



SV RESTAURANT
SCINTILLA

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

Marco Ledermann
Restaurant Manager
T +41 31 685 63 22

restaurant.scintilla@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Scintilla
Widistrasse 5
4528 Zuchwil

<https://scintilla.sv-restaurant.ch/de>



LUNCH & CO.

BUFFET

BUSINESS LUNCH

Pro Person 26.00

Warme Komponenten im Töpfli
(Fleisch, Vegetarisch, Stärkebeilage, Gemüse)

Salat im Weckglas

2 verschiedene Tagesdesserts

SANDWICH LUNCH

Pro Person 14.50

1 grosses Sandwich

½ Wrap

1 Tagesdesserts



VOM ZNÜNI BIS ZUM ZNACHT

FLEISCH-KÄSEPLATTE

FLEISCHPLATTE

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Salami, Aufschnitt und Bauernspeck	Pro 100 g	8.50
--	--------------	------

KÄSEPLATTE

Reich garnierte Käseplatte (mindestens 4 Sorten)	Pro 100 g	8.50
--	--------------	------

GEMISCHTE PLATTEN

Reich garnierte Fleisch-Käseplatte	Pro 100 g	8.50
------------------------------------	--------------	------

Zu unseren Gourmetplatten servieren wir Ruch- oder Vollkornbrot oder Zopf vom regionalen Bäcker.



VOM ZNÜNI BIS ZUM ZNACHT

METERSANDWICH (ZUBEREITET MIT BUTTERZOPF ODER BAUERNBROT)

Bündnerfleisch, Rohschinken oder ASC-Rauchlachs	Pro Meter	72.00
Schinken, Salami, Truthahnbrust oder MSC-Thunfisch	Pro Meter	69.00
Gruyère, mariniertes Grillgemüse oder Ei	Pro Meter	69.00

SANDWICH ANGEBOT

Sandwich Standard Schinken, Salami, Käse, Ei, Thunfisch, Grillgemüse	Stück	6.00
Sandwich Deluxe (mindestens 10 Stück) Rohschinken, Rauchlachs, Bündnerfleisch	Stück	6.50
Wrap Thunfisch, Ei, Tomaten-Mozzarella, Humus, Grillgemüse	Stück	8.50



APÉRO

APÉRO-STATIONEN

NACHO-STATION	Pro Person	6.00
----------------------	---------------	------

60 g Nachos mit Guacamole, Sauerrahm und pikanter Salsa

BRUSCHETTA-STATION	Pro Person	5.00
---------------------------	---------------	------

Zwei knusprige Crostini
mit marinierten Tomatenwürfel, Basilikum und Knoblauch
und Oliven mit Pilzen mit Kräutern

KNABBER-STATION	Pro 100 g	3.00
------------------------	--------------	------

Pommes Chips, Erdnüssli oder Salzstängeli-Mix

5

À LA CARTE

TRIANGELO (MIND. 6 STÜCK PRO SORTE)

Rohschinken, Bündnerfleisch, Pastrami, ASC-Rauchlachs	Stück	3.80
--	-------	------

Schinken, Salami, Gruyère, MSC-Thunfisch, mariniertes Grillgemüse	Stück	3.40
--	-------	------



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN (MIND. 10 STÜCK PRO SORTE)

Saisonale Gemüsesticks mit Kräuterquark-Dip	Pro 100 g	3.20
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	Pro 100 g	6.00
Mediterrane Platte (Oliven, getrocknete Tomaten und Sbrinz)	Pro 100 g	7.50
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum	Stück	2.50
Crepe Röllchen mit Rauchlachs und Frischkäse	Stück	3.50
Blini mit Räucherforelle und Frischkäse	Stück	3.50
Maiale Tonato mit Schweinsfilet, Thunfischsauce und Kapern	Stück	4.50

AUS DEM WECK-GLAS (MIND. 6 STÜCK PRO SORTE)

Crevetten-Curry-Cocktail	Glas	4.50
Glasnudelsalat mit frittierter Crevette	Glas	3.80
Wurst-Käsesalat	Glas	3.80
Couscous-Salat mit Dörrfrüchten	Glas	2.50

WARME HÄPPCHEN (MIND. 10 STÜCK PRO SORTE)

Poulet-Spiessli "Satay"	Stück	2.80
Mini Cheeseburger	Stück	2.80
Mini-Schinkengipfeli (42g)	Stück	2.00
Mini-Gruyère Chüechli AOP (24g)	Stück	2.00
Mini-Gemüse-Samosa mit Joghurt-Dip	Stück	1.50
Meatball mit süsser Chilisauc	Stück	1.80
Vegi-Mini-Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Sauce	Stück	1.50



APÉRO

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN (MIND. 10 STÜCK PRO SORTE)

Toblerone-Mousse	Glas	3.20
Gebrannte Crème	Glas	3.20
Fruchtsalat	Glas	3.20
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	Glas	3.20
Dessert Snack Platte mit Cheesecake, Brownie Dreieck und Fruchtekuchen	Stück	2.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	4.00
Diverse Süssgetränke	5 dl	4.00
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1l	6.00
SV Ice Tea im Offenausschank	1l	7.00
Orangensaft	1l	7.00

KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso ab Pumpkrug	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

WEISSWEINE

Epesses AOP, Laveau, Lucine	75 cl	34.00
Epesses AOP, Laveau, Beau-Rivage	50 cl	21.00

ROTWEINE

Ticino Pra Rosso DOC Merlot	75 cl	34.00
Schiterberger Himmelsleiterli AOP, Weingut Landolt	75 cl	33.00
Il Picchio Rosso DOC Merlot, Ticino Matasci Fratelli	50 cl	20.00



GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOCG, Il Colle	75 cl	33.00
--	-------	-------

BIER

Feldschlösschen	33 cl	4.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.00
Berner Müntschi	33 cl	4.50
Bschorle alkoholfrei	33 cl	4.00



ALLGEMEINE HINWEISE

SERVICEKOSTEN

Service Mitarbeitende	Pro Stunde	60.00
Koch	Pro Stunde	60.00
Kadermitarbeitende (nur für Anlässe ab 100 Pers)	Pro Stunde	80.00

Mitarbeitende für Anlässe ausser Haus:

Hier werden die Stunden von Abfahrt bis Rückfahrt verrechnet.

KONDITIONEN

Absage bis 1 Woche vor dem Anlass	0%
Absage bis 2 Tage vor dem Anlass	50 %
Absage weniger als 2 Tage vor dem Anlass	100 %

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. 8,0% MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Poulet,
Wurstwaren, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Irland: Lamm

Vietnam: Crevetten (Zucht) Cocktailcrevetten (Zucht)

Norwegen: Rauchlachs (Zucht), Lachs (Zucht)

Thailand: Thunfisch

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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