



MENSA KANTONSSCHULE  
LIMMATTAL

# 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.

1

**Jennifer Zuppiger**  
Restaurant Managerin  
T +41 44 735 31 91  
[ks.limmattal@sv-group.ch](mailto:ks.limmattal@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
Kantonsschule Limmattal  
In der Luberzen 34  
8902 Urdorf  
<http://kanti-limmattal.sv-group.ch>



## APÉRO

### MINI SANDWICHES

Sesambagel mit Roastbeef und Tartarsauce	Stück	4.50
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	4.20
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	3.80
Knuspriges Brötli mit Schinken	Stück	3.80
Knuspriges Brötli mit Greyerzerkäse	Stück	3.80
Frisches Laugenbrötli mit Ei-Füllung	Stück	3.80

### KALTE HÄPPCHEN

Rauchlachsroulade mit Frischkäse und Dill	Stück	4.20
Mini Laugengipfel mit Bündnerfleisch	Stück	3.80
Canapés mit diversen Belägen	Stück	3.60
Käse-Traubenspiess mit Bergkäse	Stück	3.50
Diverse offen belegte Partybrötli	Stück	2.80
Tomaten-Mozzarellaspiess	Stück	2.50
Pumpenickel mit Kräuter Frischkäsemousse	Stück	2.30
Knusprige Crostini mit Tomaten und Basilikum	Stück	2.20
Mini Pastetli mit Kräuter-Frischkäsefüllung	Stück	2.20
Antipasti Zucchini-Feta-Rolle	Stück	2.20

2

### WARME HÄPPCHEN

Pouletspiessli «Teriyaki»	Stück	2.30
Schinkengipfeli	Stück	2.00
Chäschüechli mini	Stück	1.90
Mini Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet-Chili-Dip	Stück	1.90
Gemüsepakora mit Joghurtdip	Stück	1.80
Onion Bahjis	Stück	1.50



## APÉRO

## SÜSSES

Früchtespiessli	Stück	3.10
Macarons	Stück	1.90
Brownieecken	Stück	1.50

## DESSERT IM WECKGLÄSLI

Hausgemachtes Orangentiramisu	Portion	4.10
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren	Portion	4.00
Gebrannte Crème mit Rahmhaube	Portion	4.00
Frischer Fruchtsalat	Portion	3.00



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Diverse Süssgetränke	5 dl	3.50
Orangensaft	1 dl	7.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1,5 Liter	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,5 Liter	5.50

### KAFFEE & TEE

Bio-Kaffee	Tasse	2.90
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.50

4

### WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	34.00
Roero Arneis DOCG Roero	75 cl	33.00
Fendant AOC Valais Landolt	75cl	32.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	29.00

### ROTWEINE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	35.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	34.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	33.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	32.00



## GETRÄNKE

### SCHAUMWEINE

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	37.00
Prosecco Moinét Extra Dry DOC Treviso	75 cl	35.00

### BIER

Quöllfrisch	33cl	4.00
Quöllfrisch alkoholfrei	33cl	4.00
Feldschlösschen	33cl	4.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	4.00



## ALLGEMEINE HINWEISE

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	60.00
Kader	pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis

Die bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

**6**

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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