



SV RESTAURANT

THREE OF FIVE

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.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Gordana Sarcevic
Restaurant Manager
Gordana.Sarcevic@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant threeOfive
Hardstrasse 305
8005 Zürich
threeofive@sv-group.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START	Stück	12.50
------------------------------------	-------	-------

Duftender Kaffee, Tee, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen, Früchtekorb

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS	Stück	19.50
-----------------------------	-------	-------

Duftender Kaffee, Tee, Orangensaft, Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, knusprige Brötchen und Vollkornbrot, Butter oder Margarine, Honig und Konfitüre, diverses süßes Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

À LA CARTE

2

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.80
Verschiedene Brötli (Nuss, Kürbis, Weggli)	Stück	1.80

FRÜCHTE UND MÜESLI

Birchermüesli	Stück	4.50
Daily Special Joghurt	Stück	4.80
Häppchenweise Vitamine	Stück	4.20
Saisonale Früchtespiesse		



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –IDEAL
FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 12.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen Nussstangen, Mini
Süssgebäck und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR DEN
GROSSEN HUNGER** Stück 18.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saisonalen Mini-
Sandwiches, Schokoladenbrownies und frischen Früchten



PAUSEN

SANDWICHES

Knuspriges Semmeli mit Salami und Butter	Stück	4.50
Knuspriges Bürli mit Fleischkäse und Kräuterfrischkäse	Stück	5.50
Knuspriges Buresemmeli mit Gruyère und Butter	Stück	4.50
"Ham & Cheese" Knusperspitzbrötli mit Schinken, Gruyère	Stück	6.80
"Tandoori" mit Pouletbrust und Tandoori Dip	Stück	6.90
Sonnenblumen-Bagel mit Mozzarella, Tomaten und Frischkäse	Stück	6.90
Sandwich Gruyère im Laugenbrötli	Stück	5.50
Diverse Dayli Special Sandwiches	Stück	Ab 4.50

4

SÜSSES

Mini Gebäck: Plunder, Nussstange, Mini Muffin	Stück	3.50
Zitronen- oder Marmorkuchen	Stück	3.00
Brownie	Stück	4.00
Donut Mania	Stück	2.80
Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison		
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	Portion	4.50
Caramelköpfler mit Rahm	Portion	4.50
Hausgemachtes Schoggimousse,	Portion	5.50
Apple Crumble mit Vanilleglace	Portion	6.00



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

BEKANNT & GUET

p.P.

19.50

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Holzofenbrotchips mit Tomatensalsa zum tunken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermandeln

APERO RICHE

p.P.

32.50

- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
- Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
- Verschiedene Antipasti im Glas
- Würfel vom Rinderfilet in Tomaten-Confit
- Zitronen-Dillchüechli mit Randenmousse
- Abgeschwenkte Ravioli mit Dörrtomaten, Ruccola und Nüssen
- Spiesslitrio vom Lamm, Rind und Schwein
- Panna cotta mit Fruchtcoulis
- Mousse au chocolat mit Chilifäden



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI

Pro Person 13.50

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

Pro Person 19.50

Reich garnierte Fleisch- und Käseplatte, dazu servieren wir knuspriges Brot

BÜNDNER PLATTE

Pro Person 22.50

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot



À LA CARTE

SANDWICHES

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	75.00
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni oder gebratener Halloumi mit Tomatensalsa	Stück	7.50
Rosmarin-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50

APERÒ À LA CARTE, KALT

Antipastispiess	Stück	6.50
Marinierter Tofu im Zucchettimantel	Stück	3.20
Pincho mit Kartoffel-Knoblauch-Aioli	Stück	2.80
Pincho mit Roastbeef und Tomaten Ceviche	Stück	4.50
Pincho mit Zucchini-Orangen-Jam	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Gemüsetartar	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Humus	Stück	2.80
Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot	Stück	6.50
Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich	Stück	6.50
Pumpernickel mit würzigem Tête-de-Moine-Käse	Stück	5.80
Zitronen-Dillchüechli mit Randenmousse	Stück	5.80



WARME HÄPPCHEN

Schinkengipfeli	Stück	2.80
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im bunten Bun	Stück	5.50
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.80
knusprige Pizzarolls mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	Stück	4.80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00

8

SALZIGES

Salzige Nussmischung	100 g	4.50
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	4.50
Traditionelles Apérogebäck	100g	4.50
Tortillachips mit Salsa	100 g	4.50

SÜSSES

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	3.50
Mini-Fruchtaschen	Stück	2.00
Mini- Muffins mit Himbeerfüllung oder weisser Schokocre- me	Stück	2.50
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	3 Stück	2.50
Früchtespiessli	Stück	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	4.5 dl	4.00
Coca-Cola Zero	4.5 dl	4.00
Rivella rot	5 dl	4.00
Rivella blau	5 dl	4.00
Rivella Refresh	5 dl	4.00
Ramseier Schorle	5 dl	4.00
SV Limonade Fairtrade	5 dl	3.40
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.40
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	3.40
Orangensaft Premium Fairtrade	1 Liter	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	5.00

9

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.80
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	4.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	4.50

WEISSWEINE

Riesling Sylvaner Watter Wein AOC Zürich	75 cl	37.50
Cicada Blanc IGP Domaine Chante Cigale	75 cl	37.50
Bianco di Custazo Superiore DOC Monte del Frà	75 cl	40.50
Verdejo DO Rueda Bodegas Castelo de Medina	75 cl	35.00



GETRÄNKE

ROTWEINE

Watt else! Cuvée Watter Wein AOC Zürich	75 cl	43.80
Artu Merlot Ticino DOC Cantina il Cavaliere	75 cl	54.50
Vieilles vignes VdP d'Oc Domaine de la Jasse	75 cl	40.50
Crianza Rioja DOC a Bodegas Paco Garcia	75 cl	32.00

SCHAUMWEINE

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	39.50
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	45.50

BIER

10

Chopfab Weizen	33 cl	4.90
Chopfab Hell	33 cl	4.90
Chopfab Amber	33 cl	4.90
Chopfab Bleifrei	33 cl	4.90
Monatsbier	33 cl	6.50



ALLGEMEINE HINWEISE

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Expresszuschlag	pro Lieferung	20.00
Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde		gratis
Lieferpauschale für Hauptverwaltung (HV)	pro Lieferung	15.00
Lieferpauschale alle übrigen Gebäude	pro Lieferung	20.00

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Gesetzlicher MwSt.

11

EINRICHTUNGS-PAUSCHALE

bis 50 Personen	50.00
50-100 Personen	100.00
100-180 Personen	150.00
ab 180 Personen	300.00

ZUSATZKOSTEN

pro Betriebsmitarbeitenden	pro Stunde	48.00
Kader	pro Stunde	58.00
Aufschlag für Wochenende und Feiertage	pro Stunde	25%
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	
Zapfengeld	nach Aufwand	



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Ungarn: Poulet, Truten

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

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

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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.

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.

14

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.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

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



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

11 VERSICHERUNGEN

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

12 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.

13 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.

15

14 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.