

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 |
|------------------------|------|------|



svrestaurant

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 |
| Creme 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 Erdnussauce | 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 |



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)