



**SV MENSA  
ANTON-GRAFF-HAUS**

# 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.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

**Hanns-Joachim Knörle**  
Restaurantmanger  
T +41 52 203 28 16  
[bbw@sv-group.ch](mailto:bbw@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
SV Mensa Anton-Graff-Haus  
Mensa Hg  
Zürcherstrasse 28  
CH-8400 Winterthur

<https://mensa-bbw.sv-restaurant.ch>





## FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

Die passende Lösung für jede Pausenverpflegung:

1. Wählen Sie ein Getränke-Basispaket
2. Ergänzen Sie nach Wunsch mit Speisen und/oder zusätzlichen Getränken

### FÜR DEN DURST

---

**BASIS GETRÄNKEPAKET KLEIN**                      Stück                      6.70  
Duftender Kaffee, Tee und Mineralwasser

**BASIS GETRÄNKEPAKET GROSS**                      Stück                      7.70  
Duftender Kaffee, Tee, Mineralwasser und Orangen- oder Apfelsaft

3

### DAS PASSENDE EXTRA

---

#### FRÜHSTÜCK

Urschwiizer Birchermüesli im Weckglas 160ml                      Stück                      3.80  
Schicht Joghurt im Weckglas 160ml                      Stück                      3.80

#### VITAMINE

Frucht assortiert Apfel, Birne, Banane                      Stück                      1.20  
Ergänzende Saisonfrucht nach Saisonkalender                      Stück                      1.40  
Fruchtsalat im Weckglas 160ml                      Stück                      3.50



## FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

### BACKFRISCH

---

Knuspriges Buttergipfeli	Stück	1.80
Kerniges Rusticogipfeli	Stück	1.80
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.80
Käsecroissant	Stück	1.80
Laugenecke 50gr.	Stück	2.00
Ufsteller-Schoggibrötli Fairtrade	Stück	2.80
Pausenbrötli mit Rosinen und Nüssen	Stück	2.40
Mandelbrötli mit Hagelzucker	Stück	2.40
Mexican Bun Mais Crunch	Stück	2.20
Vivafit Brötli	Stück	2.60
Proteinbrötli	Stück	2.40
Maisbrötli	Stück	2.40
Dinkelbrötli	Stück	2.40

### ZUM ZVIERI

---

Mini Blueberry Muffin	Stück	3.20
Mini Schokoladen Muffin	Stück	3.20
Cookie	Stück	2.20
Mini Cupcake	Stück	3.00
UrDinkel Kokosmond	Stück	2.70
Quark Lemon Ring	Stück	2.70
Brownie	Stück	2.70
Mini Donuts (verschiedene Sorten, ab 8 Stück)	Stück	2.60



## VEGAN

**V** **KAFFEPAUSE VEGAN** Stück 11.50

---

Kaffee & verschiedene Teesorten  
Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure  
Henniez Mineral ohne Kohlensäure  
Möhl Apfelsaft (Bio)  
Veganer Zitronen Kokos Cake  
Verschiedene Protein Riegel Peak Punk  
Früchtekorb

**V** **FRÜHSTÜCKSPAUSE VEGAN** Stück 14.00

---

Kaffee & verschiedene Teesorten  
Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure  
Henniez Mineral ohne Kohlensäure  
Michel Orangensaft Max Havelaar Fairtrade  
Vegane Brötli variation  
Veganer Gipfel  
Früchtekorb  
Veganer Joghurt mit Fruchtピューree und Granola



## VEGAN

**V LUNCH VEGAN** Stück 35.00

---

Süßkartoffelmousse / Chimichurri  
Quinoasalat IP-Suisse / Ofengemüse / Mesclun  
Veganes Party-Sandwich  
Vegane Kötbullar / Polenta / Preiselbeere  
Medaglioni mit Karottenfüllung / Kräuter / Tomaten Concassee  
Mediterrane Gemüsequiche  
Veganer Power Muffin  
Crunchy Joghurt mit saisonalen Früchten

**V APERO VEGAN** Stück 32.00

---

Polarbrotrolle / Gemüse / Oliventapenade  
Hummusmousse / Geröstete Kichererbsen / Olivenöl / Naan Brot  
Superfood -Pot / Nüsse/Wurzelgemüse / Randen / Babyspinat /  
Mediterrane Gemüsequiche  
Planted-Pot / Bunter Reis / Ofen-Broccoli / Chili Tomaten / Planted  
tender



## LUNCH & CO.

### BUFFET

Sie möchten ein warmes Mittagessen anbieten, haben aber nur ein kurzes Zeitfenster und nicht die Möglichkeit uns zu besuchen?

Selbstverständlich kommen wir auch direkt zu Ihrem Veranstaltungsort.

Ab 10 Personen

#### VORSPEISEN UND SUPPEN

---

<b>V</b> Bunter Saisonsalat mit Sprossen mit Italienischem oder Französischem Dressing im Weckglas (auch Vegan möglich)	Portion	4.00
<b>V</b> Tomaten-Mozzarella Salat im Weckglas	Portion	5.50
<b>V</b> Linsensalat im Weckglas	Portion	4.50
<b>V</b> Miso-Suppe, Ramen, Koriander	Portion	5.00
<b>V</b> Tomatencremesuppe, Basilikum	Portion	5.00
Saisonale Suppen	Portion	4.50
- Linsensuppe		
- Kürbissuppe		
- Minestrone		
Zusätzlich Knoblauchcroutons	Portion	0.50
Zusätzlich Mini Brötli	Stück	1.20



## LUNCH & CO.

### HAUPTGÄNGE

---

	Poulet Saltimbocca, Salbeisauce, Kartoffelgratin, Ratatouille	Portion	24.50
	Spaghetti Plausch (Vegan möglich)	Portion	18.50
	wahlweise		
	- mit Tomatensauce (Vegan)		
	- mit Bolognese (Rindfleisch)		
	- mit Basilikum-Pesto (Vegetarisch)		
	mit Reibkäse		
	Wählen Sie Ihr Lieblings Thai Curry Rot-scharf, Gelbes-mild, Grün-feurig mit Karotten, Peperoni und Zucchini mit Basmatireis		
	wahlweise		
	- mit Poulet		22.50
	- mit Tofu		21.50
	- mit Rind		24.50
	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art oder Tofugeschnetzeltes Zürcher Art (Vegan) mit Pilzen, Rahmsauce und Eierspätzli	Portion	29.50
	Geschmorter Rindsbraten mit Rotweinsauce, Ofenkarotten dazu Kartoffelgratin	Portion	26.00
	Gelbes Linsen Curry, Basmatireis, Rotibrot (Vegan)	Portion	18.00





## LUNCH & CO.

### DESSERTS **V**

---

Panna Cotta, Waldbeeren	Portion	4.50
Sacher Schnitte	Portion	3.00
Kokosflan, Grüner Tee	Portion	4.50
Bananen-Cake-Schnitte		2.80
Zitronen-Kokos-Cake		2.80
Hausgemachte Amaretti (5 Sorten)		3.00
Cheesecake NY Style	Stück	3.00



## SANDWICHES

Wir servieren unsere Sandwichkreationen geschnitten am Stück.

**V METERSANDWICH ZHAW CLASSIC** Stück 65.00

Knuspriges Baguette mit Salami, Schinken, Käse, Tomaten, Essiggurken und knackigem Eisbergsalat.

ca. 18 Stück

**V METERSANDWICH MEDITERRANO** Stück 58.00

Knuspriges Baguette mit grilliertem Gemüse und Mozzarella.

ca. 18 Stück

**V FOCACCIA BELLA ITALIA** Stück 65.00

Ofenfrisches Rosmarin-Focaccia mit Rohschinken, grilliertem Gemüse, Käse und Rucola.

ca. 20 Stück

**V FOCACCIA VENEZIANA** Stück 43.00

Ofenfrisches Tomaten-Focaccia mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola.

ca. 20 Stück

**V FLADENBROT** Stück 45.00

Fladenbrot mit Oliven gefüllt mit Humus, Feta, Gurke und Tomate.

ca. 18 Stück

**LAUGENBREZEL** Stück 58.00

Mit Fleischkäse und süßem Senf.

ca. 18 Stück



## GRILLSAISON

### SOMMERZEIT IST GRILLZEIT

Ob als Kunden- oder Teamevent, grillen bei schönem Wetter, was gibt es Schöneres?

Alles ist möglich, wir grillen für Sie, oder Sie bieten Ihren Gästen die Möglichkeit selber zu grillieren und wir erledigen den Rest.

Ab 20 Personen.

#### GRILLPLAUSCH

---

<b>Grillklassiker</b>	Person	21.50
-----------------------	--------	-------

1 Bratwürste oder Halloumikäse vom Grill  
mit Bürli, Senf und Ketchup

#### Salatbuffet

5 Saisonale Salate und eine Auswahl an verschiedenen Salatsaucen

11

#### DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

---

<b>Grillgemüse</b>	Person	4.50
--------------------	--------	------

Maiskolben, Aubergine und Zucchini

Gemüsespiess	Person	5.00
--------------	--------	------

Tofuspiess	Person	5.00
------------	--------	------

#### GRILL DELUXE

---

<b>V</b> Vegi Burger Patty	Stück	9.00
----------------------------	-------	------

Geflügelbratwurst	Stück	4.50
-------------------	-------	------

Lamm-Huft-Spiess	Stück	10.00
------------------	-------	-------

<b>V</b> Vegi Wurst 80gr.	Stück	4.50
---------------------------	-------	------

**REINIGUNG GRILL CHF 50.00**



## APÉRO

### ZUM KNABBERN

Zweifel Pommes Chips Nature	280gr..	9.00
Zweifel Pommes Chips Paprika	280gr.	9.00
Zweifel Pommes Chips Poulet im Chörbli glutenfrei, laktosefrei	175gr.	8.00
Gesalzene Erdnüsse	500gr.	7.00
Brainfood	Port.	2.80
V Curry Cashews	Port.	4.20
V Blätterteigstangen	100gr.	6.50
V Oliven schwarz, mariniert, Mindestbestellmenge. 10x	50gr.	4.50
V Oliven grün, mariniert, Mindestbestellmenge. 10x	50gr.	4.50
V Sbrinzmöckli, Mindestbestellmenge. 10x	50gr.	5.50



## APÉRO

**BESTELLMENGE MINDESTENS  
20 STÜCK**

---

### **AUS DER KALTEN KÜCHE**

---

<b>V</b> Mini Pastetli verschieden gefüllt (Fisch, Fleisch, Vegi)	Stück	3.50
<b>V</b> Tomaten-Mozzarellaspeisli	Stück	4.00
<b>V</b> Verschieden gefüllte Wraps (auch vegan möglich)	Stück	4.20
Küchenchefs Finger Canapes verschieden Belegt	Stück	3.20

### **AUS DEM OFEN**

---

<b>V</b> Mini-Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
<b>V</b> Quinoa-Edamame, Schmortomaten, Kräuterdip	Stück	6.90
Maispouardenbrust, Süsskartoffeln, Pommerysenf	Stück	5.50
Schweizer Poulet Spiesschen mit fruchtigem Dip	Stück	6.50
Chorizo, Gemüseragout	Stück	5.90
Forellenfilet, Erbsenpüree, Safransauce	Stück	5.90



## APÉRO

### DESSERT

---

✓ Mini Berliner Chocco	Stück	2.50
✓ Mini-Schokoladentörtchen im Weckglas	Stück	3.50
✓ Mini Himbeer-Cheesecake	Stück	3.00
✓ Toblerone Mousse	Stück	4.00
✓ Tiramisu	Stück	3.90
✓ Schoggimousse	Stück	3.90
✓ Mini Kokosrolle	Stück	4.50
✓ Schokoladenlutscher	Stück	4.00



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Süßgetränke PET assortiert	5 dl	3.00
SV Ice Tea Fairtrade	1 Liter	6.50
Ginger Ale Bio, Viva Mate Bio	2.5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fairtrade	1 Liter	7.00
Ramseier Hochstämmer Apfelsaft	1 Liter	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	4.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	4.00
Hahnenwasser	1 Liter	2.50
Saisonal aromatisiertes Wasser	1 Liter	12.00
Hahnenwasser mit Holundersirup, Gurke, Zitrone und frische Minze	1Liter	8.00

**15**

### SUPER ERFRISCHEND- PIMPEN SIE IHR HAHNENWASSER

### KAFFEE & TEE

Kaffee Crème und Espresso (Nespresso)	Tasse	3.20
Tee (verschiedene Sorten nach Wahl)	Tasse	3.20



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Akkurat Staatskellerei Zürich Zürich, Schweiz	75 cl	36.00
Watter Riesling-Sylvaner Astobiza	75 cl	32.00 38.00

### ROTWEINE

Akkurat Staatskellerei Zürich Zürich, Schweiz	75 cl	36.00
Watter Blauburgunder Zürich, Schweiz	75 cl	28.00

**16**

### ROSÉWEINE

Stadt Zürich Rosé Weingut Landolt	75 cl	34.00
--------------------------------------	-------	-------

### SCHAUMWEINE

Prosecco Brut Conegliano Valdobbiadene	75 cl	30.00
--	-------	-------

### CHAMPAGNE

Champagne Catsellane Brut	75 cl	59.00
---------------------------	-------	-------

### BIER

Winterthurer Chopfab Hell	33 cl	4.50
Winterthurer Chopfab Amber	33 cl	4.50
Winterthurer Chopfab Saison	33 cl	4.50
Winterthurer Chopfab Alkoholfrei	33 cl	4.50





## DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Pouletfleisch

MSC/ASC: Fischprodukte

### SAISONKALENDER FRÜCHTE

Ganzes Jahr: Apfel, Bananen und Birnen

#### **Zusätzlich zum Standardangebot:**

Juli: Aprikosen, Nektarinen und Pfirsich

August: Aprikosen, Nektarinen, Pfirsich, Pflaumen  
und Zwetschgen

September: Pfirsich, Pflaumen und Zwetschgen

Dezember: keine Saisonfrucht



## ALLGEMEINE HINWEISE

### SERVICEDIENSTLEISTUNGEN

#### **ABHOLUNG DER BEREITSTELLUNG - OHNE DIENSTLEISTUNG**

---

Bereitstellung durch den Caterer an unseren Standorten mit Gastronomie.

Abholung und Rücktransport am Veranstaltungstag durch den Auftraggeber, dies gilt wenn Material vor Ort vorhanden ist:

CHF 15.- pro Abholung

Bsp. Prosecco-Gläser und Wassergläser mit Prosecco und Orangensaft auf Wägeli

Bsp. Nespresso-Maschine mit Zubehör, Gipfeli und ganze Früchte auf Wägeli

18

#### **TRANSPORT AUS UMLIEGENDER GASTRONOMIE - OHNE DIENSTLEISTUNG**

---

Transport von Waren / Getränken (ohne Auf- und Abbaukosten\*) in alle Gebäuden aus unmittelbarer Nähe, wo eine Gastronomie vor Ort ist: CHF 35- pro Lieferung

Transport an gleichen Standort und zum gleichen Zeitpunkt, des gleichen Auftraggeber werden nur einmal verrechnet

#### **TRANSPORT AUS RESTAURANT OHNE DIENSTLEISTUNG**

---

Für Waren und Infrastruktur die einen Transport (ohne Auf- und Abbaukosten\*) aus dem Antongrafhaus (zentraler Produktions- und Lagerbetrieb) benötigen: CHF 50- pro Lieferung



## ALLGEMEINE HINWEISE

### AUF- UND ABBAUKOSTEN\* & ANLASS MIT BEDIENUNG

---

In den Stundenansätzen sind die folgenden Kosten inbegriffen und werden nach Aufwand in Rechnung gestellt:

Materialbereitstellung im Produktionsbetrieb, Lieferung und Rücktransport mit Fahrzeug, Auf- und Abbau des Buffets, Reinigung und Wiederherstellung der Räumlichkeiten. Betreuung- und Serviceleistung vor Ort gemäss der Auftragsbestätigung. Verrechnung nach definierten Stundenansätzen:

- Service- / Küchen Mitarbeiter Stunde 50.00
- Chef de Service Stunde 60.00
- von 06.00 bis 22.00 Uhr von Montag bis Freitag
- Service- / Küchen Mitarbeiter Stunde 69.00
- Chef de Service Stunde 75.00
- Samstag und Sonntag

19

## GUT ZU WISSEN

Verbindlich für die Rechnungsstellung sind die drei Arbeitstage im Voraus angemeldete Personenzahl durch den Auftraggeber.

Das zur Benützung gemäss der Auftragsbestätigung benötigte Table Top wird durch den Caterer zur Verfügung gestellt und ist im Preis enthalten.

Das Zapfengeld für durch den Auftraggeber gestellten Wein beträgt CHF 18.00 pro Flasche.

Bei Lieferungen ausserhalb des Areals beträgt der Stundenansatz für Lieferwagen und Chauffeur CHF 80.00.

Die Rechnungsstellung erfolgt nach dem effektiven Aufwand.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### TISCHWÄSCHE

Die Buffets sind bei Lieferungen mit Aufbau und bei Anlässen mit Bedienung immer mit einem Tischtuch und Tischröckchen eingekleidet.

Wünschen Sie für die Stehtische, Buffets oder ein bedientes Essen Stoffwäsche, so können wir Ihnen folgendes bieten:

Serviette weiss 50x50 cm	Stück	6.00
Tischtuch weiss 130x130 cm	Stück	7.00
Tischtuch weiss 130x180 cm	Stück	9.00
Tischtuch weiss 240x240 cm	Stück	15.00

### DEKORATION / ZUSÄTZLICHE WÜNSCHE

20

Sie organisieren einen Anlass und benötigen Geschirr und Tischwäsche?

Gerne erstellen wir eine Offerte auf Ihre Anfrage.

### GESCHIRR-MIETE

Sie organisieren einen Anlass und benötigen Geschirr und Tischwäsche?

Gerne erstellen wir eine Offerte auf Ihre Anfrage.

### BLUMEN

Blumendeko gerne gegen Absprache.

## **EMPFEHLUNG**

**4-6 HÄPPCHEN FÜR APÉRO VON 17.00-19.00 UHR**

**6-8 HÄPPCHEN FÜR APÉRO VON 19.00-21.00 UHR**

**UNSER ANGEBOT KÖNNEN SIE WIE  
FOLGT GENIESSEN...**



## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

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