



SV RESTAURANT
JJ`S RESTAURANT
RIETER WINTERTHUR

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.

Frank Jagalla Restaurantmanager

T +41 52 208 7840

jjrestaurant@sv-group.ch

Miriam Fischer Cateringleiterin

SV (Schweiz) AG

JJ`s Rieter

Klosterstrasse 30

CH-8406 Winterthur

<https://jjs.sv-restaurant.ch>



FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

Die passende Lösung für jede Pausenverpflegung:

1. Wählen Sie ein Getränke-Basispaket
2. Ergänzen Sie nach Wunsch mit Speisen und/oder zusätzlichen Getränken

1. FÜR DEN DURST

BASIS GETRÄNKEPAKET KLEIN	Stück	6.70
----------------------------------	-------	------

Duftender Kaffee, Tee und Mineralwasser

BASIS GETRÄNKEPAKET GROSS	Stück	7.70
----------------------------------	-------	------

Duftender Kaffee, Tee, Mineralwasser und Orangen- oder Apfelsaft

2

2. DAS PASSENDE EXTRA

FRÜHSTÜCK

Urschwiizer Birchermüesli im Weckglas	160ml	Stück	3.80
---------------------------------------	-------	-------	------

Schicht Joghurt im Weckglas	160ml	Stück	3.80
-----------------------------	-------	-------	------

VITAMINE

Frucht assortiert Apfel, Birne, Banane		Stück	1.50
--	--	-------	------

Ergänzende Saisonfrucht nach Saisonkalender		Stück	1.40
---	--	-------	------

Fruchtsalat im Weckglas	160ml	Stück	3.80
-------------------------	-------	-------	------

BACKFRISCH

Knuspriges Buttergipfeli		Stück	1.70
--------------------------	--	-------	------


Kerniges Rusticogipfeli		Stück	1.70
-------------------------	--	-------	------

Ofenfrisches Laugengipfeli		Stück	1.70
----------------------------	--	-------	------

Käsecroissant		Stück	2.70
---------------	--	-------	------



FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

Laugenecke 50gr.	Stück	2.00
Schoggigipfel	Stück	2.80
Pausenbrötli mit Rosinen und Nüssen	Stück	2.30
Mandelbrötli mit Hagelzucker	Stück	2.60
 Vivafit Brötli	Stück	2.70
Proteinbrötli	Stück	2.30
Süsskartoffel/-Maisbrötli	Stück	2.30
Dinkelbrötli	Stück	2.30
Veganes Buttergipfel	Stück	1.70

ZUM ZVIERI

Mini Blueberry Muffin	Stück	3.20
Mini Schokoladen Muffin	Stück	3.20
Mini Cremeschnitte	Stück	3.80
Mini Cupcake	Stück	3.00
Brownie	Stück	3.00

3



LUNCH & CO.

BUFFET

Sie möchten ein warmes Mittagessen anbieten, haben aber nur ein kurzes

Zeitfenster und nicht die Möglichkeit uns zu besuchen?

Selbstverständlich kommen wir auch direkt zu Ihrem Veranstaltungsort.

Ab 10 Personen



LUNCH & CO.

VORSPEISEN UND SUPPEN

Bunter Saisonsalat mit Sprossen mit Italienischem oder Französischem Dressing im Weckglas	Portion	4.00
Tomaten-Mozzarella Salat im Weckglas	Portion	5.50
Linsensalat im Weckglas	Portion	4.50
Miso-Suppe, Ramen, Koriander	Portion	5.00
Tomatencremesuppe, Basilikum		5.00
Saisonale Suppen		4.50
- Linsensuppe		
- Kürbissuppe		
- Minestrone		
Zusätzlich Kräutercroutons	Stück	0.50
Zusätzlich Mini Brötli	Stück	1.20

4

HAUPTGÄNGE

Poulet Saltimbocca, Salbeisauce, Kartoffelgratin, Ratatouille	Portion	22.50
---	---------	-------

Spaghetti (Vegan möglich)-Plausch	Portion	16.50
-----------------------------------	---------	-------

wahlweise

- mit Tomatensauce (Vegan)

- mit Bolognese (Rindfleisch)

- mit Basilikum-Pesto (Vegetarisch)

mit Reibkäse



LUNCH & CO.

Wählen Sie ihr Lieblings Thai Curry

Rot-scharf, Gelbes-mild, Grün-freurig
mit Karotten, Peperoni und Zucchini
mit Basmatireis

wahlweise

- mit Poulet	19.50
- mit Tofu	19.50
- mit Rind	23.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art oder Tofugeschnetzeltes Zürcher Art mit Pilzen, Rahmsauce und Eierspätzli	Portion	29,50
---	---------	-------

Geschmorter Rindsbraten mit Rotweinsauce, Ofen- broccoli dazu Kartoffelgratin	Portion	25.00
--	---------	-------

5

Gelbes Linsen Curry, Basmatireis, Rotibrot	Portion	17.00
--	---------	-------

DESSERTS

 Panna Cotta, Waldbeeren	Portion	4.00
 Bananen Cake Schnitte Vegan	Portion	2.80
Zitronen Cokos Cake Vegan	Portion	2.80
Hausgemachte Amaretti (5 Sorten)	Portion	3.00
Cheese Cake NY Style	Portion	3.00

Auf Wunsch stellen wir Ihnen natürlich auch Ihr Wunschmenu zusammen.



SANDWICHES

SANDWICHES

Wir servieren unsere Sandwichkreationen geschnitten am Stück.

METERSANDWICH ZHAW CLASSIC Stück 58.00

Knuspriges Baguette mit Salami, Schinken, Käse, Tomaten, Essiggurken und knackigem Eisbergsalat.

ca. 18 Stück

METERSANDWICH MEDITERRANO Stück 58.00

Knuspriges Baguette mit grilliertem Gemüse und Mozzarella.

ca. 18 Stück

FOCCACIA BELLA ITALIA Stück 51.00

Ofenfrisches Rosmarin-Foccacia mit Rohschinken, grilliertem Gemüse, Käse und Rucola.

ca. 20 Stück

FOCCACIA VENEZIANA Stück 38.00

Ofenfrisches Tomaten-Foccacia mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola.

ca. 20 Stück



GRILLSAISON

SOMMERZEIT IST GRILLZEIT

Ob als Kunden- oder Teamevent, grillen bei schönem Wetter, was gibt es Schöneres?

Alles ist möglich, wir grillen für Sie, oder Sie bieten Ihren Gästen die Möglichkeit selber zu grillieren und wir erledigen den Rest.

Ab 20 Personen.

GRILLPLAUSCH

Grillklassiker

1 Bratwürste oder Halloumikäse vom Grill
mit Bürli, Senf und Ketchup Person 21.50

Salatbuffet

5 Saisonale Salate und eine Auswahl an verschiedenen Salatsaucen

7

DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

Grillgemüse

Maiskolben, Aubergine und Zucchini Person 4.50

Gemüsespiess Person 5.00

Tofuspiess Person 5.00

GRILL DELUXE

Vegi Burger Patty Stück 9.00

Geflügelbratwurst Stück 4.50

Lamm-Huft-Spiess Stück 10.00

 Vegi Wurst 80gr. Stück 4.50



APÉRO



ZUM KNABBERN

Zweifel Pommes Chips Nature	300gr.	9.00
Zweifel Pommes Chips Paprika	280gr.	9.00
Zweifel Pommes Chips Poulet im Chörbli glutenfrei, laktosefrei	175gr.	8.00
Gesalzene Erdnüsse	500gr.	7.00
Blätterteigstangen	100gr.	6.50
Oliven schwarz, mariniert, Mindestbestellmenge. 10x	50gr.	4.50
Oliven grün, mariniert, Mindestbestellmenge. 10x	50gr.	4.50
Sbrinzmöckli, Mindestbestellmenge. 10x	50gr.	5.50

8

AUS DER KALTEN KÜCHE

Bestellmenge mindestens 20 Stück

Mini Pastetli verschieden gefüllt (Fisch, Fleisch, Vegi)	Stück	3.50
Gemüsesticks mit Frischkäsedip	Stück	4.00
 Pitasche, Planted, Gurke, Tomate, Mandeljoghurt	Stück	4.00
Geräucherte Forelle, Hüttenkäse, Randen	Stück	4.20
Zitronentarte, Craved Lachs, Granatapfelperlen	Stück	4.90
Partybrötchen assortiert gefüllt	Stück	4.90
 Zaaleek (Marikanischer Auberginensalat), Grillbrot, Kräuter	Stück	4.20
 Green Mountain Tatar mit Shiso Kresse	Stück	4.50
Sushi verschiedene Sorten ab 30 Stück	1 Stück	3.70



APÉRO

AUS DEM OFEN

Mini-Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
Quinoa-Edamame, Schmortomaten, Kräuterdip	Stück	6.90
Maispouardenbrust, Süsskartoffeln, Pommery-senf	Stück	5.50
Schweizer Pouletspiesschen mit fruchtigen Dip	Stück	6.50
Chorizo, Gemüseragout	Stück	5.90
Forellenfilet, Erbsenpüree, Safransauce	Stück	5.90

DESSERT

	Stück	3.00
Mini-Schokoladentörtchen im Weckglas	Stück	3.50
Mini Himbeer-Cheescake	Stück	3.00
Toblerone Mousse	Stück	4.00
Tiramisu	Stück	3.90
Schoggimousse	Stück	3.90
Schokoladenlutscher	Stück	4.00.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Süssgetränke PET assortiert	5 dl	3.00
SV Ice Tea Fairtrade	1 Liter	6.50
Orangensaft Premium Fairtrade	1 Liter	10.00
Ramseier Hochstämmer Apfelsaft	1 Liter	10.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	7.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	7.00
Saisonal aromatisiertes Wasser	1 Liter	12.00
Hahnewasser mit Holundersirup, Gurke, Zitrone und frische Minze	1Liter	8.00

10

SUPER ERFRISCHEND PIMPEN SIE IHR HAHNEWASSER

KAFFEE & TEE

Kaffee creme und Espresso (Nespresso)	Tasse	2.80
Tee (verschiedene Sorten nach Wahl)	Tasse	2.80

WEISSWEINE

Akkurat Staatskellerei Zürich	75 cl	34.00
Nadine Saxer, Nobler Weisser	75 cl	34.00
Viola, Müller-Thurgau	75 cl	31.00



GETRÄNKE

ROTWEINE

Akkurat Staatskellerei Zürich	75 cl	34.00
Nadine Saxer, Nobler Blauer	75 cl	34.00
Paco Gracia, Rioja	75 cl	33.00

Lieblingswein

Sollten keine der offerierten Weine Ihren Vorstellungen entsprechen, können wir gerne Ihren Wunschtropfen organisieren (mind. 6 Flasche, resp. ganze Einheit) werden verrechnet.

ROSÉWEIN

11

Stadt Zürich Rosé	75 cl	34.00
-------------------	-------	-------

SCHAUMWEIN

Prosecco Brut Conegliano Valdobbiadene	75 cl	30.00
--	-------	-------

CHAMPAGNE

Champagne Catsellane Brut	75 cl	59.00
---------------------------	-------	-------

BIER

Appenzeller Quöllfisch	33 cl	4.50
Appenzeller Sonnwendig ohne Alkohol	33 cl	4.50



ALLGEMEINE HINWEISE

SAISONKALENDER FRÜCHTE AN DER ZHAW

Ganzes Jahr: Apfel, Bananen und Birnen

Zusätzlich zum Standardangebot:

Juli: Aprikosen, Nektarinen und Pfirsich

August: Aprikosen, Nektarinen, Pfirsich, Pflaumen
und Zwetschgen

September: Pfirsich, Pflaumen und Zwetschgen

Dezember: keine Saisonfrucht



SERVICEDIENSTLEISTUNGEN

AUF- UND ABBAUKOSTEN & ANLASS MIT BE- DIENUNG & LIEFERUNG & MIETE

In den Stundenansätzen sind die folgenden Kosten inbegriffen und werden nach Aufwand in Rechnung gestellt:

Materialbereitstellung im Produktionsbetrieb, Lieferung und Rücktransport mit Fahrzeug, Auf- und Abbau des Buffet, Reinigung und Wiederherstellung der Räumlichkeiten. Betreuung- und Serviceleistung vor Ort gemäss der Auftragsbestätigung. Verrechnung nach definierten

Stundenansätzen:

Service- / Küchen Mitarbeiter Stunde CHF 60.00

Montag bis Freitag

Service- / Küchen Mitarbeiter Stunde CHF 69.00

Samstag und Sonntag

Lieferung im Haus Auf-/ Abbau je CHF 10.00

(Gartensaal und PR Sitzungszimmer)

Sonstige Lieferungen Auf-/ Abbau je CHF 15.00

Transport mit Fahrzeug pro Stunde CHF 102.00 exkl. Miete

Bestellungen für den Folgetag bis spätestens 10.00 Uhr.

Ab 10.00 Uhr CHF 20.00 Expresszuschlag



ALLGEMEINE HINWEISE

GUT ZU WISSEN

Verbindlich für die Rechnungsstellung sind die 7 Arbeitstage im Voraus angemeldete Personenzahl durch den Auftraggeber.

Das zur Benützung gemäss der Auftragsbestätigung benötigte Table Top wird durch den Caterer zur Verfügung gestellt und ist im Preis enthalten.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.

TISCHWÄSCHE

Die Buffets sind bei Lieferungen mit Aufbau und bei Anlässen mit Bedienung immer mit einem Tischtuch und Tischröckchen eingekleidet.

Wünschen Sie für die Stehtische, Buffets oder ein bedientes Essen Stoffwäsche, so können wir Ihnen folgendes bieten:

Serviette weiss 50x50 cm	Stück	4.00
Tischtuch weiss 140x140 cm	Stück	8.00
Tischtuch weiss 140x180 cm	Stück	10.00
Tischtuch weiss 240x240 cm	Stück	15.00

14

DEKORATION / ZUSÄTZLICHE WÜNSCHE

Sie organisieren einen Anlass und benötigen Geschirr und Tischwäsche?

Gerne erstellen wir eine Offerte auf Ihre Anfrage.

GESCHIRR-MIETE

Sie organisieren einen Anlass und benötigen Geschirr und Tischwäsche?

Gerne erstellen wir eine Offerte auf Ihre Anfrage.



DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Pouletfleisch
MSC/ASC: Fischprodukte

BLUMEN

Blumendeko für Stehtische	Stück	CHF
5.00.		



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

15

I DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den

Parteien bilden (gesamthaft der „**Vertrag**“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («**AGB**») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

16

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

I 0 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich 1**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.

17

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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

