



svrestaurant

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 im Restaurant Fliegertreff 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.



TAGESPAUSCHALEN

Tagespauschale 1

Enthaltene Leistungen: Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Person 14.00

Tagespauschale 2

Enthaltene Leistungen: Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Gipfelmix

Person 16.00

Tagespauschale 3

Enthaltene Leistungen: Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Gipfelmix, Früchtekorb, Gebäck

Person 19.00

FRÜHSTÜCK

JOGHURT / MÜESLI / OVERNIGHT OATS

Birchermüesli	✓	Portion	3.00
---------------	---	---------	------

GIPFELI / BRÖTLI

Buttergipfeli	✓	Stück	1.90
---------------	---	-------	------

Buttergipfeli gross	✓	Stück	2.50
---------------------	---	-------	------

Cailler Schoggigipfeli	✓	Stück	3.30
------------------------	---	-------	------

Butterbrezel	✓	Stück	2.80
--------------	---	-------	------




Laugengipfeli gross	✓	Stück	2.50
---------------------	---	-------	------

Weggli	✓	Stück	1.90
--------	---	-------	------

PÄCKLI

Znüni Päckli Basis	Person	12.00
Enthaltene Leistungen: Kaffee / Tee, Gipfeli, Birchermüesli		
Znüni Päckli klein	Person	8.00
Enthaltene Leistungen: Kaffee / Tee, Gipfelimix		
Zvieri Päckli Basis	Person	9.50
Enthaltene Leistungen: Kaffee / Tee, Brainfood, Früchte		
Zvieri Päckli Riche	Person	18.00
Enthaltene Leistungen: Kaffee / Tee, Smoothie, Donuts, geschnittene Früchte, Mini Sandwiches, Gemüse Crudités, Kräuterdip		

SANDWICHES

Faustbrot mit Ei	 	Stück	5.80
Faustbrot Salami und Brie		Stück	6.00
Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz			
Faustbrot mit Schinken		Stück	5.50
Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz			
Laugensandwich mit Appenzeller Käse		Stück	6.80
Weggli mit Schinken		Stück	4.20
Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz			
Sandwich mit Vorderschinken		Stück	5.50
Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz			
Focaccia mit Tomaten und Mozzarella		Stück	6.80
Weggli mit Salami		Stück	4.00
Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz			
Zwirbelino mit Pouletschnitzel		Stück	7.70
Herkunft Poulet Schweiz			

SNACKS

Früchtekorb (5 Personen)	  	Stück	18.00
--------------------------	---	-------	-------

SÜSSES

Choco Cookie	 	Stück	3.00
--------------	---	-------	------

Mousse Bananen Split		Stück	3.00
----------------------	---	-------	------

Süsmostcreme	 	Stück	3.00
--------------	---	-------	------

Tiramisu		Portion	3.00
----------	---	---------	------

Tobleronemousse	 	Stück	3.60
-----------------	---	-------	------

Haslikuchen mit Rahm		Stück	3.60
----------------------	--	-------	------

Pannacotta mit Beerenragout		Stück	3.60
-----------------------------	--	-------	------

SÜSSGEBÄCK

Berliner mit Himbeerfüllung	✓	Stück	3.30
Blueberry Muffin	✓	Stück	3.80
Brownie	✓	Stück	3.00
Chocolate Muffin	✓	Stück	3.80
Nussgipfel	✓	Stück	3.30
Nusstange	✓	Stück	3.30
Versunkener Streuselkuchen	✓	Stück	3.00




KIOSK

Lindorkugel Milch		Stück	0.90
-------------------	--	-------	------








HAUPTMAHLZEITEN

<p>Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons Butternüdeli und saisonalem Gemüse</p> <p><small>Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</small></p>	Portion	29.00
<p>Gebratenes Pouletsaltimbocca mit Portweinjus Kartoffelgratin und geschmorten Knoblauchbohnen</p> <p><small>Herkunft Poulet Schweiz</small></p>	Portion	34.00
<p>Rosa am Stück gegrilltes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Ofenkartoffeln und Peperonigemüsi</p> <p><small>Herkunft Fleisch: Kalb, Schweiz</small></p>	Portion	42.00
<p>Rindshuftstreifen Stroganoff mit Pilavreis und Safran-Kräuter- kohlraabi</p> <p><small>Herkunft Fleisch: Rind, Schweiz</small></p>	Portion	39.00
<p>Rotes rassiges Thaicurry mit Gemüse Pilzen Tofu und Basmatireis</p>	Portion	27.00
<p>Aelplermaggronen mit Zwiebeln Speck Kartoffeln und Apfelmus</p> <p><small>Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</small></p>	Portion	24.00
<p>Aelplermaggronen Vegetarisch mit Zwiebeln Tofu Kartoffeln und Apfelmus</p>	Portion	24.00
<p>Poschiertes Lachsfilet mit Safransauce Wildreis und Tomaten-Fenchel</p> <p><small>Herkunft: Zucht/Norwegen</small></p>	Portion	34.00

PÄCKLI

<p>Apero Päckli Azzuro Enthaltene Leistungen: Tomaten Mozzarella Spiessli mit Pesto, Grissini mit Rohschinken, Zweierlei Oliven, Antipasti im Glas, Crevetten mit Knoblauch und Chili, Tiramisu Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</p>	<p>Person 18.50</p>
<p>Apero Päckli Green Enthaltene Leistungen: Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse, Sauerrahmdip, Hummus, Antipasti im Glas</p>	<p>Person 13.00</p>
<p>Apero Päckli Mediterran Enthaltene Leistungen: Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum, Minestrone Suppe, Italienisches Pilzrisotto, Penne con ragu Salsiccia, Tiramisu Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</p>	<p>Person 16.00</p>
<p>Apero Päckli Schweiz Enthaltene Leistungen: Chäschüechli, Schinkengipfeli, Bündnerfleischröllchen mit Kräuter-Frischkäse, Spiesschen mit Bergkäse und Trauben, Tobleronemousse Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</p>	<p>Person 15.00</p>
<p>Apero Päckli Swissness Enthaltene Leistungen: Kartoffelsalat, Wurst-Käsesalat, Bündner Gerstensuppe, Appenzeller Chäshörnli, Brasato al Merlot, Süssmostcrème Herkunft Fleisch: Rind, Schweiz Herkunft Fleisch: Schweiz</p>	<p>Person 17.00</p>
<p>Apero Platte Basis Reich garnierte Platte - mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</p>	<p> Person 9.50</p>
<p>Apero Platte Medium Reich garnierte Platte - mit Parmaschinken, Bündnerfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz Herkunft Fleisch: Rind, Schweiz</p>	<p> Person 14.50</p>
<p>Apero Platte Riche Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck, Parmaschinken und Rauchlachs Herkunft Fleisch: Rind, Schweiz</p>	<p> Person 18.50</p>

SALAT

Blattsalat mit Kürbiskernen und Cranberries	  	Portion	3.00
Ceasar Salad <small>Herkunft Poulet Schweiz</small>		Portion	4.00
Sweet Sour Salat mit Crevetten <small>Meeresfrüchte Zucht Chile & Wildfange Vietnam</small>		Portion	5.00
Glasnudelsalat	 	Portion	3.00
Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch	  	Portion	3.00
Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum	 	Portion	3.00
Wurst-Käsesalat mit Tomaten <small>Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</small>		Portion	4.00












SUPPE

Bünder Gerstensuppe mit Brot		Portion	3.50
Pilzcreme Suppe mit Estragon	 	Portion	3.00
Schwarzwurzel Prosecco Suppe		Portion	3.00


KALTE HÄPPCHEN

Antipasti im Glas	  	Portion	3.00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	 	Stück	3.00
Grissini mit Rohschinken <small>Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</small>		Stück	2.50
Spießchen mit Bergkäse und Trauben		Stück	2.50
Apero Chips und Nüssli		Stück	2.50
Apero Flammkuchen klassisch + Vegi <small>Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</small>		Stück	7.50

WARME HÄPPCHEN

















































Appenzeller Chäshörnli mit Zwiebelschwitze		Portion	4.00
Chäschüechli		Stück	3.00
Crevetten mit Knoblauch und Chili	 	Portion	4.80
Crispy Tofu mit Satay Sauce	 	Portion	3.70
Frühlingsrollen	 	Stück	3.50
Italienisches Pilzrisotto	 	Portion	4.00
Knusprige Frühlingsrolle mit Fried Rice	 	Portion	5.00
Mini Schinkengipfeli <small>Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz</small>		Stück	2.50
Rotes Thai Curry mit Gemüse und Basmatireis	 	Portion	4.00

SALZIGES

Zweifel Chips Nature	  	Stück	2.50
Zweifel Chips Paprika	  	Stück	2.50
Wasabi Erdnüsse 50g	 	Stück	2.50
Erdnüsse, gesalzen	  	Stück	2.50

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelschorle, 50cl	  	Flasche	3.90
Coca-Cola, 50cl	  	Flasche	3.60
Coca-Cola zero, 50cl	  	Flasche	3.60
Elmer Citro, 50cl	  	Flasche	3.60
Henniez aromatisiert, Limette-Melisse, 50cl	  	Flasche	3.60
Henniez blau, 1.5lt	  	Flasche	6.50
Henniez blau, 50cl	  	Flasche	3.10
Henniez grün, 1.5lt	  	Flasche	6.50
Henniez grün, 50cl	  	Flasche	3.10
Henniez rot, 1.5lt	  	Flasche	6.50
Henniez rot, 50cl	  	Flasche	3.10
Lime Ice Tea by SV, 50cl	  	Flasche	3.90
Mezzo Mix, 50cl	 	Flasche	3.60
Red Bull Energy, 25cl	  	Dose	4.50
Rivella blau, 50cl	 	Flasche	3.60
Rivella rot, 50cl	 	Flasche	3.60
Sinalco original, 50cl	  	Flasche	3.60

GETRÄNKE

Sinalco Passionsfrucht, 50cl



Flasche 3.60

SAFT

Bodyguard, 33cl



Flasche 4.00

Orangensaft 1lt

Flasche 8.00

KAFFEE & CO.

Kaffee

Portion 3.50

Kaffee Spezialitäten

Stück 4.50

Tee

Portion 3.50

BIER & CO.

Eichhof alkoholfrei, 33cl



Flasche 4.50

Eichhof Lager, 33cl



Flasche 5.00

Jungfraubräu Helles 0.33

Flasche 5.00

WEIN

WEISSWEIN

Fechy Beau Rivage 0.5 Flasche 23.00

Aigles les Papillons 7.5 Flasche 35.00

ROSÉWEIN

Rose Landilt Mythos 0.75 Flasche 36.00

ROTWEIN

Pinot Noir la banniere 0.5 Flasche 24.00

Humagne Rouge 0.7 Flasche 42.00

MIETMATERIAL

GLÄSER, TELLER & BESTECK

Rotweingläser	Stück	1.50
Wassergläser	Stück	1.00
Weissweingläser	Stück	1.50

PERSONALKOSTEN

Feiertagszuschlag Mitarbeitende 25% pro Std.	Stunde	0.00
Mitarbeitende Kader	Stunde	80.00
Mitarbeitende Küche	Stunde	60.00
Mitarbeitende Service	Stunde	60.00
Nachzuschlag Mitarbeitende 25% pro Stunde	Stunde	0.00

LIEFERKOSTEN / ZUSCHLAG

Fahrzeugkosten	Stunde	25.00
----------------	--------	-------

ALLGEMEINE HINWEISE

 Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei

AGB'S

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