



SV RESTAURANT
ZHAW
CAMPUS WÄDENSWIL

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

Offertenanfragen über COLLAB

Michael Krauer
T +41 58 934 55 45
michael.krauer@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant ZHAW Grüental
Grüentalstrasse 16/18
CH-8820 Wädenswil
gruental.sv-restaurant.ch



FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

Die passende Lösung für jede Pausenverpflegung:

Schritt 1:

Wählen Sie ein Getränke-Basispaket

Schritt 2:

Ergänzen Sie nach Wunsch mit Speisen und / oder
zusätzlichen Getränken

SCHRITT 1: FÜR DEN DURST

GETRÄNKEPAKET KLEIN	Stück	6.20
Duftender Kaffee, Tee und Mineralwasser		

GETRÄNKEPAKET GROSS	Stück	7.20
Duftender Kaffee, Tee , Mineralwasser und Orangen- oder Apfelsaft		

2

SCHRITT 2 DAS PASSENDE EXTRA

FRUCHTSÄFTE 2.5 DL

Opaline BIO Apfel Golden	Stück	4.00
Opaline Apfel-Karotten	Stück	4.00
Opaline Aprikosen Nektar	Stück	4.00
Opaline Apfel Birne	Stück	4.00

FRÜHSTÜCK

Birchermüesli im Weckglas	Stück	3.00
Knusper-Müesli mit Joghurt im Weckglas	Stück	3.00

VITAMINE

Frucht assortiert (Apfel, Birne, Banane)	Stück	1.20
--	-------	------



FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

BACKFRISCH

Knuspriges Buttergipfeli	Stück	1.70
Kerniges Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Schoggigipfeli mit Ragusa-Füllung	Stück	3.00
Ufsteller-Schoggibrötli	Stück	2.70
Maisbrötli mit Rosinen	Stück	2.20
Fitnessbrötli mit Nüssen und Dörrfrüchten	Stück	2.70

ZUM ZVIERI

Mini-Blueberry-Muffin	Stück	3.00
Mini-Schokoladen-Muffin	Stück	3.00
Mini-Apfelstrudel	Stück	2.50
Mini-Nussschnecke	Stücke	2.50
Mini-Vanilleplunder	Stück	2.50
Mini-Aprikosenrolle	Stück	2.50
Mini-Pain-au-Chocolat	Stück	2.50



Z' MITTAG

BUFFET



Sie organisieren eine Tagung? Wir haben das passende Mittagessen!

Wählen Sie Ihr Lieblingsgericht oder eins aus unserem Angebot.

SALATE

Blattsalate	Portion	4.50
Diverse Blattsalate, Haus- und Italian-Dressing und Hausbrot		
Gemischte Salate	Portion	6.00
Diverse Blattsalate, Mais-, Karotten-, Gurkensalat Haus- und Italian-Dressing mit Hausbrot, Croûtons und Schnittlauch		

SUPPEN

 Kokos-Zitronengrassuppe mit Hausbrot	Portion	3.50
 Karotten-Ingwersuppe mit Hausbrot	Portion	3.50
Saisonale Suppen nach Wunsch mit Hausbrot	Portion	3.50
+ Knoblauch-Croûtons	Portion	0.50

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Tessiner-Schweins-Halsbraten	Portion	20.50
Merlotjus / Polenta / Ratatouille		
Suure Mocke	Portion	22.50
Rinds-Sauerbraten / Rotweinjus / Kartoffelstock / Bohnen		
Ungarisches Rindsgulasch	Portion	21.50
Spätzli / Karotten / Ahornsirup		
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	Portion	28.50
Nudeln / Broccoli / Mandeln		



Z' MITTAG

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

 Nepal-Linsen	Portion	15.00
Linsendal mit Karotten / Kartoffeln / Zucchini / Stangensellerie / Kokosmilch / Taschenbrot		
Quornragout «Stroganoff»	Portion	19.50
Paprika-Rahmsauce / Peperoni / Essiggurke / Champignons / Pilaw-Reis / Spinat		
Ofenfrische Gemüselasagne	Portion	17.00
Gemüselasagne / Spinat / Champignons		
Risotto «Monstein»	Portion	18.00
Pilzrisotto / blaue Trauben / Rucola		

DESSERTS

Schoko-Krokantschnitte	Portion	3.00
Waldfruchtschnitte	Portion	3.00
Himbeer-Schokokrokant	Portion	3.00
Mini-Crèmeschnitte	Portion	3.00
Apfel-Streuselkuchen	Portion	4.00
Himbeer-Cheesecake	Portion	3.50
Sacher-Schnitte	Portion	3.50
Panna cotta mit Fruchtsauce	Portion	3.50
Toblerone-Mousse	Portion	3.50
 Fruchtsalat	Portion	3.50

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr Wunschmenu zusammen.



Z' MITTAG

PARTY-SANDWICHS

Wir servieren unsere Sandwichkreationen geschnitten am Stück

METERSANDWICH

ENGLISH GENTLEMAN (CA. 18 STÜCK) Stück 84.00

Knuspriges Baguette mit Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebeln, Kapern und Eisbergsalat

METERSANDWICH

ZHAW CLASSIC (CA. 18 STÜCK) Stück 58.00

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

METERSANDWICH

MEDITERRANO (CA. 18 STÜCK) Stück 58.00

Knuspriges Baguette mit grilliertem Gemüse und Mozzarella.

FOCACCIA

BELLA ITALIA (CA. 20 STÜCK) Stück 51.00

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

FOCACCIA

VENEZIANA (CA. 20 STÜCK) Stück 38.00

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

LIEBLINGSSANDWICH

Sollten keine der offerierten Meter-Sandwichs Ihren Vorstellungen entsprechen, können wir Ihnen gerne weitere Varianten oder Sandwiches in normaler Grösse anbieten.



ZUM AUSKLANG

ZUM KNABBERN

Zweifel Pommes Chips Nature	280 gr	9.00
Zweifel Pommes Chips Paprika	280 gr	8.50
Gesalzene Erdnüsse	500 gr	7.00
Blätterteigstangen	100 gr	6.00

AUS DER KALTEN KÜCHE




Knuspriges Nussbrot mit Brie und Kresse	Stück	3.00
Mini-Pastrami-Brioche mit Honigsenf und Kresse	Stück	4.50
Mini-Bagel mit Rauchlachs, Rucola und Meerrettich-Dill-Mayo	Stück	4.50
Mini-Bagel mit Roastbeef, Tartarsauce und Rucola	Stück	6.50
Bruschetta mit marinierten Tomaten	Stück	3.00
Partybrötchen assortiert gefüllt: Brie, Ei, Schinken, Salami, Fleischkäse	Stück	3.50
Lachs-Wrap mit Kapern, Eisbergsalat und Meerrettich	Stück	4.50
Chicken-Wrap mit süsser Chili-Marinade, Eisbergsalat und Koriander	Stück	4.50
 Gemüse-Wrap mit Karotten, Kabis, Guacamole	Stück	4.00
Thunfisch-Wrap mit Kapern, Chili und Eisbergsalat	Stück	4.50
Schweizer Bergkäse mit Trauben am Spiess	Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stück	3.00
Gemüsesticks mit Kräuterquark	Stück	3.00
 Erfrischender Couscous-Salat mit Gurke, Tomate, Koriander und Minze (im Weckglas serviert)	Stück	4.00
 Artischocken-Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven (im Weckglas serviert)	Stück	4.00
 Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Koriander und Minze	Stück	4.00

AUS DER WARMEN KÜCHE

Mini-Käseküchlein	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Mini-Rindshamburger im Colorbun mit BBQ Sauce	Stück	4.50



ZUM AUSKLANG

	Rindfleischbällchen mit Chunky-Salsa	Stück	3.50
	Pouletspiesschen mit Soja-Erdnussmarinade	Stück	5.50
	Pflaumen im Speckmantel	Stück	3.50
	Indian-Onion-Bahjis mit Sweet-Chilisauce	Portion	3.50
	Gemüse-Samosas mit Joghurt-Minze-Dip	Stück	3.50
	Gemüse-Pakorras mit Sojajoghurt-Kardamom-Dip	Stück	3.50



ZUM FEIERN

SOMMERZEIT IST GRILLZEIT

Ob als Kunden- oder Teamevent;
Grillen bei schönem Wetter – was gibt es Schöneres?
Alles ist möglich, wir grillieren für Sie oder Sie bieten Ihren Gästen die
Möglichkeit selber zu grillieren und wir erledigen den Rest.

GRILLPLAUSCH	Pro	
	Person	19.00

Grillklassiker

Bratwürste, Cervelats und Halloumikäse vom Grill mit Hausbrot,
Senf und Ketchup

Salatbuffet

Maissalat, Gurkensalat, Karottensalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, Haus-
und Italian-Dressing

DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

9

V	Grillgemüse	Pro	4.50
	Maiskolben, Aubergine und Zucchini	Person	
	Gemüsepackli	Pro	5.50
	Aubergine, Peperoni, Zucchini, Gartenkräuter und Feta in der Folie	Person	
	Schweinshalssteak – 180 gr mit Kräuterbutter	Pro	9.50
		Person	
	Rinds-Hohrückensteak – 160 gr mit Kräuterbutter	Pro	14.00
		Person	
	Spare Rib – 200 gr mariniert mit BBQ-Sauce und Ahornsirup	Pro	9.50
		Person	



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Süssgetränke PET assortiert	5 dl	3.00
Orangensaft	1 Liter	7.00
Ramseier Hochstämmer Apfelsaft	1 Liter	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	3.50

BIER

Chopfab Hell	33 cl	4.50
Chopfab Amber	33 cl	4.50

10

WEISSWEINE

ZHAW-Wein Halbinsel Au Sauvignon Blanc Zürich, Schweiz	75 cl	33.00
MYTHOS WEISS Ostschweizer Cuvée Thurgau, Schweiz	75 cl	26.00
Impero Pinot Grigio Venezia IGT Friaul, Italien	75 cl	28.00

ROTWEINE

ZHAW-Wein Halbinsel Au Pinot Noir Auslese Barrique Zürich, Schweiz	75 cl	35.00
MYTHOS ROT Ostschweizer Cuvée Thurgau, Schweiz	75 cl	26.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien, Italien	75 cl	28.00

LIEBLINGSWEIN

Sollten keine der offerierten Weine Ihren Vorstellungen entsprechen, können wir Ihnen gerne weitere Weine anbieten oder Ihren Wunschtropfen organisieren.



RÄUMLICHKEITEN

CATERINGZONEN

Die Allgemeine Hausordnung der ZHAW ist einzuhalten. Veranstaltungen auf dem ZHAW Areal dürfen nur in den dafür definierten Cateringzonen durchgeführt und müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert werden.

ÖFFENTLICHE FLÄCHEN GASTRONOMIE

Veranstaltungen in den Mensen und Cafeterien der ZHAW müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert und ausserdem von den für die ZHAW-Verpflegungsbetriebe verantwortlichen Stellen bewilligt werden.

VERPFLEGUNG AN DER ZHAW

Informationen finden Sie ebenfalls unter:

<https://www.zhaw.ch/verpflegung>

<https://intra.zhaw.ch/finanzen-services/facility-management/services.html>

<https://intra.zhaw.ch/finanzen-services/facility-management/services/mensa.html>



ALLGEMEINE HINWEISE

SERVICEDIENSTLEISTUNGEN

ABHOLUNG

Bereitstellung durch den Caterer an unserem Standort im Gebäude, Abholung und Rücktransport am Veranstaltungstag durch den Auftraggeber.

LIEFERUNG

Lieferung und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung.

CHF 15.00

LIEFERUNG MIT AUFBAU

Lieferung, Aufbau, Abbau und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung.

Pauschale Rechnungsstellung von CHF 45.00 pro Aufbau (Ort und Zeitpunkt). Inkl. der Tischwäsche für das Buffet.

ANLASS MIT BEDIENUNG

Komplette Dienstleistung durch den Caterer.

Service-/Küchen Mitarbeiter von 06:00 bis 22:00 Uhr Mo-Fr	Stunde	48.00
Service-/Küchen Mitarbeiter ab 22:00 bis 06:00 Uhr und Sa / So / Feiertage	Stunde	69.00
Chef de Service (ab 100 Personen) von 06:00 bis 22:00 Uhr Mo-Fr	Stunde	55.00
Chef de Service (ab 100 Personen) ab 22:00 bis 06:00 Uhr und Sa / So / Feiertage	Stunde	75.00



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anderslautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anderslautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 0 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anderslautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.