

Catering & Events Novartis Campus Basel

Herzlich Willkommen

«Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen» schrieb einst Johann Wolfgang von Goethe, und wir können dem bedeutendsten Schöpfer der deutschsprachigen Literatur nur beipflichten.

Ob Sie zum Business-Lunch, zum Apéro oder zum feierlichen Anlass einladen – wir sorgen dafür, dass Ihr Anlass zum unvergesslichen kulinarischen «Augen»-blick wird!

Von der Beratung und Planung über die Menü-Auswahl und Präsentation bis zum erstklassigen Service: Bei uns sind Sie und Ihre Gäste in besten Händen.

Für jeden Geschmack nur das Beste:
Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Ihre Ansprechpartner:

Leiterin Catering
Valentine Molé

Leiter Events
Kim Koffler

Assistant Catering
Robin Geissbühler
Sarah Schindler

Assistant Events
Romana Ružičková

catering.wsj@sv-group.ch
+41 61 324 21 59



svrestaurant

Inhaltsverzeichnis

Frühstück & Pausen/ à la carte & Brainfood	1
Lunch und Dinner	2
Salate	3
Sandwiches/ Mini-Sandwiches	4
Süßes & Torten	4
Apéro	5
Getränke	8
Wissenswertes und Konditionen	9



svrestaurant

Frühstück

À la carte & Brainfood

Butter-, Vollkorn- und Laugengipfel (mini/ normal)	Stk.	1.60/ 2.00
Früchtebrötli	Stk.	2.50
Mini Brioche klassisch oder mit Schokolade	Stk.	2.50
Mini Nussgipfel/ mini Mandelgipfel/ mini Vanille Plunder	Stk.	2.50
Birchermüesli	Stk.	4.00
Griechischer Joghurt mit Honig und Früchten	Stk.	4.00
Chia Pudding mit Kokosmilch	Stk.	4.00
Joghurt / Früchtequark	Stk.	1.60
Saisonfrucht	Stk.	1.50
Geschnittene Früchte assortiert	Stk.	4.00
Früchtespiess	Stk.	2.00
Stoli Nussmischung	Stk.	3.70
Stoli Nussmischung – dunkle Schokolade	Stk.	3.90
Treat Riegel	Stk.	2.40
Taste of Nature Riegel	Stk.	3.80
Clif Bar Riegel/ Lifebar Riegel	Stk.	4.40



svrestaurant

Lunch-Päckli

Sandwich Lunch	p.P.	15.50
-----------------------	------	-------

2 Sandwiches
1 Saisonfrucht

dieses Päckli ist auch 100% vegetarisch erhältlich 

Häppchen-Lunch klein	p.P.	24.50
-----------------------------	------	-------

6 Häppchen kalt
1 Tagesdessert

dieses Päckli ist auch 100% vegetarisch erhältlich 

Häppchen-Lunch gross	p.P.	32.50
-----------------------------	------	-------

4 Häppchen kalt
4 Häppchen warm
1 Tagesdessert

dieses Päckli ist auch 100% vegetarisch erhältlich 

mögliche Zusätze

Tagessalat Chef` s Choice	p.P.	5.00
---------------------------	------	------

Tagessuppe	p.P.	4.00
------------	------	------

Häppchen warm (2 Stk.)	p.P.	7.00
------------------------	------	------



Lunch & Dinner

Ob Stehlunch, Buffet oder Galadinner – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um.
Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen eine passende Offerte für Ihren Anlass zusammen.

Platten

Mezze Platte  (ca. 350g)	p.P.	18.50
Falafel, grilliertes Gemüse, Auberginen Mezzaluna, Fetakäse, Hummus. Dazu servieren wir Fladenbrot.		
Bündner Platte (ca. 100g)	p.P.	19.50
Auswahl an Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse, Tête de Moine, Hobelkäse und eingelegtem Gemüse. Dazu servieren wir Brot.		
Mediterrane Platte (ca. 100g)	p.P.	22.50
Variation von Parmaschinken, Bresaola, Salami, Parmesan, Provolone, Grissini, Oliven und eingelegtem Gemüse. Dazu servieren wir Tomaten Foccacia.		

Portionen

Mezze Teller (Falafel, grilliertes Gemüse, Auberginen Mezzaluna, Fetakäse, Hummus) mit Fladenbrot 	p.P.	17.50
Tomaten-Mozzarella (Büffel-Mozzarella) Salat mit Brot 	p.P.	16.50
Bresaola mit Parmesan, Rucola und Brot	p.P.	18.50
Vitello Tonnato mit Brot (Mindestbestellmenge 10 Portionen)	p.P.	19.50

Bitte bestellen Sie unsere à la carte Teller 48 Stunden im Voraus. Ab der elften Portion werden wir auf Platten anrichten.



Sandwiches

Fleisch & Fisch	Stk.	7.00
Vegetarisch  , vegan, glutenfrei	Stk.	7.00
Deluxe (Lachs, Rohschinken, Bresaola, Roastbeef)	Stk.	9.00
Mini Sandwich	Stk.	4.50

Unsere wöchentlich wechselnden Füllungen & Brotsorten sorgen für Abwechslung bei Ihrem Sandwichlunch. Gerne geben wir Auskunft über unser aktuelles Angebot. Sie können Ihr Sandwich auch gerne glutenfrei oder vegan bestellen.

Salate & Poke

...wählen Sie Ihre Basis

Mediterraner Salat	p.P.	14.90
---------------------------	------	-------

Gemischte Blattsalate, Rucola, Cherrytomaten, Avocado, Parmesan und Pinienkernen mit Brot 

Kukku Salat	p.P.	17.50
--------------------	------	-------

Saisonaler Mischsalat mit Mango, Sojasprossen, Edamame, Ananas, Avocado mit einem Passionsfrucht Dressing 

Kukku Signature Poke 	p.P.	19.50
---	------	-------

Sushi Reis, Edamame, marinierte Mango, Ingwer, Cashew Nüsse, Avocado, Daikon Kresse und frittierte Zwiebeln

...dazu gibt es folgende Toppings

Marinierter Fetakäse  (ca. 70gr.)	p.P.	4.00
Krevetten Asia Style (ca. 60gr.)	p.P.	6.50
Pouletstreifen (ca. 100gr.)	p.P.	7.50
Gebratener Lachs (ca. 60gr.)	p.P.	7.50
Gyoza  (2 Stück)	p.P.	8.00



svrestaurant

Süßes & Torten

Muffins	Stk.	3.00
Teegebäck	Stk.	3.00
Eclair gefüllt mit Vanille oder Schokolade	Stk.	3.00
Mignardises	Stk.	3.00
Brownies	Stk.	3.00
Holländertörtchen	Stk.	3.50
Früchtetörtchen	Stk.	3.50
Cake Pops	Stk.	3.00
Tiramisu klassisch	Stk.	4.00
Früchte Tiramisu	Stk.	4.00
Panna Cotta	Stk.	4.00
Schokoladenmousse	Stk.	4.00
Crème Brûlée	Stk.	4.00
Cube Lamington mit Himbeer, Kokos und Schokolade	Stk.	3.50
Amaretti mit Schokoladen-Passionsfrucht Ganache	Stk.	4.00
Cheese Cake	Stk.	3.50
Saisonale Blechkuchen mit Früchten und Streusel	Stk.	3.50
Nussenzopf, 500g (ca. 10 Portionen)		16.00
Gugelhopf süß/ mit Speck, 750g (ca. 18 Portionen)		27.00

Unsere Backwaren werden alle in unserer eigenen Hausbäckerei frisch für Sie hergestellt. So können wir eine täglich gleichbleibende Qualität garantieren. Gerne produzieren wir Geburtstagstorten, sowie andere Kuchen auf Anfrage. Wir beraten Sie gerne telefonisch.



Apéro Häppchen

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmenge pro Person:

Für den kleinen Hunger	3-5 Häppchen (kurzer Apéro)
Für den grösseren Hunger	6-8 Häppchen (gediegener Apéro)
Als Mahlzeitenersatz	9-10 Häppchen (Lunch/ Dinner)

Mindestbestellmenge sind 15 Stück pro Häppchen. Bitte bestellen Sie unsere Apéro-Häppchen 48 Stunden im Voraus.

Kalt

Ginger Beef "Sous-Vide", Kalamansi Sauce, Rettich-Edamame Salat	Stk.	4.00
Hausgebeiztes Forellenfilet, Gartenerbsen-Crème, rosa Pfeffer und Mais-Pops	Stk.	4.00
Praliné von der Maispoularde, Linsensalat, Orangengelee und Brunnenkresse-Mayonnaise	Stk.	4.00
Mariniertes Rindsentrecôte auf Gurken-Sesam Relish	Stk.	4.00
Serrano Schinken, Chili-Estragon Crème und grilliertes Gemüse	Stk.	4.00
Hausgeräucherte Entenbrust, Quinoa Salat, Grapefruits und Granatapfel-Sud	Stk.	4.00
Thunfisch Tataki auf Tomaten Relish und kandierten Pistazien	Stk.	4.00
Tranche vom Rindsentrecôte mit Couscous Salat, Limette und schwarzen Nüssen	Stk.	4.00
Kurkuma Krevetten-Türmchen mit Lachs-Kaviar	Stk.	4.00

Kalt und

Roter Linsensalat mit Limetten-Chili Sauce, Frischkäse-Praliné und mariniertes Mango 	Stk.	3.50
Kleiner Griechischer Salat 	Stk.	3.00
Kräutertofu, marinierte Shitake Pilze, geschmolzene Tomate und Miso Sauce 	Stk.	3.50
Randen-Carpaccio mit Ziegenkäse, Wasabicrème und Baby Sprossen 	Stk.	3.50
Frischkäse Praliné mit Quinoa Salat, Grapefruit und Granatapfel Sud 	Stk.	3.50



Auf dem Spiess

Kalt

Caprese Spiesschen mit Tomaten und Mozzarella 	Stk.	2.80
Lolipop von der Maispoularde mit konfierter Peperoni	Stk.	3.50
Auberginen-Frischkäse Involtini 	Stk.	3.50
Spiesschen mit Rauchlachs, Gurke und Dill	Stk.	4.00
Glasierte Riesenkrevetten mit Tamarind und Ananas	Stk.	4.50

Warm

Yakitori Spiess mit Honig & Sesam mariniert	Stk.	4.50
Poulet Satay Spiess mit Erdnusssauce	Stk.	4.50
Köfte Spiess mit Limette und Chili	Stk.	4.50
Asiatische Fisch-Cakes	Stk.	4.50
Gemüse Spiesschen 	Stk.	3.50

Auf dem Brot

Mini Brioche

Mit Bündnerfleisch und Kressebutter	Stk.	4.50
Mit geräuchertem Lachs und Meerettichschaum	Stk.	3.50
Mit Frischkäse, Gartenkräutern und Kirschtomaten 	Stk.	3.50

Kartoffelbrot

Mit Roastbeef und Feigensenf	Stk.	4.00
Mit Mostbröckli und Karotten-Ingwer-Crème	Stk.	4.50
Mit grilliertem Gemüse und Mozzarella 	Stk.	3.00

Pitabrot

Mit grilliertem Gemüse und Joghurtsauce 	Stk.	4.00
Mit Poulet-Curry	Stk.	4.50
Mit Thonmousse	Stk.	4.50
Mit Hummus-Feta 	Stk.	4.50

Früchtebrot

Mit geräucherter Entenbrust	Stk.	4.50
Mit Ziegenkäsemousse und konfierter Kirschtomate 	Stk.	3.50
Mit Tête de Moine und Feigenchutney 	Stk.	3.50



Kalter Fingerfood

Basilikum-Tofu Crème mit herzhaftem Gemüse Tartar und gebackener Polenta 	Stk.	3.50
Mini Wraps mit Poulet	Stk.	3.60
Kräutercrêpes mit Frischkäse und Berner Schinken	Stk.	3.50
Italienische Sushi	Stk.	3.50
Cocktailbrötchen/ Mini Silserli mit verschiedenen Füllungen	Stk.	3.60

Warmer Fingerfood

Empanadas mit Rind	Stk.	3.60
Assortierte Mini Tartes	Stk.	3.80
Mini Samosa 	Stk.	3.50
Rindfleisch-Bällchen mit rassigem Dip	Stk.	5.00
Mini Beefburger	Stk.	5.00
Falafel mit Raita Sauce 	Stk.	4.50
Mini Arrancini Tomate-Mozzarella 	Stk.	4.00
Vegetarische Frühlingsrollen 	Stk.	4.00
Gebackene Krevetten Japanese Style mit Sweet Chili-Sauce	Stk.	4.50
Gyoza (Poulet, )	Stk.	4.00
Mini Döner mit Poulet, Gurke und Tomate	Stk.	5.00
Halloumi Zucchetti Päckli und Tomaten Salsa 	Stk.	5.00
Poulet-Kokos Nuggets	Stk.	5.00

Apéro Beilagen

Chips Nature oder Paprika (280g)	9.50
Salznüssli (500g)	9.50
Grissini (200g)	12.00
Oliven (120g)	9.00
Parmesan (120g)	10.50



svrestaurant

Getränke

Kaffee	Tasse	3.60
Tee	Tasse	3.90
Kaffee, Espresso von Nespresso	Tasse	4.10
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Glasflasche	33cl	3.80
Diverse Softdrinks [Cola, Cola Zero, Schorle] Glasflasche	33cl	3.80
SV Ice Tea	100cl	9.50
Kukku Ice Tea (verschiedene Sorten)	100cl	18.00
Frisch gepresster Fruchtsaft (saisonal)	100cl	24.00
Michel Fruchtsaft	20cl	3.80
Michel Fruchtsaft	100cl	12.50

Bier

Bier Feldschlösschen	33cl	4.20
Unser Bier	33cl	4.90
Bier Feldschlösschen alkoholfrei (auf Anfrage)	33cl	4.20
Fassbier Unser Bier	2000cl	200.00

Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene	75cl	44.00
---------------------------	------	-------

Weisswein

Fechy, La Colombe	75cl	26.50
Riesling-Silvaner, Weingut Jauslin	75cl	33.50
Petite Arvine, Grand Metral, Provins	75cl	45.50

Rotwein

Girapoggio, Bissoni	75cl	39.00
Pinot Noir, Weingut Jauslin	75cl	37.00
La Villa, Barbera d'Asti DOCG, Tenuta Olim Bauda	75cl	43.00
Abadia Retuerta Especial	75cl	57.00



svrestaurant

Wissenswertes & Konditionen

Deklaration

Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Geflügel)		SCHWEIZ
Lamm		EUROPA
Ente		FRANKREICH
Lachs	ZUCHT	NORWEGEN / ENGLAND
Thunfisch	WILDFANG	NORDOST-PAZIFIK
Forelle	ZUCHT	TÜRKEI / ITALIEN
Blacktiger	ZUCHT	VIETNAM

Bestellung

Die definitive Bestellung benötigen wir wie folgt im Voraus:

- Catering-Lieferungen 2 Arbeitstage
- Anlässe bis 100 Personen 3 Arbeitstage
- Anlässe ab 100 Personen 5 Arbeitstage

Wir setzen alles daran, auch sehr kurzfristige Bestellungen so rasch wie möglich auszuliefern, bitten Sie jedoch um Verständnis, wenn Sie sich zu Spitzenzeiten etwas gedulden müssen. Nicht alle Artikel sind kurzfristig lieferbar. Gerne beraten wir Sie.

Für Catering-Lieferungen ausserhalb dieser Fristen, und die vom Caterer bestätigt werden, wird eine Express-Gebühr von CHF 80.00 erhoben

Nespresso Kaffee

Gerne stellen wir Ihnen die Nespresso-Maschinen neu ohne Miete zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, dass jedoch eine Mindestkonsumation von 50% der bestellten Kapseln in Rechnung gestellt wird.

(Beispiel: Sie bestellen Nespresso Kaffee für 20 Personen und konsumieren effektiv nur 8 Stück. In diesem Falle verrechnen wir 2 Stück mehr um die Mindestkonsumation von 50%, also 10 Stück, zu erreichen. Falls Sie 14 Stück konsumieren, werden 14 Stück verrechnet)

Bereitstellungskosten für Lieferungen

Bereitstellungskosten	pro Stunde	60.00
-----------------------	------------	-------

Die Bereitstellungskosten beinhalten die Offerten Bearbeitung, Kundenbetreuung, Auf- und Abbau und die Lieferung und Abholung des Caterings. Die Reinigung des Raumes und die Ordnung in den diversen Räumlichkeiten sind Sache des Veranstalters.



svrestaurant

Mitarbeiterkosten pro Stunde

Serviceleiter, Küchenchef	Werktage/	80.00
	Wochenende	100.00
Servicemitarbeiter	Werktage/	60.00
	Wochenende	75.00
Koch	Werktage/	60.00
	Wochenende	75.00

Unsere Büro-Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 7.00 Uhr – 16.00 Uhr (Juli & August 8.00 Uhr – 15.00 Uhr)

Preise/ Zahlungsbedingungen

Die Preise für Speisen, Getränke und das zur Verfügung gestellte Geschirr verstehen sich inklusive 8,1% Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken. Nicht im Preis inbegriffen sind Personal- und Transportkosten, Blumendekoration und Tischwäsche. Geschirr, welches nicht zurückgegeben wird, wird in Rechnung gestellt.

Bezahlung: Monatsrechnung auf Ihre Kostenstelle, Einzahlungsschein, Barzahlung oder Kreditkarte (Rechnungen sind netto nach Erhalt innert 10 Tagen zahlbar)