



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 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.


















SV (Schweiz) AG | Chreis 14 | The Circle 64 | 8058 Zürich-Flughafen
Stefanie Zimmermann | Catering Leiter | circle@sv-group.ch, 079 823 91 33 |
<http://circle.sv-restaurant.ch>

JOGHURT / MÜESLI / OVERNIGHT OATS

Urschwiizer Birchermüesli im Weckglas		Portion	4.90
Overnight Chia-Joghurt mit Saisonalen Früchten	  	Portion	4.90
Homemade Power Joghurt - Knusper-Müesli mit Joghurt		Portion	4.90

GIPFELI / BRÖTLI

Knuspriges Butter-, Rustico- oder Laugengipfeli		Stück	2.20
Mini Gipfeli «assortiert»		Stück	1.60
Cailler Schoggigipfeli <small>Produktionsland Backware: Schweiz</small>		Stück	3.90
Hefenussgipfel		Stück	4.20
Fairtrade Schoggibrötli		Stück	3.20
Nuss- Semmel	 	Stück	3.20
Weggli		Stück	2.50
Sonnenblumenbrötli		Stück	2.60
Fitnessbrötli mit Früchten und Nüssen		Stück	3.40
Vollkornzöpfl		Stück	3.30
Laugenbrezel mit Salz, Sonnenblumenkernen & Kürbiskernen		Stück	3.00
Assortierte mini Brötchen für 10 Personen		Stück	12.50
Butter		Portion	0.80
Honig und Konfitüre		Stück	1.80

PÄCKLI

ZMORGE -«ECONOMY CLASS»	Stück	15.50
«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»	Stück	11.80
Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, ein ofenfrisches Gipfeli und eine Flasche Mineralwasser «Henniez» 5dl Pet mit oder ohne Kohlensäure		
ZMORGE-PÄCKLI -«BUSINESS CLASS »	Stück	16.90
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»	Stück	25.90
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		
PAUSEN-PÄCKLI «LET'S GO»	Person	13.50
«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft, etwas Süsses und eine saisonale Frucht (ohne Kaffee & Mineralwasser)		
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH	Person	16.20
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	Person	21.50
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		
FRÜHSTÜCKSPLATTLI	Stück	16.50
Eine Auswahl an Schweizer Käse, Vorderschinken, Bündnerfleisch und Fleischkäse, garniert mit Trauben und Baumnüssen		

SANDWICHES





































KLEIN UND FEIN Kleine knusprige Brötli verschieden belegt mit Füllung: Fleisch/Fisch «zum Mittag kalkulieren wir 3 Stück pro Person»		Stück	6.50
KLEIN UND FEIN Kleine knusprige Brötli verschieden belegt mit Füllung: Vegetarisch «zum Mittag kalkulieren wir 3 Stück pro Person»		Stück	6.20
KLEIN UND FEIN Kleine knusprige Brötli verschieden belegt mit Füllung: Vegan «zum Mittag kalkulieren wir 3 Stück pro Person»		Stück	6.50
GROSS UND STARK Halbiert serviert und verschieden belegt mit: Füllung: Fleisch/Fisch «zum Mittag empfehlen wir 1 ½ Stück pro Person»		Stück	8.50
GROSS UND STARK Halbiert serviert und verschieden belegt mit: Füllung: Vegetarisch «zum Mittag empfehlen wir 1 ½ Stück pro Person»		Stück	8.00
GROSS UND STARK Halbiert serviert und verschieden belegt mit: Füllung: Vegan «zum Mittag empfehlen wir 1 ½ Stück pro Person»		Stück	8.90
½ Canapé mit Ei		Stück	4.50
½ Canapé mit Spargeln		Stück	4.50
½ Canapé mit Brie		Stück	4.50
½ Canapé mit Salami		Stück	4.50
½ Canapé mit Schinken		Stück	4.50
½ Canapé mit Lachs		Stück	4.90

½ Canapé mit Thon	Stück	4.90
-------------------	-------	------







METERSANDWICH

HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt mit Hauchdünner Schinken 10 Portionen pro Stange	Stück	59.40
HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt mit Slami Montebéré Tipo Milano 10 Portionen pro Stange	Stück	59.40
HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt mit Tête de Moin und Pommery-Senfbutterm 10 Portionen pro Stange	 Stück	59.40
HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt mit Antipasti-Grillgemüse, getrocknete Tomaten mit Rucola Salat und Parmesan 10 Portionen pro Stange	 Stück	59.40
HALBMETER LAUGENZOPF «Premium» mit Dünne Tranchen vom Rauchlachs und mildem Zitronen-Meerrettich 10 Portionen pro Stange	Stück	65.20
HALBMETER LAUGENZOPF «Premium» verschieden gefüllt mit Coppa Schinken mit Parmesansplitttern 10 Portionen pro Stange	Stück	65.20
HALBMETER LAUGENZOPF «Premium» verschieden gefüllt mit Prosciutto di Parma und getrocknete Tomaten 10 Portionen pro Stange	Stück	65.20















SNACKS

Saisonale geschnittene Früchte im Weckglas	  	Stück	4.90
FrISChe Beeren im Weckglas	  	Stück	5.90
Fruchtspiessli saisonal	  	Stück	5.80
Saisonale Früchte	  	Stück	2.20
Schweizer Früchtekorb mit einheimischen Früchten	  	Stück	26.00
Bunter Früchtekorb von nah und fern	  	Stück	35.00
Assortierte Riegel Nakd	 	Stück	3.20
Schoggi Stängeli «mix»		Stück	2.80
Schokolade «Miniatur»		Stück	1.40
Lindor Kugeln «assortiert»		Stück	1.90
Brain Food – Nuss – Früchte Mix im Weckglas	  	Stück	4.80
Curry Cashew Kerne im Weckglas	  	Stück	6.90
Kernenmischung Haselnuss, Mandel, Paranuss, Nusskerne im Weckglas	  	Stück	6.80
Superfood Berries Mix im Weckglas	  	Stück	6.90
Gummibärchen im Weckglas	 	Stück	3.60

SÜSSES

Vaniellemousse mit Oreo Crumbel		Stück	5.00
Cailler Schoggi Mousse mit Bananen und Schokoladen Topping		Stück	5.00
Mini Patisserie aus der Pasticceria Italiens (min. 6 Stück pro Sorte)		Stück	4.00
Hausgemachter Blechkuchen		Stück	3.40
Tagesdessert		Stück	4.50
Mini-Macarons Vanille Heidelbeer und Zitrone Erdbeere		Stück	2.50

SÜSSGEBÄCK

Mini Dänisch Plunder «assortiert»	 	Stück	2.60
Mandelbrezel Party		Stück	3.30
Assortierte Muffins		Stück	3.00
Chocolate Muffin	 	Stück	4.30
Donut Mania - eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Mini Donuts		Stück	3.00
Cookies «assortiert»		Stück	3.20
Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake		Stück	4.80
Kokos- oder Bananen Cake		Stück	4.80
Cinamon Roll		Stück	3.60
Mini Süßgebäck «assortiert» Aprikosenrolle/Apfelstrudel/Nussrolle/Nusschnecke		Stück	3.50
Brownie		Stück	3.80
Brownie Caramel Popcorn		Stück	5.50

LUNCH

PÄCKLI

LUNCHBAGS «to go» Person 22.50

ONE WAY»

1 grosses Sandwich gefüllt mit Fleisch oder Vegetarisch

1 Frucht

1 Muffin

1 Joghurt

1 Focus Water

LUNCHBAGS «to go» Person 35.80

«ROUND TRIP»

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

HAUPTMAHLZEITEN

Mittagessen im SV Restaurant Chreis14 Lunch Bons Tischreservation bis 11.30 Uhr oder ab 12.45 Uhr	Person	0.00
ORIENTAL Orientalische Platte mit mini Köfte, Okra, Aubergine, Labneh, Hummus und Fladenbrötchen «Auf Wunsch; Vegetarisch oder Vegan LIGHT LUNCH MEET AND SHARE SERVIERT AUF EINER PLATTE AB 10 PERSONEN	Portion	27.50
MEDITERRANO Mediterrane Platte mit grilliertem Gemüse, mit Frischkäse ge- füllter Peperoni, gefüllten Oliven, Parmesan, Rohschinken und Foccacia LIGHT LUNCH MEET AND SHARE SERVIERT AUF EINER PLATTE AB 10 PERSONEN	Portion	27.50
Sushi Tokyo Uramaki «Spicy Thon Uramaki, California Rolle Uramaki, Vegi Kimchi» 9 Stück	Portion	28.20
Sushi Tokyo Vegi «Tofu Tasche, Avokado Uramaki, Vegi Kim- chi» 10 Stück	 Portion	30.50
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	Portion	36.60
Sushi Tokyo Delux für «Mixed Nigiri, mixed Uramaki, mixed Hosomaki, mixed Gun- kan Sushi» für 3 Personen	Portion	102.50
Salzige Wähe Tomate, Käse, Spinat mit Speck	Portion	7.50
Süsse Wähe Apfel, Rhabarber, Kirschen oder Aprikosen	 Portion	7.50








LUNCH

Salat Pot - Blattsalat mit Rüebli, Gurken, Mais und Cherry Tomaten	V	Portion	7.70
Rainbow Veggie Pot - Hummus, Cherrytomaten, Mozzarella und Gurken	V	Portion	8.60
Rice Time - Reissalat mit Zucchetti, Peperoni, Tomaten und Erdnüssen	V	Portion	7.70
Spuds & Ham - Kartoffeln, Schinken, Erbsen, Cherrytomaten und Blattsalat		Portion	7.90
Die Salate können auch in einer Bowl als Hauptgang serviert werden+ 10.00 Franken		Portion	10.00







PÄCKLI

RUNDFLUG	Person	14.50
Frisches Blätterteiggebäck, hausmarinierte schwarze und grüne Oliven serviert mit Schweizer Bergkäse Würfeln und hauchdünnem Bündnerfleisch, dazu ein Brotkorb		
KURZSTRECKE	Person	21.50
Blätterteigstangen «assortiert» Spiesschen vom Schweizer Bergkäse und Trauben Bündner Salsiz, Speck, Chorizo und Huusbrot Mini Chäschüechli Mini Schinkengipfeli Toblerone-Mousse in der Eiswaffel je ein Stück pro Person		
MITTELSTRECKE	Person	27.90
Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck, Chorizo, Schweizer Bergkäse, kleinen Cornichons, dazu ein Brotkorb Portion ca. 120g (ohne Garnitur & Huusbrot)		
LANGSTRECKE	Person	33.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto Lauwarme Tomatenfocaccia mit Rucola-Pesto und halbtrockneten Tomaten Zweierlei Oliven mariniert Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert Shrimps al limone Parmaschinken mit Melone Tiramisu tradizionale je ein Stück pro Person		







KALTE HÄPPCHEN

Gemüsesticks mit Joghurt Dip		Stück	7.00
Crostini mit Burrata und Pesto		Stück	5.80
Crostini mit Philadelphia, halbtrockneten Tomaten, Nüssen und Rucola		Stück	5.80
Asiatisch marinierter Gurkensalat mit einer Garnelen Spiess		Stück	7.20
Falafel mit Randenhummus		Stück	5.60
Wraps gefüllt mit Rindfleisch, Rauchlachs oder Gemüse		Stück	5.50
Pikantes Rindstartar im Weckglas serviert mit knusprigem Brot	 	Portion	7.40
Tomaten Mozzarella Spiessli mit Pesto		Stück	5.80
















WARME HÄPPCHEN

Mini Nachos am Spiess mit Chilli Cheese Sauce		Stück	4.80
Appenzeller mini Chäschüechli		Stück	4.60
Mini Schinkengipfeli		Stück	4.20
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney		Portion	5.50
Mini Chorizo Cookies mit Chipotle Sauce		Stück	4.50
Frühlingsrolle auf Wokgemüse mit Sweet Chilli Sauce	 	Stück	4.50
Midi Cheeseburger		Stück	5.90
Poulet-Spiessli mit Satay-Erdnussdip	 	Stück	7.00

SÜSSES

Vaniellemousse mit Oreo Crumbel		Stück	5.00
Cailler Schoggi Mousse mit Bananen und Schokoladen Topping		Stück	5.00
Mini Patisserie aus der Pasticceria Italiens (min. 6 Stück pro Sorte)		Stück	4.00
Hausgemachter Blechkuchen		Stück	3.40
Tagesdessert		Stück	4.50
Mini-Macarons Vanille Heidelbeer und Zitrone Erdbeere		Stück	2.50











SALZIGES

Erdnüsse, gesalzen	  	Stück	5.50
Zweifel Chips Nature	  	Stück	6.00
Zweifel Chips Paprika	  	Stück	6.00
Mini Fladenbrot mit Hummus 6 Stück pro Portion	 	Stück	7.50
Blätterteigstangen «assortiert»		Stück	8.20
Tortilla Chips mit Guacamole und Salsa Dip		Stück	8.00
Hausgemachte Focaccia Finger-Sticks		Stück	5.50
Hausgemachte Focaccia Finger-Sticks getrüffelt		Stück	8.80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez blau, 50cl	  	Flasche	4.00
Henniez grün, 50cl	  	Flasche	4.00
Henniez blau, 1lt	  	Flasche	8.00
Henniez grün, 1lt	  	Flasche	8.00
Süssgetränke gemischt		Flasche	4.00
Lime Ice Tea by SV, 50cl	  	Flasche	4.00
Detox Wasser mit Gurken und Ingwer		Flasche	4.00
Detox Wasser mit Gurken und Ingwer		Flasche	9.50

SAFT

Bodyguard, 33cl	 	Flasche	4.50
Orangensaft, 33cl	  	Flasche	4.50
Orangensaft, 1lt	  	Flasche	12.00
«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft PET 2.5 dl verrechnet nach Bestellmenge		Flasche	6.60
«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft 1 Liter verrechnet nach Bestellmenge		Flasche	19.90

KAFFEE & CO.


Nespresso aus der mobilen Kaffeemaschine	Portion	4.00
Kaffee, Espresso, Ristretto und Decaffeinato		
Mindestkonsumation 10 Kaffee oder Tee / 40.00 CHF		
Tee	Portion	4.00

BIER & CO.

Bier «mix»		Flasche	6.50
Bier alkoholfrei		Flasche	6.50

WEIN


WEISSWEIN

Mythos Weiss, VdP Suisse, Weingut Landolt Zürich Feines Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, leicht süsslich und fein. Passt zu: Apero, Fisch gebraten, gebacken, Trockenfleisch	Flasche	34.70
Roero Arneis, Cantina del Nebbiolo, Piemont, Italien Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten. Im Aroma blumig, fruchtig (Flieder, Pfirsich, Johannisbeeren). Dezent Bittermandelgeschmack. Passt zu: Antipasti, Apero, Fisch gebraten	Flasche	42.60
Saint Saphorin Belle Dame Lavaux AOC Lavaux 75cl Mittleres Gelb. Dezent Duft nach Lindenblüten, unterlegt mit markantem Terroir-Charakter. Kräftig und vollmundig am Gaumen. Nachhaltiger Ausklang.	Flasche	44.00
Stadt Zürcher Räuschling AOC, Weingut Landolt Zürich Glanzhelles Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet dezente Blütenaromen mit frischen Zitrus-Noten. Am Gaumen kräftig, mit guter Säurestruktur und sortentypisch Rasse. Passt zu: Aperitif- oder Partywein zu Lachshäppchen, Sbrinz. Zum Essen passt er am besten zu Süsswasserfischen, zu einer Käsewähe oder zu Fondue.	Flasche	47.00
Aphrodine Petite Arvine AOC, Albert Mathier & Söhne, Valais Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Sehr aromatisches Bouquet von Grapefruit und Zitrus bis zu blumigen Akzenten (Flieder, Glyzinien). Am Gaumen sehr gute Säurestruktur mit leicht salzigem Geschmack. Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten oder einfach zum Aperitif.	 Flasche	55.10

ROSÉWEIN

Stadt Zürcher Rosé AOC, Winery Landolt Zurich Intensives Lachsrot. In der Nase frische Aromen von Waldbeeren. Am Gaumen sehr ausgewogen, weich und kraftvoll zugleich. Ein einzigartiger Roséwein aus Zürich. Passt zu: Fisch mit Sauce, Helles Fleisch	Flasche	47.00
--	---------	-------

ROTWEIN

Mythos Rot, VdP Suisse, Weingut Landolt Zürich Dunkles, sattes Rot. Im Bouquet Waldbeeren, Holzaromen und Cassis. Fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen. Anhaltend. Passt zu: Käse(Hartkäse, Parmesan), Vegetarische Gerichte	Flasche	35.70
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri, Apulien, Italien Tiefdunkles Purpurrot, fast violett. Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll am Gaumen. Passt zu: Dunkles Fleisch gegrillt, Pastagerichte, Pizza, Käse	Flasche	38.60
Paco Garcia Rioja Crianza, DOC, La Rioja, Spanien Rubin-rot und violett schimmernd. Vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Aromen von reifen Früchten. Erinnert an Trüffel. Ausgewogener, samtiger Wein. Passt zu: Trockenfleisch, Pastagerichte, Pizza, Vegetarische Gerichte	Flasche	41.60
Stadt Zürcher Pinot Noir AOC, Weingut Landolt Zürich Intensives Rubinrot. Schwarzbeeriges Bouquet, fruchtig, frisch, intensiv. Am Gaumen weich und kraftvoll mit langem Finale. Ein nobler Zürcher. Passt zu: Fisch mit Sauce, Helles Fleisch gegrillt	 Flasche	47.00
Humagne Rouge du Valais AOC, Albert Mathier & Söhne, Valais Dunkles, sattes Rot. Samtige Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase verbreiten sich Aromen von schwarzem Pfeffer und dunklen Beeren. Seine kräftige Beerennote und ein leichter Pfefferton machen diesen Wein zu einem wahren Geschmackserlebnis. Passt zu: Fleischgerichten, Wild und Käse (besonders Weichkäse)	Flasche	56.30

SCHAUMWEIN

Il Colle Prosecco DOC Brut	Flasche	39.80
Champagne brut, Carte jaune Veuve Clicquot	Flasche	114.50

MIETMATERIAL

GLÄSER, TELLER & BESTECK

Glasbruch Flasche	Stück	1.50
Teller und Schalen	Stück	1.00
Messer, Gabel, Löffel	Stück	0.50
Universalglas	Stück	0.50
Champagnerglas	Stück	0.80

SERVIETTEN & TISCHTÜCHER

Tischtuch weiss verschiedene Grössen auf Anfrage	Stück	0.00
Serviette Stoff 50x50	Stück	2.50

SONSTIGES

Gabel, Messer, Löffel	Stück	0.50
Eiskühler mit Eis	Stück	15.00
Stehtisch mit Hussen	Stück	15.00
Buffetisch	Stück	20.00

PERSONALKOSTEN

Mitarbeitende Service	Stunde	65.00
Mitarbeitende Küche	Stunde	70.00
Mitarbeitende Kader	Stunde	90.00
Personalkosten Auf- und Abbau Catering	Stunde	15.00
Personalkosten ab 22.00 Uhr pro Service-Mitarbeitenden inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde	Stunde	80.00
Personalkosten ab 22.00 Uhr pro Koch inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde	Stunde	85.00

LIEFERKOSTEN / ZUSCHLAG

Umbau Lichthof Chreis14 nach Aufwand	Pauschal	0.00
Auf- und Abbau Pavillon im Park Pauschal je nach Aufwand bis CHF 500	Pauschal	200.00
Raum auffrischen / Geschirr abräumen & auffüllen	Stunde	10.00
Auslieferungen im Haus 12 & 14 (Bringen & Holen)	Stunde	15.00
Auslieferungen im gesamten Circle Areal (Bringen & Holen)	Stunde	30.00
Apéro-Auslieferung im gesamten Circle Areal (Bringen & Holen)	Stunde	40.00
Lieferkosten ausserhalb unseren Arbeitszeiten (08.00-17.00 Uhr)	Stunde	65.00
Materialtransport (Kaffeewagen, Buffet- und Stehtische)	Stunde	25.00
Express Zuschlag innert 24h	Pauschal	30.00
Express Zuschlag innert 48h	Pauschal	20.00
Express Zuschlag innert 72h	Pauschal	15.00
Mindestbestellwert Zuschlag bis CHF 50.-	Pauschal	50.00

ALLGEMEINE HINWEISE

 Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei

AGB'S

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