

Catering



svrestaurant



Bankettmappe SMP Deutschland GmbH

Herzlich willkommen

Ob Sie zu einer Konferenz 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 den besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses. Die exakte Einhaltung von Termin- und Bewirtungsabsprachen hat erste Priorität.

Die nachfolgend aufgeführten Vorschläge sind unsere Empfehlung und können Ihnen als Anregung dienen. Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot – **auch für Ihren privaten Anlass!**

2

Bitte beachten Sie die Bestellfristen:

Standardauswahl	48 Stunden
Sonderwünsche	72 Stunden

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. **Bei Abholung im Restaurant reduziert sich der Preis um 20 %.** Informationen zu Nährwerten, Zusatzstoffen und allergieauslösenden Lebensmitteln finden Sie zur Einsicht bei unserem Restaurant Manager.

IHR SV TEAM

SV Business Catering GmbH
Schlossmattenstr. 18
79268 Bötzingen

Tel. Büro: 07663-612200
Tel. Küche: 07663-612181
smp.boetzingen@sv-group.de



PAUSEN

KAFFEE, KUCHEN, FEINGEBÄCK, OBST

Kaffee	Kanne	6,50 €
Tee	Kanne	4,50 €
Gebäck	Pro Pers.	1,00 €
Salzgebäck	100 g	2,00 €
Obstkorb, Auswahl	Stück	1,50 €
Frische Früchte, mundgerecht geschnitten	Portion	2,50 €
Rührkuchen, Plunder, Butterkuchen ab	Stück	2,00 €
Sahneschnitte, Käsekuchen, Obstkuchen ab	Stück	2,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

3

SV Ice Tea	0,3 l	2,00 €
Mineralwasser regional (Still /Medium)	0,25 l	1,00 €
Mineralwasser regional (Still / Medium)	0,75 l	2,50 €
Bionade versch. Sorten	0,33 l	2,50 €
Cola Produkte (auch light)	0,2 l	1,50 €
Cola Produkte (auch light)	1,0 l	4,00 €
Orangensaft / Apfelsaft	0,2 l	1,50 €
Orangensaft / Apfelsaft	1,0 l	4,50 €
Saft nach Wahl	0,2 l	1,50 €
Saft nach Wahl	1,0 l	4,50 €

Weitere Getränke gerne auf Anfrage.



FINGERSANDWICHES UND ½ BRÖTCHEN

Unser Tipp: Die SV Konferenzbox, herzhaft oder süß	Für 8 Pers.	36,00 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	Stück	3,00 €
Roastbeef, rosa gebraten	Stück	3,00 €
Serrano Schinken	Stück	3,00 €
Italienische Salami	Stück	2,50 €
Krabbensalat	Stück	3,00 €
Parma Schinken	Stück	3,00 €
Fleischsalat	Stück	2,50 €
Kasseler, saftig gebraten	Stück	2,50 €
Putenbrust, mild geräuchert	Stück	2,50 €
Zwiebelmett (Zwiebeln extra)	Stück	2,50 €
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	Stück	3,00 €

4

Vegetarisch

Briekäse, mild im Geschmack	Stück	2,50 €
Tomate-Mozzarella	Stück	2,50 €
Tomate-Gurke auf Frischkäse	Stück	2,50 €
Frischkäse mit Obst	Stück	2,50 €

Vegan

Avocadocreame mit Tomatenwürfel	Stück	3,00 €
Mediterran mit gegrilltem Gemüse	Stück	3,00 €
Tomate mit mariniertem Tofu und Basilikum	Stück	3,00 €

Hinweis: Aufschlag Körnerbrötchen 0,30 € je Stück.



FRÜHSTÜCK & ZWISCHENDURCH

SNACKS (MINI)

Laugengebäck, hochwertig belegt	Stück	2,50 €
Crostini, verschieden belegt	Stück	2,50 €
Mini-Flammkuchen „Elsässer Art“	Stück	2,50 €
Gemüsesticks im Shooter Glas	Stück	2,50 €
Mini-Quiche Lorraine	Stück	2,50 €
Vollkornlaugen mit Frischkäse	Stück	2,50 €
Mini-Schnitzel mit Ketchup-Dip	Stück	2,50 €
Mini-Hackbällchen mit Roter Pfeffer-Marmelade	Stück	2,50 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß	Stück	2,50 €
Antipasti-Snack	Stück	2,50 €

5

SUPPE

Kartoffelsuppe mit Speckcroutons	Portion	4,00 €
Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Portion	4,00 €
Chili con Carne mit Kidney Bohnen	Portion	4,00 €
Linseneintopf mit Balsamico	Portion	4,00 €
Pikante Gulaschsuppe	Portion	4,50 €
Französische Zwiebelsuppe	Portion	4,50 €
Wiener, Kochwurst, Knacker	Stück	1,50 €

BACKWERK

Bäckerbrötchen	Stück	0,60 €
Körnerbrötchen	Stück	0,80 €
Baguette	Stück	1,00 €
Ciabatta	Stück	1,00 €



BEWIRTUNGEN KONFERENZGEDECKE

Gedeck (halbtags)	
Kaffee, Tee und Erfrischungsgetränke	4,00 €
Inkl. Gebäck	6,00 €
Gedeck (ganztags mit 1. Nachservice)	
Kaffee, Tee und Erfrischungsgetränke	7,00 €
Inkl. Gebäck	9,00 €
Durstlöscher (halbtags)	
Auswahl an Erfrischungsgetränken	3,00 €
Durstlöscher (ganztags mit 1. Nachservice)	
Auswahl an Erfrischungsgetränken	5,00 €
Die Amerikanische	5,00 €
Kaffee, Tee, belegte Bagels, Donuts und Muffins	
Die Asiatische	8,50 €
Kaffee, Tee, 3 Sushivariationen mit Ingwer und Wasabi	
Die Fruchtige	6,00 €
Kaffee, Tee, Fruchtjoghurt, Auswahl an exotischen und heimischen Früchten	
Die Italienische	5,00 €
Espresso, Tiramisu	
Die Klassische	4,50 €
Kaffee, Tee, Mini-Plundergebäck	
Die Badische	5,00 €
Kaffee, Tee, Wiener Würstchen, Brötchen, Senf	
Bayrisches Frühstück	6,00 €
Weißbier alkoholfrei, Weißwürstel, süßer Senf, Brezel	
Der Elsässer	6,00 €
Kaffee, heiße Milch, Croissant-Variation, belegtes Baguette	
Die Süße	6,00 €
Kaffee, Tee, Auswahl an Plundergebäck und Schokoladenriegel	
Die Vegetarische	5,00 €
Kaffee, Tee, knackig frische Gemüsecrudités mit Dips	
Die Wiener	6,00 €
Kaffee, Schlagobers, Tee, Strudel – je nach Saison	



LUNCH & CO.

GÄSTEBEWIRTUNG

Menüs (pro Person)

5-Gang-Menü mit Tischwäsche	45,00 €
4-Gang-Menü mit Tischwäsche	35,00 €
3-Gang-Menü mit Tischwäsche	25,00 €

Standard-Angebot

3-Gang-Menü von der aktuellen SV Speisekarte (SB) Exkl. Getränke	12,00 €
---	---------

Menükomponenten bei Menüvorschlägen

Suppe ab	4,00 €
Vorspeise ab	8,50 €
Hauptgericht ab	15,00 €
Dessert ab	6,50 €

7

BUSINESS LUNCH

Ab 10 Personen

Gebratene Maispouardenbrust auf Madeirasauce mit Saisongemüse und Pariser Kartoffeln	20,00 €
Rinderfilet-Streifen in Pommery-Senfsauce mit Brokkoli und Tomatennudeln	25,00 €
Schweinefilet-Tranche in Rotwein-Jus mit Blattspinat und Dauphine-Kartoffeln	20,00 €
Gebratene Scampi in Kräuterbutter auf Gemüse-Rahmnudeln	25,00 €
Gebratene Lachsschnitte auf Limonensauce mit Zucchini und Würfelkartoffeln	25,00 €
Rinderhüftsteak (180 g) vom Grill mit Kräuterbutter, geb. Zwiebeln, Kartoffelgratin und Salat	25,00 €



GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

FLASCHENWEINE AUS DEUTSCHLAND

Weißwein		
Auf Anfrage ab	0,7l	12,00 €
Rotwein		
Auf Anfrage ab	0,7l	12,00 €
Sekt		
Auf Anfrage ab	0,7l	15,00 €

BIER

Flaschenbier, versch. Sorten	0,33 l	2,00 €
------------------------------	--------	--------

Weitere alkoholische Getränke auf Anfrage.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.



VERBRAUCHSMATERIAL

ETAGENLIEFERUNG (LIEFERSERVICE)

Kaffeesahne (im Karton)	120 Stk.	4,50 €
Zuckersticks (im Karton)	1.000 Stk.	15,00 €
Süßstoffspender	1.000 Stk.	10,00 €
Feinzucker	1 kg	2,00 €
Teebeutel	20 Stk.	4,80 €
Kaffeebohnen	1 kg	16,00 €
Espressobohnen	1 kg	16,00 €
Gebäck Classic	1 kg	12,00 €
Gebäck Premium	1 kg	16,00 €
Kondensmilch	1 l	1,50 €
H-Milch	1 l	1,50 €



ALLGEMEINE HINWEISE

VERANSTALTUNGEN & EVENTS

Bei Aufträgen außerhalb unserer Geschäftszeiten (Montag - Freitag von 08.00 - 15.00 Uhr) sowie bei Großveranstaltungen berechnen wir folgende Personalkosten pro Stunde:

Restaurant Manager	45,00 €
Koch	35,00 €
Servicekraft	35,00 €
Küchenhilfe / Spülkraft	25,00 €
Eindeckservice	je 15 Min. 5,00 €

Bei allen Bestellungen unter 10 € berechnen wir 5 € Servicepauschale.

VERANSTALTUNGEN & EVENTS

10

Blumen, Stehtischgedeck		8,50 €
Blumen, Buffetgedeck		40,00 €
Skirtings	Stück	18,00 €
Mitteldecke 80 x 80 cm	Stück	4,00 €
Stoffserviette	Stück	3,00 €
Tischdecke	Stück	8,50 €
Stehtisch Husse	Stück	12,50 €
Geschirrpauschale	Pro Person	2,00 €
Gläserpauschale	Pro Person	2,00 €
Menükarten	Stück	3,00 €

