



SV RESTAURANT

BERUFSFACHSCHULE WINTERTHUR

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.

1

Ralph Ledermann
Restaurant Manager
T +41 52 213 34 60
Ralph.ledermann@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant Daylis
Berufsfachschule Winterthur
Tösstalstrasse 26
8400 Winterthur
berufsfachschule-winterthur.sv-group.ch



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 9.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen
Nussstangen, Plundern, Wienerkonfekt und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 14.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, frisch gepresster saisonaler Fruchtsaft,
geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und Quarkdips

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR
DEN GROSSEN HUNGER** Stück 17.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saiso-
nalen Sandwiches, saisonalen Fruchttörtchen, Schokoladenmousse
und frischen Früchten

2

SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der Re- Stück 4.50
gion

Knuspriges Oliven Brötli mit Tomaten, Mozzarella Stück 5.00

Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami Stück 4.00

Knuspriges Brötli mit Buurehamme-Schinken Stück 4.00

New York Style Bagel mit Frischkäse und Stück 5.80
Räucherlachs



PAUSEN

SÜSSES

Schoggikuchen	Stück	2.70
Zitronen-, Schoggi- oder Rüebl-Cake	Stück	Ab 2.50
Verschiedene Muffin	Stück	3.30
Donut Mania	Stück	2.30
Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison		



LUNCH & CO.

3

KLASSIKER

PURE SWISSNESS	Portion	20.50
-----------------------	---------	-------

Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und knusprigem Speck, serviert mit pochiertem Ei

Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten und Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit saisonalen Garnituren

SATTES GRÜN	Portion	21.50
--------------------	---------	-------

Lauwarmer Beluga-Linsen-Salat mit frischer Petersilie, dazu geräucherter Seidentofu

Züri-Geschnetzeltes mit Quorn, Champignons, Sauerrahm und Rösti

Vegane Pannacotta glasiert mit Frucht-Coulis



LUNCH & CO.

SAISONAL

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 35.00

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzende Pannacotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 32.50

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rucolakartoffeln

Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert

BUNTER HERBST Portion 38.50

Kürbiscrèmesuppe mit leichtem Orangenaroma

Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Pappardelle, glasierte Marroni und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgenstreusel mit Ceylon-Zimt-Sauce

KALTER WINTER Portion 26.50

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE	Stück	16.50
------------------------	-------	-------

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Toblerone-Mousse in der Eiswaffel mit Pistazien
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermanteln

ASIA DELIGHT	Stück	25.00
---------------------	-------	-------

- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
- Crevetten glasiert mit grüner Mango
- Poulet-Satay mit rassischer Erdnussauce
- Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
- Samosas serviert mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm
- Gebackene Bananen mit Honig
- Exotischer Fruchtsalat

AZZURRO-IDEEN	Stück	30.00
----------------------	-------	-------

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Shrimps al limone
- Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus
- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen



APÉRO

APÉRO RICHE	Stück	26.00
--------------------	-------	-------

- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
- Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
- Feines Birnenbrot mit würzigem Tête-de-Moine-Käse
- Würfel vom Rinderfilet in Tomaten-Confit
- Wolfsbarsch-Tempura mit Pepper-Dip
- Petits fours
- Mousse au chocolat mit Chilifäden serviert in Profiteroles

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

6

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI	Pro Person	10.50
---	------------	-------

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF	Pro Person	16.50
---	------------	-------

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Brotauswahl

BÜNDNER PLATTE	Pro Person	20.00
-----------------------	------------	-------

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot



APÉRO

À LA CARTE

SANDWICHES

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	75.00
Riesenlaugenbrezel verschieden gefüllt	30 Portionen	65.00
Turmbrote verschieden gefüllt	32 Portionen	55.00

KALTE HÄPPCHEN

Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	6.50
Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	6.50
Toastcanapé mit Emmentaler	Stück	5.50
Toastcanapé mit Thon	Stück	5.50
Parmesanmöckli	50 gr.	2.20
Brotchips mit Tapenade, Rohschinken und Tomatenragout, ideal zum Dippen	Portion	4.00

WARMER HÄPPCHEN

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00



APÉRO

SALZIGES

Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	4.50
Popcorn – a variation	100 g	3.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50

SÜSSES

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	2.50
Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Eclair mit verschiedenen Füllungen: Mokka, Erdbeere oder Vanille	3 Stück	5.50
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.50
Früchtespiessli	Stück	3.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola Zero	5 dl	3.50
Rivella rot	5 dl	3.50
Rivella blau	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Apfelsaft	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fair Trade	5 dl	3.50
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fair Trade	5 dl	6.00
Orangensaft Premium Fair Trade	5 dl	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1,5 Liter	6.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,5 Liter	6.50

9

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	32.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	32.00
Clos du Crosex Grillé Réserve Aigle Grand Cru AOC Waadt	75 cl	36.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00



GETRÄNKE

ROTWEINE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	28.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	32.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	32.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja	75 cl	32.00

SCHAUMWEINE

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

BIER

Feldschlössli Braugold	33 cl	4.50
Clausthaler Bier	33 cl	4.50



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Mitarbeiterkosten. Wartezeiten werden separat verrechnet.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 60.00

Kader pro Stunde 80.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

11

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Areal, über die Strasse. (Bringen und Holen) pro Lieferung 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 38.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag pro Lieferung 18.00

Gipfeli-Lieferung mit Znüniwagen (bei Kapazität) pro Lieferung 5.00

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Italien: Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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