



SV RESTAURANT / MENSA
JUICE EWZ OERLIKON

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

Jörg Pfaffe
Restaurant Manager
T +41 058 432 41 66
joerg.pfaffe@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Juice
Tramstrasse 35
8050 Zürich

[Juice - Cafeteria ewz \(sv-restaurant.ch\)](http://juice-cafeteria-ewz.sv-restaurant.ch)



SEMINAR UND SITZUNGSVERPFLEGEUNG

ZMORGE

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START	Pro Pers.	7.50
------------------------------------	-----------	------

Duftender Kaffee oder Tee aus der Nespressomaschine,
ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen und Früchte
(weiter Nespressokapsel werden mit 1.00 CHF verrechnet)

KAFI UND GIPFELI	Pro Pers.	3.50
-------------------------	-----------	------

Duftender Kaffee oder Tee aus der Nespressomaschine mit Gipfeli
(weiter Nespressokapsel werden mit 1.00 CHF verrechnet)

NESPRESSO MASCHINE	Pro Maschine	20.00
---------------------------	-----------------	-------

Duftender Kaffee (10 inkl.) oder Tee aus der Nespressomaschine mit
Gipfeli
(weiter Nespressokapsel werden mit 1.00 CHF verrechnet)



SEMINAR UND SITZUNGSVERPFLEGUNG

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Butter-, Laugen- oder Dinkelkipfli	Stück	2.00
Veganes Körnergipfeli	Stück	2.00
Pausenbrötli / Fitnessbrötli	Stück	2.00
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.00
Frühstücksbrötli	Stück	2.00

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	4.50
Brainfood Joghurt & Bienenpower	Stück	4.20
Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischer Limette		
Homemade Power Joghurt	Stück	3.80
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		

3

NACHMITTAGS-PÄCKLI

IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH	Pro Pers.	9.00
--------------------------------	-----------	------

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen Nussstangen, Plundern, Wienerkonfekt und Früchtekorb (weiter Nespressokapsel werden mit 1.00 CHF verrechnet)

GESUND UND OHNE SÜNDE	Pro Pers.	14.50
------------------------------	-----------	-------

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und Multivitamin, geschnittene Früchte, Gemüestängeli und Quarkdips (weiter Nespressokapsel werden mit 1.00 CHF verrechnet)



SEMINAR UND SITZUNGSVERPFLEGUNG

POWER BREAK Pro Pers. 12.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit frischen Gurken und frischem Ingwer, Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten sowie Quark mit frischen Früchten
(weiter Nespressokapsel werden mit 1.00 CHF verrechnet)

SANDWICHES

Verschiedene Party-Sandwich assortiert gefüllt (Fleisch, Fisch, Veggie, Vegan)	Stück	4.50
Verschiedene grosse Sandwich assortiert gefüllt (Fleisch, Fisch, Veggie, Vegan)	Stück	7.50

CEREALIEN & CO.

4

Verschiede Schoko- oder Müsliriegel	Stück	3.00
Brainfood	Stück	5.50
Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte im trendigen Pappbecher		
Taste of Natur Riegel (vegan)	Stück	3.50

SÜSSES

Homemade Crèmeschnitte / Cremetörtchen	Stück	4.00
Zitronen-, Schoggi- oder Rüebl-Cake	Stück	3.20
Brownie de Luxe	Stück	3.20
Plundergebäck	Stück	3.00



À LA CARTE

Sie können für ihre Mittagspause gerne von unserem Restaurant profitieren. Wir reservieren ihnen gerne einen Tisch für ihre Seminarteilnehmer. Sie können von täglichem Angebot auswählen oder wir unterbreiten ihnen auf ihre Wünsche zugeschnittene Menüvorschläge per Offerte mit.



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE

Pro Pers. 18.50

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Gemüsechüechli

REGIONALE SCHWIIZ PLATTE

Pro Pers. 24.50

Verschiedene regionale Fleisch- und Käsespezialitäten,
garniert mit Essiggemüse und Früchte
serviert mit herzhaften Brotauswahl und Zopf

AZZURRO-IDEEN

Pro Pers. 32.00

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Melone mit Parmaschinken
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Gefüllte Foccacia (Fleisch / Fisch/ Veggie / Vegan nach Wunsch)
- Pizza (verschiedene Variationen)
- Torta della Nonna
- Tiramisu
- Panna Cotta



APÉRO

APÉRO RICHE

Pro Pers. 26.00

-
- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
 - Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
 - Feines Birnenbrot mit würzigem Tête-de-Moine-Käse
 - Würfel vom Flanksteak in Tomaten-Confit
 - Crevetten-Tempura mit Pepper-Dip
 - Petits fours
 - Mousse au chocolat mit Chilifäden

OLD SCHOOL «TRADITIONAL»

Pro Pers. 16.50

-
- Chäschüechli
 - Schinkengipfli
 - Gemüsechüechli
 - Mini- Cheeseburger
 - Chips & Nüssli

7

GRÜNER DAUMEN

Pro Pers. 3.50

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette



APÉRO

À LA CARTE

W A R M E H Ä P P C H E N

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.50

Gerne Unterbereiten wir Ihnen auf Ihre Wünsche zugeschnittene, saisonales Angebot für Ihre Anlässe.

Bitte melden Sie sich unter joerg.pfaffe@sv-group.ch.

S A L Z I G E S

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	2.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	2.80
Popcorn – a variation	100 g	4.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50
Gemüsechips	100 g	3.50

S Ü S S E S

Fruchtspiessli	Stück	3.50
Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Eclair mit verschiedenen Füllungen: Mokka, Erdbeere oder Vanille	Stück (3)	5.50
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola Zero	5 dl	3.50
Rivella rot	5 dl	3.50
Rivella blau	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Schorle	5 dl	3.50
Apfelsaft	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.50
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fairtrade	1 l	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	5.00

9

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.80
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	2.80
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.80



GETRÄNKE

ROTWEINE

Staatsschreiber Wein rot Zürcher Auslese Blauburgunder	75 cl	32.50
Stadt Zürich Pinot Noir, AOC Zürich	75 cl	32.00
Aphrodine Petite Arvine Valais Albert Mathier et Fils, AOC Valais, Aphrodine, Albert Mathier & Söhne	75 cl	36.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00

WEISSWEINE

Chasselas Cuvée Spéciale La Côte Les Frères Dutruy Bio, AOC La Côte, Les Frères Dutruy, 2022, 75 cl	75 cl	29.50
Stadtzürcher Riesling-Sylvaner Weingut Landolt, AOC Zürich, Weingut Landolt, Stadt Zürich, 2022, 75 cl	75 cl	32.00
Staatsschreiber Wein weiss Cuvée Prestige Zürcher Auslese	75 cl	32.50

10

SCHAUMWEINE

Mythos brut Suisse Landolt Weine, VdP Suisse, Mythos Landolt Weine	75 cl	27.50
Perrier-Jouët Grand Brut Champagne, Perrier-Jouët	75 cl	56.00

BIER

Appenzeller Bier	33 cl	4.00
Appenzeller alkoholfrei	33 cl	4.00
Amboss Bier	33 cl	4.00



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 80 Sitzplätzen und 120 Stehplätze im Atrium



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Um Ihnen eine Top-Dienstleistung gewährleisten zu können, bitten wir Sie uns die genauen Angaben für ihre Sitzungen und Bankette spätestens eine Woche im Voraus bekannt zu geben. Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, zuzüglich Mitarbeiterkosten

ZUSATZKOSTEN

Pro Mitarbeiter:	pro Stunde	60.00
Zapfengeld	pro Flasche	15.00
Wein und Gläser (Miete) pro Stück		0.60 CHF
Besteck (Miete) pro Stück		0,60 CHF
Teller (Miete) pro Stück		1.50 CHF

12

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Apéro-Auslieferung inkl. Einrichten und Rückschub	pro Lieferung	40.00
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag	pro Lieferung	20.00

Die bis am Vorvortag 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, Pouletbrust, Kalbfleisch,
Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Truten

Vietnam: Riesengarnelen, Thon,

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

Dänemark: Cocktailgarnelen

Italien: Bresaola, Parmaschinken

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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