

CATERING SAISONKARTE FRÜHLING 2023

KALTE HÄPPCHEN

V Frühlings Gemüseterrine mit Erbsensalat (Vegetarisch)	Stück	4.90
V Tomatenmousse mit Grillpeperoni (Vegetarisch)	Stück	4.90
Kalbsfleisch Vitello mit Kapern	Stück	5.90

WARME HÄPPCHEN

V Cremige Bärlauchsuppe mit frittierten Ei (auf Wunsch Vegan möglich)	Stück	6.90
V Grillierte Auberginen mit Feta (Vegetarisch)	Stück	4.90
V + Mini Partybrötchen gemischte Auswahl	Stück	0.80

SAISONALE BUFFET HAUPTGÄNGE

Kalbsvoressen mit Morchelsauce Kartoffelgratin Artischocken-Tomatenragout	Portion	26.90
V Vegetarische Variante mit Quornschnitzel		
Rotbarbenfilet mit Basilikumsauce, Gnocchi und Ratatouille	Portion	23.50
V Vegane Variante mit Tofuspiess	Portion	23.50

CATERING SAISONKARTE FRÜHLING 2023

Weisser Flaacher Spargel an Hollandaise,
Neue Kartoffeln
(Familie Spaltenstein aus Flaach)

- Mit Rohschniken + 7.50
- Mit gekochtem Schinken + 7.50

Gebratene Pouletbrust mit Bärlauch mariniert, Portion 18.90
an Rosmarinsauce, Rösti und Karotten

Portion 18.90

 Planted Chicken Geschnetzeltes an Rosmarinsauce,
Rösti und Karotten (Vegan)

Portion 17.50

 Spargelragout mit Gnocchi (Vegan)

SÜSSE DESSERT

 Erdbeer Tiramisu (Vegetarisch) Stück 4.50

 Skyrscnitte mit Beeren (Vegetarisch) Stück 4.90

SV Restaurant
ZHAW
Campus Winterthur

CATERING SAISONKARTE FRÜHLING 2023

FRÜHLINGSGETRÄNKE

Frühlingsbowle mit Erdbeeren und Minze Mit Aperol und Sekt oder ohne Alkohol	Liter	30.00
Gurken-Zitronen-Basilikum Wasser	Liter	12.00
Apfel-Minze Wasser	Liter	12.00

Erdbeeren, Spargel und Bärlauch sind nur Saisonal erhältlich.

Angebotsdauer: ca. 01.März bis ca. 28. Mai 2023

**SV (Schweiz) AG
Campus ZHAW
T +41 58 934 72 78
Catering-Winterthur@sv-group.ch**