



svrestaurant

CATERINGKARTE

Herzlich Willkommen

Essen
Trinken
Geniessen

Regionalität, Saisonalität Professionalität sind für uns keine Fremdwörter. Für Caterings, Events, Dinner, Stehlunch, kleine & grosse Anlässe gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und sind der verlässliche Partner für Ihre Veranstaltung.

Diese Dokumentation darf als Inspiration dienen.
Wir freuen uns darauf Sie kulinarisch zu begleiten












SV (Schweiz) AG | Gastronomie FHNW-Campus | Bahnhofstrasse 5 | 5210 Windisch
Campi Luca | Cateringleiter | campus.windisch@sv-group.ch, 056 202 80 30 | <http://fhnw.sv-restaurant.ch>


JOGHURT / MÜESLI / OVERNIGHT OATS

Birchermüesli im Glas		Portion	3.50
Chocolate Müesli im Glas		Portion	3.90
Overnight Oat Grapes & Orange im Glas	 	Portion	4.00
Golden Overnight Oat im Glas	 	Portion	4.00

GIPFELI / BRÖTLI

Gipfeli assortiert Butter, Lauge & Rustico		Stück	1.70
Brötli assortiert Schoggibrötli, Nussbrötli, Weggli, 9-Korn-Brötli, Fitness & Proteinbrötli		Stück	2.20
Gipfeli vegan	 	Stück	1.80
Bacio d'Oro Schoggi-Buttergipfel		Stück	2.60
Ciabatta glutenfrei einzeln verpackt	  	Stück	2.80
Butterbrezel		Stück	2.70







SNACKS

Früchtekorb 5 Personen	  	kg	9.50
Grapes & Nuts	  	Portion	3.60
Pineapple Cubes	  	Portion	3.00

SÜSSES

Tobleronemousse im Weckglas		Stück	5.00
Panna Cotta mit Früchtecoulis saisonales Früchtecoulis		Stück	5.00

SÜSSGEBÄCK

Süssgebäck assortiert Auswahl von Muffins, Nussschnecken & Plundergebäck		Stück	3.20
Streusel-Blechkuchen Zwetschge oder Apfel		Stück	3.50
Mini Patisserie Auswahl von Mini Früchte-Törtli, Creamschnittli & Kokos-Cannolo		Stück	3.70
Cake Banane-Schoggi & Zitrone-Kokos	 	Stück	2.60
Choco Cookie		Stück	2.70

KIOSK

Lindorkugel assortiert	Stück	0.90
Schoggistängeli	Stück	1.90

LUNCH

Mittagessen im Campus Restaurant (Durschnittspreis)

Portion 16.00

Lunch am reservierten Tisch. Sie und Ihre Gäste geniessen unsere Menulinen, das Salat- und Free Choice Buffet. Grössere Gruppen ab 30 Personen Zeiten nach Absprache

BOWL

Mini Bowl Daily Special

lass dich von einer trendigen Bowl überraschen



Portion 8.50

Wurst-Käsesalat

serviert im Mini Bowl



Stück 8.50

Salat mit Rollgerste, Randen und geräucherte Forelle

serviert im Mini Bowl

Stück 8.50

Tomaten-Mozzarella Salat mit Rucola

serviert im Mini Bowl



Stück 6.50

Griechischer Salat

serviert im Mini Bowl



Stück 6.50

Pasta Salat mit getrockneten Tomaten und Rucola

serviert im Mini Bowl



Stück 6.50

HAUPTMAHLZEITEN

Suppe daily special

vegetarisch



Portion 4.00

Suppe daily special

vegan



Portion 4.00

Lunch Sandwiches

assortiert belegt mit Fleisch / Fisch / Käse

Stück 7.00

Lunch Sandwiches

vegan



Stück 7.00

Salzige Wähe

Auswahl von Spinat, Käse, Quiche Lorraine (Speck & Zwiebeln, Broccoli, Tomate)

Stück 5.00

PÄCKLI

Aperoplatte „Italianita“

Parmaschinken garniert mit Oliven, Dörrtomaten, Essiggemüse dazu
Focaccia

Person 18.50

Aperoplatte „Cheeselover“

verschiedene Schweizer Hartkäse garniert mit Trauben & Nüssen dazu
Bauernbrot



Person 16.00







Mezze

mit Hummus, Baba Ghanoush, Muhammara, Feta, Oliven, Taboulé &
Pitabrot












Person 18.50

KALTE HÄPPCHEN

Salzige Cornets daily special		Stück	3.00
1/2 Canapee's Auswahl von Lachs, Thon, Salami, Schinken, Brie / Ei		Stück	3.80
Hummus mit Mini Pita & Kichererbsensalat im Weckglas	 	Stück	5.00
Mini Blinis mit Rauchlachs & Meerrettich		Stück	3.90
Bruschette assortiert Auswahl von Oliventapenade, Ziegenkäse mit Honig & Ciccorino, Rindstatar, Ricotta mit Parmaschinken & Parmesan		Stück	3.00
Hausgebeizte Lachsforelle aus Bremgarten begleitet von Fenchelsalat, Zitrone & Orangensenf		Stück	6.50
Party Aperobrötli Mini Sandwiches assortiert mit Mostbröckli, Salami, Schinken, Fleischkäse & Lachs		Stück	5.50
Party Aperobrötli Mini Sandwiches assortiert mit Hummus, Gurke & Antipasti		Stück	5.50
Party Aperobrötli Mini Sandwiches assortiert mit Tomaten-Mozzarella, Gruyere, Brie & Eier		Stück	5.50
1/2 Meter Laugenzopf belegt mit Schinken, Fleischkäse oder Salami, ergibt ca. 12 Häppchen		Stück	72.00
1/2 Meter Laugenzopf mit Brie ergibt ca. 12 Häppchen		Stück	72.00
1/2 Meter Focaccia mit Antipasti-Gemüse & Pesto, ergibt ca. 24 Häppchen		Stück	72.00

WARME HÄPPCHEN













































Apero Schinkengipfeli		Stück	2.50
Mini Hot Dog Nürnbergerli, Sauerkraut, süsser Senf, Röstzwiebeln		Stück	6.50
Süsskartoffelalaffel 3 Stk. mit Gurkenraita		Stück	6.50
Chicken Drummer Poulet Party Schenkeli mit Tomaten-Ananassalsa	 	Stück	5.50
Pouletspiessli dazu Erdnusssauce, Sesam und Cipolotti		Stück	5.50
Loaded Baked Potatoe mit Chili con carne Kartoffel gefüllt mit Chili con carne, Creme Fraiche, Guacamole, Jalapeno & Koreander		Stück	12.50
Loaded Baked Potatoe mit Lachs Kartoffel gefüllt mit Rauchlachstatar, Meerrettich & Dill		Stück	12.50
Loaded Baked Potatoe vegi Kartoffel gefüllt mit Quark, Kräutern & Cheddar		Stück	8.50
Loaded Sweet Potatoe Süsskartoffel gefüllt mit Taboulé, Granatapfel & Tahina	 	Stück	10.50
Gemüse Tandoori mit Paneer & Pickle Gewürzen	 	Stück	6.50

SALZIGES

Zweifel Chips Nature 30g	  	Stück	2.80
Zweifel Chips Paprika 30g	  	Stück	2.80









GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez blau, 50cl	  	Flasche	3.10
Henniez grün, 50cl	  	Flasche	3.10
Henniez blau, 1lt	  	Flasche	6.00
Henniez grün, 1lt	  	Flasche	6.00
Lime Ice Tea by SV 5dl	  	Flasche	3.80
Süssgetränke Mix PET 5dl assortiert		Flasche	3.60
Apfelschorle, 50cl	  	Flasche	3.60
Elmer Citro, 50cl	  	Flasche	3.60
Sinalco original, 50cl	  	Flasche	3.60
Rivella blau, 50cl	 	Flasche	3.60
Rivella rot, 50cl	 	Flasche	3.60
Coca-Cola, 50cl	  	Flasche	3.60
Coca-Cola zero, 50cl	 	Flasche	3.60
Coca-Cola light, 50cl	 	Flasche	3.60
Red Bull Energy, 25cl	  	Dose	3.80
Red Bull Sugarfree, 25cl	 	Dose	3.80
SV Lemonade, 1lt	  	Liter	8.00

GETRÄNKE

SAFT

Orangensaft, 1lt	  	Flasche	8.00
Süssmost vom Kanton Aargau preisgekrönt, mit gold prämiert vom Brügglhof oder Mosterei Rehmann		Liter	8.00
Orangensaft, 33cl	  	Flasche	3.80
Bodyguard, 33cl	 	Flasche	3.80

KAFFEE & CO.

Kaffee		Portion	3.50
Tee		Portion	3.50

BIER & CO.

FHNW Bier 33cl Unser FHNW Bier als Ensemble gemischt mit weiteren Sorten sowie Alkoholfreien		Flasche	4.70
--	--	---------	------

WEIN

WEISSWEIN

Bözer Riesling-Sylvaner 75cl Weingut Heuberger, AOC Aargau	Flasche	35.00
Bözer Blanc de Noir 75cl Weingut Heuberger, AOC Aargau	Flasche	39.00
Bözer Sauvignon Blanc 75cl Weingut Heuberger, AOC Aargau	Flasche	42.00
Caliz 75cl Kellerei Kurtatsch, DOC Südtirol / Italien	Flasche	45.00
Valdelainos Verdejo 75cl Rueda Spanien	Flasche	29.00

ROTWEIN

Bözer Pinot Noir 75cl Weingut Heuberger, AOC Aargau	Flasche	40.50
Bözer Pinot Noir Barrique 75cl Weingut Heuberger, AOC Aargau	Flasche	45.00
Cuvee de la Poste 75cl Weingut Heuberger, AOC Aargau	Flasche	45.00
Roncaia Riserva 75cl Vinattieri, Tessin	Flasche	55.00
Barbera d'Alba Superiore 75cl Serio Borgogno, DOC Italien	Flasche	45.00
Salice Salentino 75cl Apulien Italien	Flasche	29.00

SCHAUMWEIN

Il Colle Prosecco Brut 75cl

DOC Treviso / Glera

Flasche 35.00

Wetzel Brut 75cl

AOC Aargau, Schaumwein-Cuvee aus den 3 Weingütern der Familie Wetzel
/ Blanc de Noir, RxS & Chardonnay

Flasche 49.00

Prisecco Cuvee 75cl

DIE alkoholfreie Schaumwein Alternative / erfrischend & spritzig

Flasche 35.00

PERSONALKOSTEN

Mitarbeitende Kader	Stunde	80.00
Mitarbeitende Küche	Stunde	60.00
Mitarbeitende Service	Stunde	60.00
Nachtzuschlag Mitarbeitende 25% pro Stunde nach Aufwand	Stunde	0.00

ALLGEMEINE HINWEISE

 Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei

AGB'S

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