

## CATERING SAISONKARTE HERBST 2022

### KALTE HÄPPCHEN

---

Nüsslisalat mit Eierschwämmli, Walnüssen (Vegan) mit italienischen oder französischen Dressing im Weckglas serviert	Stück	5.00
Tramezzini, Cyroswürfelkäse, Ofentomate, Rucola (Vegi)	Stück	4.10
Grillierte Champignons mit Aceto (Vegi)	Stück	3.00

### WARME HÄPPCHEN

---

Cremige Kürbissuppe, Amaretti, Steirisches Kürbisöl (Vegan) im Weckglas serviert	Stück	4.50
Merguezwurst, Kartoffeln, Rahmwirz	Stück	5.20
Waldpilzravioli mit Ofentomate (Vegi) im Weckglas serviert	Stück	3.50

### SÜSSE HÄPPCHEN

---

Apfel im Schlafrock 120gr mit Vanillesauce	Stück	4.00
Weisses Schoggi-Mousse, Rotweinzwetschgen	Stück	4.00

### SAISONALE BUFFET HAUPTGÄNGE

---

Gebratene Hirschstreifen, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli und Rahmwirz	Portion	22.90
Rehpfeffer, Marroni, hausgemachte Spätzli und Rotkraut	Portion	22.00
Triondo Ravioli, Birne, Blauschimmelkäse, Nüsse, Steinpilzcreme (Vegi)	Portion	17.20
Schupfnudeln, cremiges Waldpilzragout (Vegi)	Portion	13.50

SV Restaurant  
ZHAW  
Campus Winterthur

## **CATERING SAISONKARTE HERBST 2022**

### **WINTERZAUBER**

---

Winterbowle mit oder ohne alkohol	Liter	8.50
Glühwein	Liter	8.00
Fruchtpunsch	Liter	6.50

**Angebotsdauer: 01. September bis 30. November 2022**

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