SV RESTAURANT CAMPUS
FHNW BRUGG-WINDISCH

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.

Luca Campi
Leiter Catering
T +41 56 202 80 30 / 31
campus.windisch@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG Restaurant
FHNW Brugg-Windisch
Bahnhofstrasse 5
5210 Windisch
http://fhnw.sv-group.ch/

Frühstück

À la carte

Ofenfrisches

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Brötli natur, assortiert Nussbrötli, Weggli, 9-Korn-Brötli, Fitnessbrötli, Proteinbrötli	Stück	1.80
Glutenfreie Brötli	Stück	2.80
Malbuner Speckchnopf	Stück	1.80
Laugenbrezel, assortiert	Stück	1.80
mit Kürbiskernen, Maiscrunch, Sonnenblumenkernen, Salz		

Müesli, Früchte und mehr

Beeren Birchermüesli, 200g	Stück	5.80
Birchermüesli, vegan, 170g	Stück	4.50
Joghurt, assortiert, 180g	Stück	1.90
verschiedene Sorten, ohne Kristallzucker		
Saisonale Früchte	Stück	1.50
Exotische Früchtespiesse	Stück	2.50
BIO Energy-Riegel Peak Punk	Stück	3.00
Bio-Rohkost Energieriegel, assortiert Ohne Zusatzstoffe, Glutenfrei, Laktosefrei, Sojafrei, Vegan		
Studentenfutter, 50g	Stück	2.50

Pausen

À la carte

Blechkuchen	Stück	3.50
Apfel, Cheesecake oder Zwetschge (bitte wählen Sie 18 Stk. pro Sorte)		
Mini Patisserie, gemischt	Stück	3.50
Mini Früchte-Törtli, Profiteroles, Crémeschnittli, Tiramisu-Schnitte, Cannolo-Kokos		
Party Süssgebäck	Stück	3.00
Gemischte Auswahl mit: Muffins, Nusschnecken, Plundergebäck		
Schoggistängeli, gemischt	Stück	1.70
Branchli, Twix, Ragusa, etc.		
Lindor Kugeln	Stück	0.90
Rot / schwarz gemischt		

LUNCH & CO.

À LA CARTE

HAUPTSPEISEN

Lunch-Sandwiches	Stück	6.80
verschiedene Sorten, inkl. Vegi		
Wähe	Stück	5.00
Salzige Wähen mit Spinat, Käse, Quiche und Zwiebeln		
Mini Bowl	Stück	8.50
Arrangement von Federkohl, Tandoori-Blumenkohl, Hokkaido Kürbis und Belugalinsen serviert in trendigen Mini-Bowls, glutenfrei und vegan		
Mini Bowl Chicken	Stück	8.50
Poulet, Kichererbsen, Rotkraut, Avocado, Federkohl serviert in trendigen Mini-Bowls		
Mini Bowl daily special	Stück	8.50
Rezept aus unserem beliebten Tagesangebot, mit vielen gluschtigen Komponeten, serviert in trendigen Mini-Bowls		
Suppe daily special	Stück	3.00
Hausgemachtes Tagesdessert	Stück	3.00

Apéro

Gourmet-Platten

(bestellbar ab 5 Personen)

Apéroplatte Schweiz (100g) — Pro Person 16.00

Reich garnierte Platte mit Salsiz, Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Trutenbrust und Hinterschinken, Garnitur und Auswahl an Brötchen

Käseplatte (100g) — Pro Person 16.00

Mit Emmentaler surchoix, Gruyère surchoix, Tilsiter, Brie und Sbrinz. Garnitur und Auswahl an Brötchen

À la carte

Sandwiches

½ Meter Sandwich-Laugenzopf	Stück	69.00
belegt mit Brie, Thon, Schinken oder Fleischkäse (ergibt ca. 12 Häppchen)		
Party Apérobrötli, assortiert	Stück	5.00
Mini Sandwiches mit Käse, Lachs, Schinken, Salami Brie, Fleischkäse, Tomate-Mozzarella, Hummus und Antipasti (vegan)		

Apéro

Kalte Häppchen

Mini Canapés, assortiert	Stück	3.50
belegt mit Brie, Ei, Lachs, Spargeln, Thon, Salami, Vorderschinken		
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Kräuter-Frischkäse auf Pumpernickel	Stück	2.60
Mini Blinis	Stück	3.90
mit Rauchlachs und Meerrettichschaum (Mindestbestellmenge 20 Stück)		
Gemüsestäbchen mit leichtem Joghurt-Dip	Stück	2.60
bunte Gemüsestängeli im Gläsli serviert		
Mini Bowl	Stück	8.50
Arrangement von Federkohl, Tandoori-Blumenkohl, Hokkaido-Kürbis und Beluga-Linsen Glutenfrei und vegan, serviert in trendigen Mini Bowls		

Apéro

Warme Häppchen

Mini Apéro-Gebäck, 20g, assortiert	Stück	1.50
Blätterteig gefüllt mit Tomate-Mozzarella, Spinat-Käse, Champignon, Käse-Schinken (Mindestbestellmenge 40 Stück)		
Apéro Schinkengipfeli, 30g	Stück	2.50
Apérochüechli gemischt, 50g	Stück	2.50
Gemüse, Spinat, Quiche, Broccoli, Chäs		
Mini Cheese Burger (5.5 cm)	Stück	5.50
mit Appenzeller Käse		
Mini Würstli Trio	Stück	8.50
Nürnbergerli, Cipollata und Chiliwürstli dazu Kartoffelsalat serviert in der Mini Bowl		
Mini Chicken Trio	Stück	9.50
Nuggets, marinierte Chicken Wings, Yakitori Poulet-Spiessli dazu Cole Slaw		
Mini Vegi Trio	Stück	9.50
Mini Würstli vegan, Cevapcici vegan und Linsen-Quinoa-Balls mit Joghurtfüllung dazu Cole Slaw		

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Eptinger mit Kohlensäure, Glas	1L	6.00
Eptinger ohne Kohlensäure, Glas	1L	6.00
Henniez mit Kohlensäure, PET	5dl	3.00
Henniez ohne Kohlensäure, PET	5dl	3.00
Aromatisiertes Wasser	1L	6.50
Süssmost vom Brügglihof	1L	7.50
Apfelschorle Ramseier	5dl	3.50
Michel Bodyguard Fairtrade, PET	3.3dl	3.50
Michel Orangensaft Fairtrade, PET	3.3dl	3.50
Coca Cola, PET	4.5dl	3.50
Coca Cola zero, PET	4.5dl	3.50
Rivella, PET	5dl	3.50
Süssgetränke gemischt, PET	5dl	3.50

Kaffee & Tee

Kaffee / Espresso	Tasse	3.00
Tee, assortiert	Tasse	3.00

Getränke

Weissweine

Sauvignon Blanc Luc Pirlet	7.5dl	22.00
Vin de Pays d'Oc		
Bözer Sauvignon Blanc	7.5dl	42.00
Weingut Heuberger		
Bözer Riesling-Sylvaner	7.5dl	35.00
Weingut Heuberger		

Rotweine

Il Primitivo del Tarantino IGT	7.5dl	25.00
Sette Torri, Sélection Landolt Weine		
Merlot Ticino DOC	7.5dl	35.00
Zanini-Sulmoni		
Bözer Pinot Noir	7.5dl	40.50
Weingut Heuberger		

Schaumweine

Il Colle Prosecco Brut	75dl	35.00
Prosecco Brut, DOC Treviso, Azienda Vitivinicola Il Colle		

Allgemeine Hinweise

Bankette und Anlässe

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Tagungsraum
zur Selbstbedienung

Zusatzkosten

Mitarbeiter, Betreuung «Anlass». Bei Caterings von Abfahrt bis Rückkehr ins Campus-Restaurant	pro Stunde	60.00
Anlassleitung	pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke		nach Aufwand

Transport und Bedingungen

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand
Abholung im Campus-Restaurant	gratis
mit Rückgabe der Gebinde	
Lieferungen in der Region	nach Aufwand

Die bis 48 Std. im Voraus 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: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Truten, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Vietnam: Riesencrevetten, Thon (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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