SV RESTAURANT/MENSA
KANTONSSCHULE OLTEN

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.

Julia
Restaurant Manager
T +41 62 311 84 53
Julia.wullschleger@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant / Mensa Kantonsschule Olten
Hardfeldstrasse 53
4600 Olten
https://kanti-olten.sv-restaurant.ch

Frühstück

Zmorge-Päckli

Zmorge-Päckli für den Start — Stück 7.00

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen

Zmorge-Päckli Fairtrade — Stück 10.50

Duftender Fairtrade-Kaffee oder -Tee, Fairtrade-Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen, Butter oder Margarine, Fairtrade-Honig und Fairtrade-Konfitüre, Früchtekorb

Zmorge-Päckli Genuss — Stück 15.00

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen und Vollkornbrot, Butter oder Margarine, Honig und Konfitüre, diverses süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

Kafi und Gipfeli — Stück 4.00

Duftender Kaffee, Tee, oder heisse Schokolade mit Gipfeli

À la carte

Ofenfrisches

Knusprige Buttergipfeli	Stück	2.00
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	2.00
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	2.00
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.00
Körnerbrötli Power	Stück	2.20

Frühstück

Früchte und Müesli

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	4.50
Brainfood Joghurt & Bienenpower Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischer Limette	Stück	4.20
Häppchenweise Vitamine Saisonale geschnittene Früchte	Stück	5.50

PAUSEN

SANDWICHES

Pfeffer-Salz Ciabatta mit Senfbutter und Schinken gefüllt	Stück	5.50
Tomaten-Foccaccia mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum Pesto	Stück	6.50
Körniges Zwirbelino mit Currysauce und Pouletschnitzel	Stück	7.50
Knusperspitz mit Eifüllung	Stück	5.50
Laugenbrötli mit Thunfischfüllung	Stück	6.50
Knuspriges Sauerteigbrötli mit Fleischkäse	Stück	5.50
Veganes Planted Kebab Sandwich	Stück	7.00

CEREALIEN & CO.

Brainfood Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte im trendigen Pappbecher	Stück	5.50
Alternative Getreideriegel, aus Amarant mit Honig	Stück	3.80
Sesamcracker	Stück	2.80

SÜSSES

Verschiedene Muffins	Stück	3.00
Zitronen-, Schoggi- oder Rüebli-Cake	Stück	Ab 2.50
Brownie	Stück	3.00
Donut Mania Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison	Stück	2.50

Apéro

À la carte

Sandwiches

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	45.00
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	Stück	7.50
Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50
Tomaten-Focaccia mit grilliertem Halloumi und Tomatensalsa	Stück	7.50
Fuustbrot mit Butter, Emmentaler, Tomate und Nüsslisalat	Stück	6.50
Fuustbrot mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso	Stück	6.50
Fuustbrot mit Bündner Rohschinken, Essiggurke und Kopfsalat	Stück	9.50
Fuustbrot mit Kräuterquark, Salatgurken und Eisbergsalat	Stück	5.50

Kalte Häppchen

Antipasti-Tramezzini, Dreiecke	Stück	6.50
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	6.50
Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	6.50
Toastcanapé mit Emmentaler	Stück	5.50
Toastcanapé mit Thon	Stück	5.50

Apéro

Toastcanapé mit Gemüsetatar	Stück	5.50
Parmesanmöckli	Stück	2.20
Brotchips mit Tapenade, Rohschinken und Tomatenragout, ideal zum Dippen	Portion	4.00

Warme Häppchen

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 rassigem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00

Salziges

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

Apéro

Süsses

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	2.50
Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Eclair mit verschiedenen Füllungen: Mokka, Erdbeere oder Vanille	3 Stück	5.50
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.50
Früchtespiessli	Stück	3.00

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.00
Coca-Cola	5 dl	2.50
Coca-Cola Zero	5 dl	2.50
Rivella rot	5 dl	2.50
Sinalco	5 dl	2.50
Elmer Citro	5 dl	2.50
Apfelsaft	5 dl	2.50
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	2.50
Orangensaft Premium Fairtrade	5 dl	6.00
Orangensaft Premium Fairtrade	5 dl	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	5.50

Kaffee & Tee

Kaffee	Tasse	2.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	2.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.50

Weissweine

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	32.50
Heida du Valais AOC	75 cl	35.00

Getränke

Rotweine

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	32.00
Mythos rot, Vin de Pays Suisse, Landolt Weine	75 cl	28.00

Schaumweine

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

Bier

Feldschlössli	33 cl	4.00
Eichhof Lagerbier	33 cl	4.00
Clausthaler Bier	33 cl	4.00

RÄUMLICHKEITEN

Für Raumreservationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 350 Sitzplätzen und 30 Sitzplätzen auf der Terrasse.

Allgemeine Hinweise

Zusatzkosten

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	48.00
Kader	pro Stunde	58.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke		nach Aufwand

Transport und Bedingungen

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete		nach Aufwand
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde		gratis
Lieferungen im Areal Olten	pro Lieferung	20.00

Die bis eine Woche vor dem Anlass 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. 7,7 % MwSt.

Allgemeine Hinweise

Deklaration

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

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

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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