



**SV Restaurant Martinsberg**

# **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.

Catering Hotline  
T +41 79 630 52 57  
[Bbb.martinsberg@sv-group.ch](mailto:bbb.martinsberg@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
BBB Restaurant Martinsberg  
Wiesenstrasse 32  
5400 Baden  
[bbb.martinsber@sv-group.ch](mailto:bbb.martinsber@sv-group.ch)



# FRÜHSTÜCK

---

## ZMORGE-PÄCKLI -«Classic »

pro Person 7.90

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

---

## ZMORGE-PÄCKLI -«BUSINESS »

pro Person 12.50

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

---

## ZMORGE-PÄCKLI -« All in »

pro Person 24.90

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

---

## FRÜCHTE UND MÜESLI

*SERVIERT IN EINEM WECKGLAS*

---

Urschwiizer Birchermüesli im WECKGLAS	Portion	3.70
Overnight Chia-Joghurt mit Saisonalen Früchten im WECKGLAS   	Portion	3.70
Homemade Power Joghurt - Knusper-Müesli mit Joghurt im WECKGLAS	Portion	3.70
Saisonale geschnittene Früchte im WECKGLAS	Portion	4.70
Frische Beeren im WECKGLAS (saisonal)	Portion	5.70
Saisonale Früchte	Stück	2.00
Schweizer Fruchtekorb mit einheimischen Früchten	Korb	30.00
Bunter Fruchtekorb von nah und fern	Korb	40.00

## FRÜHSTÜCKSPLÄTTLI

SERVIERT AUF EINER PLATTE / AB 10 PERSONEN

---

Eine Auswahl an Schweizer Käse, Vorderschinken, Bündnerfleisch und Fleischkäse, garniert mit Trauben und Baumnüssen	pro Person	14.30
Assortierte mini Brötchen für 10 Personen	Korb	12.50
Auswahl an Butter, Honig und Konfitüre für 10 Personen	Korb	18.50

## OFENFRISCHES

---

Knuspriges Butter-, Rustico- oder Laugengipfeli	Stück	2.00
Mini Gipfeli «assortiert»	Stück	1.60
Cailler-Branche Gipfeli	Stück	3.20
Hefenussgipfel	Stück	3.20
Mini Brioche	Stück	2.40
Schoggibrötli	Stück	2.80
Vivafit Brötli	Stück	2.50
Früchte-Joghurt Brötli	Stück	2.80
Fitnessbrötli mit Früchten und Nüssen	Stück	2.80
Zöpfli	Stück	2.50
Laugenbrezel mit Salz, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen	Stück	3.00

## SÜSSES AUS DER BACKSTUBE

---

Mini Dänisch Plunder «assortiert» 	Stück	2.40
Assortierte Midi Muffins 75g	Stück	2.90
Chocolate Muffin	Stück	3.80
Donut Mania - eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Mini Donuts	Stück	2.80
Cookies «assortiert»	Stück	2.80
Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake	Stück	3.90
Kokos- oder Bananen Cake 	Stück	4.20
Brownie	Stück	2.80
Mini Süssgebäck «assortiert» (Aprikosenrolle/Apfelstrudel/Nussrolle/Nusschnecke)	Stück	2.90



## PAUSEN

### IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH

pro Person 10.20

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 14.40

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

## SNACKS

Assortierte Riegel Nakd 	Stück	3.10
Schoggi Stängeli «mix»	Stück	2.00
Schokolade «Miniatur»	Stück	1.20
Lindor Kugeln «assortiert»	Stück	1.20
Brain Food – Nuss – Früchte Mix im WECKGLAS	Portion	4.60
Kernenmischung Haselnuss, Mandel, Paranuss, Nusskerne	Portion	6.40
Superfood Berries Mix im WECKGLAS	Portion	6.20
Gummibärchen im WECKGLAS	Portion	3.60



## LUNCH (serviert oder als Stehlunch)

### Inkl. Menusalat und Tagesdessert

AB 20 PERSONEN

---

<b>Meetballs vom Rind</b> rassige Tomatensauce, Spiralen, Reibkäse	Portion	28.90
<b>Rotes Thai Curry</b> Poulet, Basmatireis, asiatisches Wokgemüse	Portion	32.70
<b>Kalbsschulterbraten</b> Rosmarinjus, Gnocchi Romaine, Duo von Blumenkohl und Brokkoli	Portion	35.40
<b>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff</b> Cremige Polenta, bunte Rüebl	Portion	38.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> Rösti, Speckbohnen, überbackene Tomate	Portion	41.40
<b>Rindshufttagliata</b> kräftige Rotweinjus, Kartoffelgratin, Erbsen und Rüebl	Portion	42.50
<b>Risotto Variationen</b> <i>«Auf Wunsch; Vegan»</i>		
<b>Weissweinsrisotto</b> Frühlingszwiebeln & Mandelblättchen	Portion	23.90
<b>Gemüserisotto</b> Lauch & Sprossen	Portion	21.80
<b>Randenrisotto</b> Rucola & geröstete Pinienkerne	Portion	22.90
<b>Topping</b>		
<b>kross gebratene Pouletbrust</b>	Portion	9.00
<b>gefüllte Auberginenröllchen</b>	Portion	9.00

## SALATE IM GLAS

AB 20 PERSONEN

---

Gemüsesalat aus dem Ofen mit Blattsalaten der Saison, garniert mit Gemüsestreifen	Portion	6.80
Farmer Pot mit Süsskartoffeln, Gurken, Karotten, Mais und Cherry Tomaten	Portion	7.40
Beetroot- Cous Cous Salat dazu Fetakäse und Randen	Portion	7.50
Wurst- Käsesalat mit Eichblattsalat	Portion	7.80
<b>Die Salate können auch in einer Bowl als Hauptgang serviert werden</b>	<b>+</b>	<b>10.00</b>

## SANDWICHES UND CO.

### KLEIN UND FEIN

«zum Mittag kalkulieren wir 3 Stück pro Person»

Kleine knusprige Brötli verschieden belegt mit:

Füllung: Fleisch/Fisch	Stück	5.80
Füllung: Vegetarisch	Stück	5.60
Füllung: Vegan	Stück	5.40

### GROSS UND STARK

«zum Mittag empfehlen wir 1 ½ Stück pro Person»

Halbiert serviert und verschieden belegt mit:

Füllung: Fleisch/Fisch	Stück	8.00
Füllung: Vegetarisch	Stück	7.50
Füllung: Vegan	Stück	7.50

### HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt

10 Portionen pro Stange

- Hauchdünner Schinken

- Salami Montebré Tipo Milano

- Tête de Moin und Pommery-Senfbutterm

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

Stange 59.50

### **CANAPÉ - Mindestbestellmenge 8 ½ pro Sorte**

½ Canapé mit Ei	Stück	2.90
½ Canapé mit Spargeln	Stück	2.90
½ Canapé mit Salami	Stück	2.90
½ Canapé mit Schinken	Stück	2.90
½ Canapé mit Lachs	Stück	3.10
½ Canapé mit Thon	Stück	3.10
½ Canapé mit Bündnerfleisch	Stück	3.10

### **WÄHEN**

---

Salzige Wähe Tomate, Käse, Spinat mit Speck	Stück	6.90
Süsse Wähe Apfel, Rhabarber, Kirschen oder Aprikosen	Stück	3.90

### **LUNCHBAGS «to go» gepackt oder zum selbst packen**

---

<b>«ONE WAY»</b>	Bag	15.50
1 grosses Sandwich <b>gefüllt mit Fleisch oder Vegetarisch</b>		
1 Frucht		
1 Muffin		
1 Joghurt		
1 Focus Water		

### **DESSERT**

---

Mini Cheese Cake Himbeer oder Zitrone	Stück	2.90
Flan Caramel	Portion	4.50
Ovomaltine-Mousse mit Schoko Crumble	Portion	4.20
Saisonaler Früchtespiess (120g)	Stück	6.90
Mini Patisserie aus der Pasticceria Italiens ( <i>min. 6 Stück pro Sorte</i> )	Stück	3.80
Hausgemachter Blechkuchen	Stück	3.20

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

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage



# APÉRO

## Einsteins PACKAGES

AB 10 PERSONEN

### Hypothese

pro Person 13.90

---

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

### Wissenschaftlicher Exkurs

*je ein Stück pro Person*

pro Person 19.90

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

### Quantensprung

*Portion ca. 120g (ohne Garnitur & Huusbrot)*

pro Person 25.90

---

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck, Chorizo, Schweizer Bergkäse, feinem Antipasti Gemüse, Silberzwiebeln und kleinen Cornichons, dazu ein Brotkorb

### Nobelpreis

*je ein Stück pro Person*

pro Person 31.90

- 
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
  - Lauwarme Tomatenfocaccia mit Rucola-Pesto und halbgetrockneten Tomaten
  - Zweierlei Oliven mariniert
  - Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
  - Shrimps al limone 🍷🍷
  - Parmaschinken mit Melone
  - Tiramisu tradizionale

## WELCOME SNACKS

---

Mini Fladenbrot mit Hummus  	12 Stück	12.50
Gemüsesticks mit Joghurt Dip	Portion	7.00
Blätterteigstangen «assortiert»	100g	7.50
Pommes Chips «Nature/ Paprika» 	100g	6.00
Geröstete Erdnüssli gesalzen im WECKGLAS 	100g	5.00
Tortilla Chips mit Guacamole und Salsa Dip 	100g	7.50
Knusprige Riesen Grissinis  	Stück	1.90

## FINGERFOOD

MINDESTBESTELLMENGE 20 STÜCK PRO GERICHT

---

### KALTE HÄPPCHEN

Crostini mit Rohschinken	Stück	3.80
Crostini mit Burrata und Pesto	Stück	4.00
Crostini mit Tomate & Basilikum	Stück	3.50
Assortierte Macaron gefüllt mit Tomaten&Basilikum oder Ziegenkäse&Feigen	Stück	3.60
Wrapröllchen gefüllt mit Rindfleisch, Poulet, Rauchlachs oder Gemüse	Stück	3.90
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto 	Stück	3.70
Käse- Trauben- Spiess	Stück	3.50
Blini mit Avocado-Mousse und Scampi	Stück	4.20
Pikantes Rindstartar auf den Löffel serviert mit knusprigem Brot	Portion	4.50
Glasnudelsalat mit Crevetten	Portion	4.30

### WARME HÄPPCHEN

Hausgemachter Lothringer Käsekuchen	Stück	3.80
Hausgemachte Gemüsequiche	Stück	3.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	Stück	3.80
Mini Samosa mit Mango Chutney	Stück	4.20
Gebackene Tomaten Bruschetta	Stück	4.50
Indische Gemüsetaschen mit Chili Dip	Portion	5.00
Quinoa Bällchen auf Linsencurry	Portion	4.70
Mini Schinkengipfel (90g)	Stück	4.00
Poulet-Spiessli mit Satay-Erdnussdip  	Stück	4.80
Würziges Fleischbällchen mit rassissem Tomaten-Chutney 	Portion	4.50
Midi Burger im bunten Bun	Stück	5.20



# GETRÄNKE

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

---

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	Liter	6.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure PET	Fl.	3.00
Süssgetränke gemischt PET	Fl.	3.50
Homemade SV Ice Tea Fairtrade PET	5 dl	3.50
Homemade SV Ice Tea Fairtrade in der Glas Karaffe	Liter	6.00
Detox Wasser mit Gurken und Ingwer	5 dl	3.20
Detox Wasser mit Gurken und Ingwer	Liter	8.50
Michel Bodyguard / Michel Orangensaft	3.3 dl	4.00
Orangensaft	Liter	8.50

## KAFFEE & TEE

---

Nespresso aus der mobilen Kaffeemaschine <i>Kaffee, Espresso, Ristretto und Decaffeinato</i>	Tasse	3.00
Tee (diverse Sorten)	Tasse	3.00

Mindestkonsumation 10 Kaffee oder Tee / 30.00 CHF

## HOPFEN & MALZ

---

Bier «mix»	33cl	4.70
Bier alkoholfrei	33cl	4.70

---

## SCHAUMWEIN

---

Il Colle Prosecco DOC Brut	75 cl	38.70
----------------------------	-------	-------

---

## WEISSWEIN

---

Mythos Weiss, VdP Suisse, Weingut Landolt Zürich	75 cl	34.70
Sauvignon Blanc, Weingut Goldwand Ennetbaden	75 cl	52.60
Chardonnay, Weingut Goldwand Ennetbaden	75 cl	54.30
Stadt Zürcher Räuschling AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	47.00
Pinot Grigio delle Venezie, Impero IGT	75 cl	31.20

---

## ROSÉ

---

Stadt Zürcher Rosé AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	47.00
--	-------	-------

---

## ROTWEIN

---

Mythos Rot, VdP Suisse, Weingut Landolt Zürich	75 cl	34.70
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri, Apulien, Italien	75 cl	32.60
Auslese Pinot Noir, Weingut Goldwand Ennetbaden	75 cl	40.60
Optimus Garanoir und Malbec, Weingut Goldwand Ennetbaden	75 cl	57.00
Merlot Rosso del Ticino, DOC Guido Brivio, Tessin	50 cl	18.80



# ALLGEMEINE HINWEISE

## DEKLARATION

---



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust und Kalbfleisch

Norwegen: Rauchlachs

Dänemark: Forellenfilet,

Italien: Coppa, Parmaschinken und Chorizo

Vietnam: Crevetten aus der Zucht

## 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	17.50
Personalkosten pro Service-Mitarbeitenden (Tag)	pro Stunde	70.00
Personalkosten pro Koch (Tag)	pro Stunde	70.00
Personalkosten ab 22.00 Uhr / pro Service-Mitarbeitenden inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	80.00
Personalkosten ab 22.00 Uhr / pro Koch inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	85.00
Anlassleitung	pro Stunde	80.00
Personalkosten Sonntag (Tag)	pro Stunde	95.00
Personalkosten ausserhalb unseren Arbeitszeiten (07.00-16.00 Uhr)	pro Stunde	70.00

## LIEFERKOSTEN

---

Auslieferungen im Haus	pro Lieferung	15.00
Auslieferungen im gesamten Areal (Bringen & Holen)	pro Lieferung	35.00
Abholungen und Rückgabe im Restaurant		gratis
Materialtransport (Kaffeewagen, Buffet- und Stehtische)	Pauschal	25.00
Umbau Terrasse	Pauschal	100.00
Umbau Restaurant	Pauschal	200.00

## ZUSATZKOSTEN

---

Universalglas	Stück	0.50
Teller und Schalen	Stück	1.00
Gabel, Messer, Löffel	Stück	0.50
Korkenzieher	Depot	10.00
Eiskübel mit Eis	Stück	15.00
Stehtische	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	nach Aufwand
Expresszuschlag	1 Arbeitstag vor Anlass	pro Lieferung 20.00

### 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 Personenanzahl muss bis 3 Arbeitstage\* vor Beginn des Anlasses angegeben werden und dient der Rechnungsstellung.

\*1 Arbeitstag Montag-Freitag von 07.00-16.00 / ohne Feiertage und Ferien

## 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>