



SV Gastronomie im Circle

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.

USZ Catering
T +41 58 432 43 25
Usz-flughafen@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Circle Gastronomie
Postfach
8058 Flughafen-Zürich
usz-flughafen@sv-group.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE -«ECONOMY CLASS»

pro Person 14.50

«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft, ein ofenfrisches Gipfeli, ein Urschwiizer Birchermüesli im WECKGLAS oder Overnight Chia-Pudding im WECKGLAS und eine saisonale Frucht
(ohne Kaffee & Mineralwasser)

ZMORGE-PÄCKLI -«PREMIUM CLASS»

pro Person 9.90

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

ZMORGE-PÄCKLI -«BUSINESS CLASS »

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 -«FIRST CLASS»

pro Person 21.90

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	4.50
Overnight Chia-Joghurt mit Saisonalen Früchten im WECKGLAS   	Portion	4.50
Homemade Power Joghurt - Knusper-Müesli mit Joghurt im WECKGLAS	Portion	4.50
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	25.00
Bunter Fruchtekorb von nah und fern	Korb	35.00

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	2.10
Mini Gipfeli «assortiert»	Stück	1.60
Cailler-Branche Gipfeli	Stück	3.20
Hefenussgipfel	Stück	3.80
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	2.80

SÜSSES AUS DER BACKSTUBE

Mini Dänisch Plunder «assortiert» 	Stück	2.40
Assortierte Muffins	Stück	3.00
Chocolate Muffin 	Stück	3.80
Donut Mania - eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Mini Donuts	Stück	2.60
Cookies «assortiert»	Stück	3.00
Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake	Stück	4.60
Kokos- oder Bananen Cake 	Stück	4.60
Brownie	Stück	3.80
Pastel de Nata	Stück	3.10
Mini Süssgebäck «assortiert» (Aprikosenrolle/Apfelstrudel/Nussrolle/Nusschnecke)	Stück	2.90



PAUSEN

PAUSEN-PÄCKLI «LET'S GO» pro Person 12.20

«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft, etwas Süsses und eine saisonale Frucht
(ohne Kaffee & Mineralwasser)


IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH pro Person 14.20

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 20.40

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

SNACKS

Assortierte Riegel Nakd 	Stück	3.10
Schoggi Stängeli «mix»	Stück	2.20
Schokolade «Miniatur»	Stück	1.20
Lindor Kugeln «assortiert»	Stück	1.50
Brain Food – Nuss – Früchte Mix im WECKGLAS	Portion	4.60
Curry Cashew Kerne 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



LIGHT LUNCH

MEET AND SHARE

SERVIERT AUF EINER PLATTE / AB 10 PERSONEN

ORIENTAL	p.P 200g	21.50
Orientalische Platte mit mini Köfte, Okra, Aubergine, Labneh, Hummus und Fladenbrötchen «Auf Wunsch; Vegetarisch oder Vegan»		
FISHERMAN	p.P 200g	22.90
Fisherman Platte mit Rauchlachs, geräuchertem Forellenfilet, Gemüse Crudités, einem Apfel-Dill-Dip, Meerrettichschaum und Blinis		
MEDITERRANO	p.P 200g	25.50
Mediterrane Platte mit grilliertem Gemüse, mit Frischkäse gefüllter Peperoni, gefüllten Oliven, Parmesan, Rohschinken und Foccacia		

SALATE IM GLAS

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
Die Salate können auch in einer Bowl als Hauptgang serviert werden	+	10.00

SUSHI

SERVIERT MIT WASABI, INGWER UND SOJASAUCE

Sushi Tokyo Uramaki «Spicy Thon Uramaki, California Rolle Uramaki, Vegi Kimchi»	9 Stück	23.60
Sushi Tokyo Vegi «Tofu Tasche, Avokado Uramaki, Vegi Kimchi»	10 Stück	25.90
Sushi Tokyo Mixed «Thon Nigiri, Lachs Nigiri, Oktopus Nigiri, Krevetten Nigiri, Hosomaki, Tofutasche, Spicy Thon Uramaki, California Rolle, Uramaki Gunkan Orange Tobiko, Zurimi Salat»	13 Stück	30.70
Sushi Tokyo Delux für 3 Personen «Mixed Nigiri, mixed Uramaki, mixed Hosomaki, mixed Gunkan Sushi»	Platte	83.80

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	8.20
Füllung: Vegetarisch	Stück	7.80
Füllung: Vegan	Stück	8.00

HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt Stange 54.50

10 Portionen pro Stange

- Hauchdünner Schinken
- Salami Montebéré Tipo Milano
- Tête de Moin und Pommery-Senfbutterm
- Antipasti-Grillgemüse, getrocknete Tomaten mit Rucola Salat und Parmesan

HALBMETER LAUGENZOPF «Premium» verschieden gefüllt Stange 59.90

10 Portionen pro Stange

- Dünne Tranchen vom Rauchlachs mit mildem Zitronen-Meerrettich
- Coppa Schinken mit Parmesansplittern
- Prosciutto di Parma und getrocknete Tomaten

CANAPÉ - Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

½ Canapé mit Ei	Stück	3.90
½ Canapé mit Spargeln	Stück	3.90
½ Canapé mit Salami	Stück	3.90
½ Canapé mit Schinken	Stück	3.90
½ Canapé mit Lachs	Stück	4.10
½ Canapé mit Thon	Stück	4.10
½ Canapé mit Bündnerfleisch	Stück	4.10

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

LUNCHBAGS «to go» gepackt oder zum selbst packen

«ONE WAY»	Bag	21.50
1 grosses Sandwich gefüllt mit Fleisch oder Vegetarisch		
1 Frucht		
1 Muffin		
1 Joghurt		
1 Focus Water		
«ROUND TRIP»	Bag	33.50
1 grosses Sandwich gefüllt mit Fleisch oder Vegetarisch		
1 Tagessalat mit Dressing		
1 Frucht		
1 Muffin		
1 Joghurt		
1 Focus Water		
1 «ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft		

DESSERT

Cheese Cake Ruby Schokolade	Stück	5.90
Flan Caramel	Portion	4.50
Ovomaltine-Mousse mit Schoko Crumble	Portion	4.90
Saisonaler Früchtespiess	Stück	4.90
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

HANGAR PACKAGES

AB 10 PERSONEN

RUNDFLUG

pro Person 13.90

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

KURZSTRECKE

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

MITTELSTRECKE

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

LANGSTRECKE

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


HANGAR 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

HANGAR FINGERFOOD

MINDESTBESTELLMENGE 20 STÜCK PRO GERICHT

KALTE HÄPPCHEN

Crostini mit Rohschinken	Stück	5.00
Crostini mit Burrata und Pesto	Stück	5.50
Assortierte Macaron gefüllt, Tomaten&Basilikum oder Ziegenkäse&Feigen	Stück	3.60
Wraps gefüllt mit Rindfleisch, Poulet, Rauchlachs oder Gemüse	Stück	5.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto 	Stück	4.60
Blini mit Avocado-Mousse und Scampi	Stück	4.50
Pikantes Rindstartar im WECKGLAS serviert mit knusprigem Brot	Portion	7.20

WARME HÄPPCHEN

Appenzeller mini Chäschüechli	Stück	3.80
Mini Samosa mit Mango Chutney	Stück	4.20
Gebackene Tomaten Bruschetta	Stück	4.50
Tortilla de Patatas an Salsa Roja	Portion	5.00
Pimientos de Padrón  	Portion	7.50
Quinoa Bällchen auf Linsencurry	Portion	4.70
Mini Schinkengipfel	Stück	4.00
Poulet-Spiessli mit Satay-Erdnussdip  	Stück	5.20
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney 	Portion	4.80



GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	Liter	8.00
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure PET oder Glas	Fl.	4.00
Süssgetränke gemischt PET oder Glas	Fl.	4.00
Homemade SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	4.00
Homemade SV Ice Tea Fairtrade	Liter	8.00
Detox Wasser mit Gurken und Ingwer	5 dl	4.00
Detox Wasser mit Gurken und Ingwer	Liter	9.50
Michel Bodyguard / Michel Orangensaft	3.3 dl	4.40
Orangensaft	Liter	12.00
«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft PET verrechnet nach Bestellmenge	2.5 dl	6.10
«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft verrechnet nach Bestellmenge	Liter	18.00

KAFFEE & TEE

Nespresso aus der mobilen Kaffeemaschine <i>Kaffee, Espresso, Ristretto und Decaffeinato</i>	Tasse	4.00
Tee (diverse Sorten)	Tasse	4.00

Mindestkonsumation 10 Kaffee oder Tee / 40.00 CHF

HOPFEN & MALZ

Bier «mix»	33cl	6.50
Bier alkoholfrei	33cl	6.50

SCHAUMWEIN

Il Colle Prosecco DOC Brut	75 cl	38.70
Champagne brut, Carte jaune Veuve Clicquot	75 cl	112.90

WEISSWEIN

Mythos Weiss, VdP Suisse, Weingut Landolt Zürich	75 cl	34.70
Roero Arneis, Cantina del Nebbiolo, Piemont, Italien	75 cl	42.60
Castelo de Medina Verdejo Vendimia Seleccionada, DO Rueda, Spanien	75 cl	45.30
Stadt Zürcher Räuschling AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	47.00
Aphrodine Petite Arvine AOC, Albert Mathier & Söhne, Valais	75 cl	55.10

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	37.60
Paco Garcia Rioja Crianza, DOC, La Rioja, Spanien	75 cl	40.60
Stadt Zürcher Pinot Noir AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	47.00
Humagne Rouge du Valais AOC, Albert Mathier & Söhne, Valais	75 cl	55.30



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	12.50
Personalkosten pro Service-Mitarbeitenden (Tag)	pro Stunde	60.00
Personalkosten pro Koch (Tag)	pro Stunde	63.00
Personalkosten ab 22.00 Uhr / pro Service-Mitarbeitenden inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	70.00
Personalkosten ab 22.00 Uhr / pro Koch inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	73.00
Anlassleitung	pro Stunde	88.00
Personalkosten Sonntag (Tag)	pro Stunde	95.00
Personalkosten ausserhalb unseren Arbeitszeiten (08.00-17.00 Uhr)	pro Stunde	60.00

LIEFERKOSTEN

Auslieferungen im Haus 12 & 14 (Bringen & Holen)	pro Lieferung	15.00
Auslieferungen im gesamten Circle Areal (Bringen & Holen)	pro Lieferung	25.00
Apéro-Auslieferung im gesamten Circle Areal (Bringen & Holen)	pro Lieferung	38.00
Abholungen und Rückgabe in der Cafeteria		gratis
Materialtransport (Kaffeewagen, Buffet- und Stehtische)	Pauschal	25.00
Auf- und Abbau Pavillon im Park	Pauschal 200.00 je nach Aufwand bis 500.00	
Auf- und Abbau Terrasse am Südplatz	Pauschal	100.00
Umbau Lichthof Chreis14	Pauschal	100.00

ZUSATZKOSTEN

Universalglas	Stück	0.50
Champagnerglas	Stück	0.80
Teller und Schalen	Stück	1.00
Gabel, Messer, Löffel	Stück	0.50
Korkenzieher	Depot	10.00
Eiskübel mit Eis	Stück	15.00
Stehtische inkl. Hussen	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
Expresszuschlag	2 Arbeitstage vor Anlass	pro Lieferung 10.00

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 08.00-17.00 / ohne Feiertage

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>