



**SV RESTAURANT
BALOISE VERSICHERUNG**

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlich vereinbarter MwSt.

T +41 58 285 70 52
baloise@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Baloise Versicherung
Aeschengraben 21
4002 Basel
www.sv-group.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE - PÄCKLI «BASLER DYBLI» p. Person 9.20

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft,
Mini Gipfeli gemischt und Brötchen mit Butter und Konfitüre

OPTIONAL DAZU BUCHBAR

Schweizer Käse- und Fleischplättli	140 g	19.00
Rührei	Portion	3.50
Rührei mit Speck und frischen Kräutern	Portion	4.80
Diverse Früchte	Stück	1.00
Geschnittene Früchte im Weckglas	Portion	3.80
Hausgemachtes Mini-Birchermüesli	Portion	2.50
Joghurt mit Granola	Portion	2.50

OFENFRISCHES

Knuspriges Buttergipfeli	Stück	1.90
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.90
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.90
Mini Gipfeli gemischt	Stück	1.30
Mini Pain au Chocolat	Stück	1.50
Partybrötli nature gemischt	Stück	1.30
Diverse Minisandwiches	Stück	2.60



APÉRO

À LA CARTE

RUND UMS BROT

Baguette Artisanal oder Silberbaguette classique mit Schinken, Salami, Trutenbrust, Thonmousse, Fleischkäse, Käse oder Ei	24 Port.	45.00
Baguette Artisanal oder Silberbaguette riche mit Rauchlachs, Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken, Grillgemüse, Feta	24 Port.	49.00
Hausgemachter Speckzopf	10 Port.	20.00
Hausgemachter Olivenzopf	10 Port.	18.00
Diverse Minisandwiches	Stück	2.60
Mini-Canapé	Stück	3.40

KALTE HÄPPCHEN

Gemüsesticks mit hausgemachtem Dip (vegetarisch/vegan)	100 g	6.00
Blini mit Baba Ghanoush (vegetarisch)	Stück	2.90
Gefüllte Eier (vegetarisch)	Stück	2.90
Pita mit Tomaten-Humus (vegan)	Stück	2.90
Rinds- oder Kalbs Tatar auf knusprigem Crostini	Stück	3.90
Gemischte Wraps	Stück	2.90
Thonmousse auf Tramezzini	Stück	2.90
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse	Stück	3.50
Saisonaler Käsespiess (vegetarisch)	Stück	3.50
Avocado Tatar auf Crostini (vegan)	Stück	3.20
Oliventartelette mit Antipastimousse (vegetarisch)	Stück	2.90



APÉRO

À LA CARTE

SALZIGES

Salzbretzeli	100 g	5.00
Kartoffelchips Zweifel Paprika/Nature	175 g	6.00
Erdnüssli	500 g	7.00
Sunnereedli	100 g	6.00
Hausgemachte Nussmischung	100 g	6.00
Hausgemachte Salzmandeln	100 g	4.50

WARMER HÄPPCHEN

Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung (vegetarisch)	Stück	2.50
Falafel mit Sesamdip (vegan)	Stück	2.50
Mini Schinkengipfel	Stück	2.90
Mini Chäschüechli (vegetarisch)	Stück	2.90
Mini Quiche Lorraine	Stück	2.90
Riesencrevetten Japanstyle mit Sirachasauce	Stück	2.90
Satay Pouletspiessli mit Erdnussbutterdip	Stück	2.90
Curry Balls mit Mangodip (vegetarisch)	Stück	2.90
Mini Cheeseburger	Stück	3.50
Hausgemachte Pinsa	8 Port.	20.00
Mini Poulet Döner	Stück	3.20
Bao Bun mit Edamame und Teriyakisauce (vegetarisch)	Stück	2.90
Mozzarella Sticks mit Tomatensalsa (vegetarisch)	Stück	2.90
Pulled Jackfruit Sandwich (vegan) optional mit Cheddarkäse (vegetarisch)	Stück	3.20



APÉRO

À LA CARTE

HAUSGEMACHTES AUS UNSERER PATISSERIE

Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	Stück	2.80
Mini Tartelettes	Stück	2.50
Tobleronemousse	Stück	2.80
Tiramisu	Stück	2.80
Nusszopf aus unserer Bakery	10 Port.	28.00
Zimtschnecken aus unserer Bakery	10 Port.	28.00
Crèmeschnitte am Meter (20 Stück)	p. Meter	60.00
Bruchschoggi	100 g	4.90
Macarons	Stück	0.50
Dessertbuffet klein (3 versch. Desserts, Macarons, Bruchschoggi)	p. Pers.	7.90
Dessertbuffet gross (5 versch. Desserts, Macarons, Bruchschoggi)	p. Pers.	11.90



APÉRO

SAISONALES

FRÜHLING

Blätterteigschnecken mit Bärlauch-Frischkäse	Stück	2.90
Kalte Spargel-Crème mit Speckespuma	Portion	3.20
Risotto Primavera	Portion	3.50

SOMMER

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	2.90
Melone-Rohschinken	Stück	3.50
Gazpacho Andaluz	Portion	2.90

HERBST

Kürbisespuma	Portion	2.90
Wildschweinschinken mit Kürbis-Chutney	Portion	3.50
Reh im Tramezzini Mantel	Portion	4.20

WINTER

Apfel-Federkohlsalat	Portion	2.90
Pouletbrust mit Maronifüllung	Portion	3.50
Zimt-Rotkraut mit Wildhackbällchen	Portion	3.50



APÉRO

PACKAGE « BASIC »

AB 10 PERSONEN

p. Person

9.90

Baguette Artisanal classique
Gemüsesticks mit hausgemachtem Dip
Saisonaler Käsespiess
Sunnereedli

PACKAGE « BALOISE »

AB 10 PERSONEN

p. Person

19.90

Baloiseplatte reich garniert mit versch. Käse-
und Fleischspezialitäten
Hausgemachter Speckzopf
Hausgemachte Salzmandeln
Mini Chäschüechli
Tobleronemousse

7

PACKAGE « RICHE »

AB 10 PERSONEN

p. Person

29.90

Mini-Canapé
Kalbs Tatar auf knusprigem Crostini
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse
Thonmousse auf Tramezzini
Falafel mit Sesam
Riesencrevetten Japanstyle mit Sirachasauce
Hausgemachte Pinsa
Bao Bun mit Edamame und Teriyakisauce
Sunnereedli
Dessertbuffet klein (3 versch. Desserts, Macarons,
Bruchschoggi)

APÉROPLATTE

BALOISEPLATTE

140 g

19.00

Reich garniert mit versch. Käse- und Fleischspezialitäten dazu Brot



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rimuss Urpress weisser Traubensaft	1 lt	7.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	7,5 dl	4.00
Diverse Süssgetränke PET : Coca Cola, Coca Cola zero Rivella, Sinalco, Apfelschorle, Elmer	5 dl	3.50
Orangensaft	1 lt	6.00
Apfelsaft	1 lt	6.00

WEISSWEINE

Cuvée d'Or blanche, Siebe Dupf Kellerei, Baselland	75 cl	31.00
San Zeno Bianco Mosaico, Claudio Tamborini, Tessin	75 cl	35.00
St. Saphorin Grand Cru Son Excellence, Union Vinicole Cully, Waadt	75 cl	29.00
Aphrodine Petite Arvine, Albert Mathier&Fils, Wallis	75 cl	33.00
Heida du Valais, Albert Mathier&Fils, Wallis	75 cl	33.00
Cap Royal Blanc, Compagnie Médocaine, Bordeaux	75 cl	27.00
Grillo, Azienda Ferreri&Bianco, Sizilien	75 cl	27.00
Tempranillo Blanco, Bodegas Paco Garcia, Rioja	75 cl	29.00
Just White Chardonnay, Weingut Gruber Röschitz, Weinviertel	75 cl	30.00



GETRÄNKE

ROTWEINE

Cuvée d'Or rouge, Siebe Dupf Kellerei, Baselland	75 cl	31.00
Roncaia Merlot del Ticino, Vinattieri, Tessin	75 cl	35.00
Humagne Rouge Soleil d'Or, Imesch, Wallis	75 cl	32.00
De Pazzi, Castello del Trebbio, Toskana	75 cl	32.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Rubinelli-Vajol, Veneto	75 cl	38.00
Nerio Riserva, Schola Sarmenti, Apulien	75 cl	31.00
Rioja Crianza, Bodegas Paco Garcia, Rioja	75 cl	30.00
Château Puyfromage, Côtes de Bordeaux, Bordeaux	75 cl	30.00
Just Zweigelt, Weingut Ernst, Burgenland	75 cl	31.00

SCHAUMWEINE

Champagner Carte Blanche Brut, Baguet-Jouete, Champagne	75 cl	44.00
Prosecco Valdobbiadene Brut, Azienda Vitivinicola, Veneto	75 cl	27.00

BIER

Oise Bier	33 cl	4.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	3.00
Ueli Bier	33 cl	4.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	3.00



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rind, Schwein, Poulet, Kalb, Trute

Thailand: Thon (Nachhaltige Herkunft)

Vietnam: Crevetten (Nachhaltige Herkunft)

Grossbritannien: Rauchlachs (Zucht, Nachhaltige Herkunft)

EU: Wildschwein, Wild

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich abholbereit ab Personalrestaurant oder für Anlässe im Haus, inkl. Geschirr und Besteck für bestellte Esswaren und Getränke.

Tischwäsche für Buffet	pauschal	25.00
------------------------	----------	-------

10

ÄNDERUNG / STORNIERUNG

Kurzfristige Absage 2 Tage vorher: 50% Foodkosten werden verrechnet, danach 100 %

Für Kurzfristige Bestellungen (1 Arbeitstag vorher) berechnen wir CHF 50 zusätzlich.

Effektive Anzahl Personen muss 5 Arbeitstage vor dem Anlass bekannt gegeben werden.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlich vereinbarter MwSt.

ZUSATZKOSTEN

Für Mitarbeitende, die für einen Anlass speziell eingesetzt und von Ihnen gewünscht werden, verrechnen wir die ganze Arbeitszeit inklusive Vorbereitungs- und Aufräumarbeiten. Materialpreise verrechnen wir nur, wenn keine Speisen bezogen werden.

Koch/Kader	pro Stunde	55.00
------------	------------	-------

Servicemitarbeiter	pro Stunde	45.00
--------------------	------------	-------

Gläser, Teller, Besteck	pro Stück	0.50
-------------------------	-----------	------

Blumen	nach Aufwand	
--------	--------------	--



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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