Mittag empfehlen wir 1 ½ Stück pro Person»

Halbiert serviert und verschieden belegt mit:

Fleisch/Fisch	Stück	8.50
Vegetarisch	Stück	8.00
Vegan	Stück	8.50

**HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt** Stange 56.50

10 Portionen pro Stange

- Hauchdünner Schinken

- Salami Montebéré Tipo Milano

- Tête de Moin und Pommery-Senfbutter

- Antipasti-Grillgemüse, getrocknete Tomaten mit Rucola Salat und Parmesan

**HALBMETER LAUGENZOPF «Premium» verschieden gefüllt** Stange 62.50

10 Portionen pro Stange

- Dünne Tranchen vom Rauchlachs mit mildem Zitronen- Meerrettich

- Coppa Schinken mit Parmesansplittern

- Prosciutto di Parma und getrocknete Tomaten

## WÄHEN

---

Salzige Wähe

Tomate, Käse, Spinat oder Speck

Stück

7.50

Süsse Wähe

Apfel, Rhabarber oder Aprikosen

Stück

7.50

## Lunchbag «to go»

---

**«ONE WAY»**

Bag

21.50

1 grosses Sandwich gefüllt mit Fleisch oder Vegetarisch

1 Frucht

1 Muffin

1 Joghurt

1 Focus Wasser

**«ROUND TRIP»**

Bag

33.50

1 grosses Sandwich gefüllt mit Fleisch oder Vegetarisch

1 Tagessalat mit Dressing

1 Frucht

1 Muffin

1 Joghurt

1 Focus Wasser

1 Michel Saft



# APÉRO

## HANGAR PACKAGES

AB 10 PERSONEN

### RUNDFLUG

pro Person 14.50

---

Frisches Blätterteiggebäck, hausmarinierte schwarze und grüne Oliven serviert mit Schweizer Bergkäse Würfeln und hauchdünnem Bündnerfleisch, dazu ein Brotkorb

### KURZSTRECKE

*je ein Stück pro Person*

pro Person 21.50

- 
- Blätterteigstangen «assortiert»
  - Spiesschen vom Schweizer Bergkäse und Trauben
  - Bündner Salsiz, Speck, Chorizo und Huusbrot
  - Mini Chäschüechli
  - Mini Schinkengipfeli
  - Toblerone-Mousse

### LANGSTRECKE

*je ein Stück pro Person*

pro 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 🍷🍷
  - Rohschinken mit Melone
  - Tages Dessert

## SALATE IM GLAS

---

Gemischter Salat mit Karotten, Gurken, Mais und Cherrytomaten	Portion	7.50
Mrs. Greek mit Tomaten, Gurken und Feta-Käse	Portion	7.50
Beetroot- Cous Cous Salat	Portion	7.50
Wurst- Käsesalat mit Eichblattsalat	Portion	7.80
Chicken Masala mit Kichererbsen und Poulet	Portion	7.80
<b>Die Salate können auch in einer Bowl als Hauptgang serviert werden</b>	<b>+</b>	<b>10.00</b>




---

## HANGAR SNACKS

---

Gemüsesticks mit Joghurt Dip	Portion	7.00
Blätterteigstangen «assortiert»	100gr	7.50
Pomme Chips «Nature/ Paprika» 	100gr.	5.00
Geröstete Erdnüssli gesalzen im WECKGLAS 	100gr.	5.50
Tortilla Chips mit Guacamole und Salsa Dip 	100gr.	8.00

## WARME HÄPPCHEN

Chäschüechli 65 gr	Stück	3.50
Mini Jalapeños mit Tomatensalsa	Portion	4.50
Mini Veggie Cheeseburger	Portion	5.00
Mini Schinkengipfel 42gr	Stück	3.50
Mini Samosa Vegi	Stück	3.50
Pouletspiessli auf Wokgemüse mit Satay-Erdnussdip  	Stück	5.50
Frühlingsrolle 50g Vegi mit Sweet Chilisauce	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney 	Portion	5.50

## CANAPÉ - Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

½ Canapé mit Ei	Stück	4.50
½ Canapé mit Spargeln	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
½ Canapé mit Bündnerfleisch	Stück	4.90

## DESSERT

---

Cheese Cake Ruby Schokolade	Stück	5.90
Caramel Cremè	Portion	4.50
Ovomaltine-Mousse mit Schoko Crumble	Portion	4.90
Saisonaler Früchtespiess	Stück	4.90
Mini Patisserie ( <i>min. 6 Stück pro Sorte</i> )	Stück	3.80

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot ganz auf Ihre Wünsche  
und Bedürfnisse angepasst.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage



## GETRÄNKE

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

---

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1.5l PET	5.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure PET	0.5 l	4.00
Süßgetränke gemischt PET	Fl.	4.00
SV Ice Tea PET	0.5 l	4.00
SV Ice Tea	Liter	8.00
Detox Wasser mit Gurken und Ingwer	Liter	9.50
Michel Bodyguard / Michel Orangensaft	0.33 l	4.50
Orangensaft	Liter	12.00

### KAFFEE & TEE

---

Kaffee aus dem Krug	Krug	20.00
Tee (diverse Sorten)	Krug	20.00

### HOPFEN & MALZ

---

Bier «mix»	33 cl	6.50
Bier alkoholfrei	33 cl	6.50



## SCHAUMWEIN

---

Il Colle Prosecco DOC Brut	75 cl	39.50
----------------------------	-------	-------

## WEISSWEIN

---

Mythos weiss, VdP Suisse, Weingut Landolt Zürich	75 cl	33.50
Roero Arneis, Cantina del Nebbiolo, Piemont, Italien	75 cl	39.50
Stadt Zürcher Räuschling AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	47.50

## ROSÉ

---

Stadt Zürcher Rosé AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	45.50
--	-------	-------

## ROTWEIN

---

Mythos Rot Suisse, VdP Suisse, Weingut Landolt Zürich	75 cl	35.50
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri, Apulien, Italien	75 cl	37.50
Stadt Zürcher Pinot Noir AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	48.50



# ALLGEMEINE HINWEISE

## DEKLARATION

---



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei

## PREISE

---

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Jedoch ohne Betreuung, Liefer-, Auf- und Abbaukosten.

Die Rechnung ist innert 30 Tage nach Ausstellungsdatum ohne Abzug zu begleichen

## PERSONALKOSTEN

---

Personalkosten Auf- und Abbau Catering	pro 15 Minuten	12.50
Personalkosten pro Service-Mitarbeitenden (Tag)	pro Stunde	60.00
Personalkosten pro Koch (Tag)	pro Stunde	60.00
Personalkosten ab 22.00 Uhr / pro Service-Mitarbeitenden inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	68.00
Personalkosten ab 22.00 Uhr / pro Koch inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	71.00
Anlassleitung	pro Stunde	88.00
Personalkosten Sonntag (Tag)	pro Stunde	95.00
Personalkosten ausserhalb unseren Arbeitszeiten (08.00-17.00 Uhr)	pro Stunde	55.00

## LIEFERKOSTEN

---

Auslieferungen (Bringen & Holen)		
Flughafen	pauschal	25.00
Ausserhalb Flughafen Gelände	Pauschal	50.00

## ZUSATZKOSTEN

---

Universalglas	Stück	0.50
Champagnerglas	Stück	1.00
Teller und Schalen	Stück	1.00
Gabel, Messer, Löffel	Stück	0.50
Korkenzieher	Depot	10.00
Eiskübel mit Eis	Stück	15.00
Stehtische inkl. Hussen	Tisch	15.00
Chafing Dish	Stück	20.00
Stoffserviette weiss	Stück	2.00
Tischtuch weiss, verschiedene Grössen	auf Anfrage	
Deko / Blumen	auf Anfrage	
Glasbruch	Stück	4.00
Fehlendes Leergut	Flasche	1.00

## EXPRESS-, ÄNDERUNGS UND ANNULLATIONSKOSTEN

---

Expresszuschlag	am selben Tag	pro Lieferung	35.00
Expresszuschlag	1 Arbeitstag vor Anlass	pro Lieferung	20.00
Expresszuschlag	2 Arbeitstage vor Anlass	pro Lieferung	10.00

### Änderungen / Annullation:

1 Arbeitstag vor Anlass und am Anlasstag	auf Speisen	100%
2 Arbeitstage vor Anlass	auf Speisen	75%
3 Arbeitstage vor Anlass	auf Speisen	50%

Die genaue Personenzahl muss bis 3 Arbeitstage\* vor Beginn des Anlasses angegeben werden und dient der Rechnungsstellung.

\*1 Arbeitstag Montag-Freitag von 08.00-16.00 / ohne Feiertage

## KURZFRISTIGE ANLÄSSE

---

Selbstverständlich sind wir auch Ihr Partner, wenn der Anlass in weniger als 48 Stunden durchgeführt werden soll. Bitte kontaktieren Sie uns per Telefon. Gerne werden wir Ihnen umgehend eine mögliche Variante, Ihrer Wünsche zukommen lassen.

Bitte verstehen Sie, dass wir Frischprodukte nicht immer sofort zur Verfügung haben.

## BESONDERES

---

Mindestbestellwert 50.00 Franken, ansonsten Mindermengenzuschlag von 25.00 Franken

Änderungen des Angebotes und der Preise können durch SV (Schweiz) AG jederzeit getätigt werden.

**ALLGEMEINE  
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

---

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