



SV RESTAURANT
SYNGENTA ROSENTAL

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.

Simon Ehrat
Leiter Catering
T +41 61 323 45 51
Reservation.rosental@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Rosental
Rosentalstrasse 67
4001 Basel

<https://rosental.sv-restaurant.ch/de/catering/>



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START Stück 8.00

Duftender Kaffee oder Tee, gemischt Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS Stück 14.00

Duftender Kaffee oder Tee, gemischte Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, diverses süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

KAFI UND GIPFELI Stück 6.00

Duftender Kaffee oder Tee mit Gipfeli

Wir rechnen mit einem Heissgetränk pro Person. Zusätzlich konsumierte Heissgetränke werden mit CHF 3.50 in Rechnung gestellt.

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	2.50
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	2.50
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	2.50
Leckeres Käsegipfeli	Stück	3.00
Schoggigipfel	Stück	3.00
Körnerbrötli Power	Stück	2.50
Luftiger Brioche	Stück	2.50
Mini Plunder Gebäck	Stück	2.50



FRÜHSTÜCK

FRÜCHTE UND MÜESLI

Mini-Urschwiizer Birchermüesli im Weckglas	Stück	4.50
Brainfood Joghurt & Bienenpower Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischer Limette	Stück	4.50
Homemade Power Joghurt Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert	Stück	4.00
Häppchenweise Vitamine Saisonale geschnittene Früchte	Stück	5.50
Stoli Nüsse, nature, weisse Schokolade, Milkschoko- lade	Stück	3.50
Müsli- und Fruchtriegel	Stück	3.50



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 13.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen
Nussstangen, Plundern, Wienerkonfekt und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 13.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Fruchtsaft, geschnittene Früchte, Gemüse-
stängeli und Quarkdips

POWER BREAK Stück 13.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit frischen Gurken und frischem Ingwer,
Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten sowie Quark
mit frischen Früchten

4

SÜSSES

Unterschiedliches Teegebäck	Stück	3.50
Mini-Berliner	Stück	3.50
Brownie	Stück	4.00
Donut Mania	Stück	2.50
Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Mini-Donuts je nach Saison		
Muffin Mania	Stück	2.50
verschiedene Mini-Muffins je nach Saison		



LUNCH & Co.

**AB 15 PERSONEN, 48 STUNDEN
VORANMELDUNG**

BUFFET

INTERKANTONALE TOUR Pro Person 39.50

Hausgemachte Tagessuppe
Buntes Salatbuffet
Spinat-Ricotta-Ravioli mit rotem Pesto
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti
Egli-Knusperli mit Sauce Tartare
Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln
Tagesdessert

ITALIENISCHE VIELFALT Pro Person 44.50

Minestrone mit Parmesan-Cracker
Salat von Mozzarellaperlen und Cherrytomaten, mariniert mit Pesto
Scampi al limone
Branzino mit Limoncello und Risotto
Waldpilzragout auf
Poulet Saltimbocca alla romana mit Salbeisauce
Grillgemüse
Penne cinque pi
Panna Cotta



LUNCH & CO.

AB 15 PERSONEN, 48 STUNDEN VORANMELDUNG

INDIAN STYLE Pro Person 32.00

Rotes Poulet-Curry
Grünes Curry mit Shrimps
Palak-Paneer-Käse
Basmati Reis mit Wok-Gemüse
Mango-Lassi

PASTA, PASTA, PASTA Pro Person 28.00

Kleiner Salat mit Dressing nach Wahl
Zweierlei gefüllte Pasta (Fleisch / Vegetarisch)
Dreierlei Saucen (Bolognese, Pesto, Carbonara)
Mini Dessert

EIN HAUCH VOM ORIENT Pro Person 32.00

Rindfleisch-Köfte
Poulet- und Lammspiesse
Falafel
Couscous mit orientalischem Gemüse
Orangensalat mit Granatapfelkernen



LUNCH & Co.

AB 15 PERSONEN, 48 STUNDEN VORANMELDUNG

SANDWICH-LUNCH Pro Person 22.00

3 knusprige Sandwiches mit leckeren Füllungen, 1 gemischter Salat im Glas, 1 Tagesdessert.

BOWLS-LUNCH Pro Person 25.50

Saisonale, kalte Bowls mit unterschiedlichem Gemüse und Salaten. Wählen Sie zusätzlich drei leicht warmen Toppings (Fleisch, Fisch, vegetarisch, vegan). Die Toppings werden separat serviert.

WRAP-LUNCH

(SAISONAL, OHNE ANGABE 1/3 VEGETARISCH) Pro Person 18.50

1 lecker gefüllter Wrap, 1 Tagesdessert.

SANDWICHLUNCH PARISETTE

(SAISONAL, OHNE ANGABE 1/3 VEGETARISCH) Pro Person 20.50

1 lecker gefülltes Parisettes, 1 gemischter Salat und 1 Tagesdessert.

BENTO-BOX LUNCH

(SAISONAL, OHNE ANGABE 1/3 VEGETARISCH) Pro Person 25.50

Stilvolle Bento-Box saisonal gefüllt mit kalten Speisen wahlweise, Fisch, Fleisch, Vegetarisch, Vegan.



APÉRO

**AB 15 PERSONEN, 48 STUNDEN
VORANMELDUNG**

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE

16.50

-
- Bündnerfleischröschen mit Kräuter-Frischkäse
 - Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
 - Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
 - Mini-Chäschüechli
 - Schinkengipfeli

8

AZZURRO-IDEEN

22.50

-
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
 - Grana Padano Möckli
 - Zweierlei Oliven
 - Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
 - Shrimps al limone
 - Foccacia mit Bresaola
-



APÉRO

AB 15 PERSONEN, 48 STUNDEN VORANMELDUNG

APÉRO RICHE	Stück	34.50
--------------------	-------	-------

- Nussmischung Rosental
- Marinierte Oliven
- Tete de Moine auf Früchtebrot mit Mangochutney
- Mini Wraps mit diversen Füllungen
- Edel belegte Laugenbaguettescheiben
- Käsespiess mit Trauben und Salsiz
- Windbeutel mit Rauchlachs und Merrettichschaum.
- Flammbaguette mit Speck und vegetarisch mit Lauch
- Gemüse Pakora
- Pouletspiess Tex-Mex
- Crevetten in Panko Panade
- Mini Patisserie
- Früchtespiesse

9

GRÜNER DAUMEN	Pro Person	9.50
----------------------	------------	------

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette

À LA CARTE

SANDWICHES

Mini Sandwiches divers Belegt	Stück	4.50
Buttersilserli mit Sonnenblumenkernen	Stück	4.50
Silserli divers Belegt	Stück	4.50



APÉRO

AB 15 PERSONEN, 48 STUNDEN VORANMELDUNG

KALTE HÄPPCHEN, AB 10 PERS. ASSORTIERT

Mini Wraps divers gefüllt	Stück	3.50
Amuse Bouche	Stück	3.50
½ Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	3.50
½ Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	3.50
½ Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	3.50
½ Toastcanapé mit Emmentaler	Stück	3.50
½ Toastcanapé mit Thon	Stück	3.50
½ Toastcanapé mit Humus	Stück	3.50
Sbrinzmöckli	Stück	3.50
Marinierte Oliven	Portion	3.90

10

WARME HÄPPCHEN

Chäschüechli	Stück	4.00
Schinkengipfel	Stück	4.00
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	4.00
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	4.00
Würzige Fleischbällchen mit rassissem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.80
Gemüse Pakora	2 Stück	4.00
Cevapcici vegan mit Ajvar	2 Stück	4.00
Falafel vegan	2 Stück	4.00



APÉRO

AB 15 PERSONEN, 48 STUNDEN VORANMELDUNG

SALZIGES

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	5.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	4.50
Popcorn – a Variation	100 g	4.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	6.50
Mandelmischung	100g	5.50

SÜSSES

Unterschiedliche Tagesdessert nach Saison	Stück	5.00
Wiener Konfekt	Portion	4.00
Mini-Pâtisserie	Stück	4.50
Früchtekorb	Pro Frucht	1.50
Früchtespiessli mit Schoggi	Stück	4.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola Zero	5 dl	3.50
Rivella rot	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Apfelsaftschorle	5 dl	3.50
SV Limonade Fairtrade	5l	35.00
SV Ice Tea Fairtrade	5l	35.00
Wasser mit Früchteinfusion	5l	35.00
Orangensaft Premium Fairtrade	2.5 dl	4.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	5.50

12

KAFFEE & TEE

Kaffee (Nespresso)	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine, Waadt	75 cl	38.00
Féchy Azure, Genf	75 cl	35.00
Fendant St. Pierre, Chamoson	75 cl	39.00
Bosco del Merlo Sauvignon Blanc, Friaul IT	75 cl	39.00

ROTWEINE

Paco Garcia, Rioja	75 cl	42.00
Oltreme Susumaniello, Brindisi	75 cl	42.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri, Apulien	75 cl	35.00

13

SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	38.00
------------------------------------	-------	-------

BIER

Feldschlösschen mit und ohne Alkohol	33cl	6.00
--------------------------------------	------	------



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

DINNER

Sie möchten ein Dinner in angenehmer Atmosphäre? Gerne erstellen wir ein individuell angepasstes Menü für einen gelungenen Abend.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter:	pro Stunde	60.00
Kader:	pro Stunde	80.00

14

Pro Auftrag muss mindestens eine Kaderperson gebucht werden. Je nach Grösse & Aufwand des Anlasses auch mehr. Personalkosten werden ab 16:00 Uhr verrechnet.

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand	nach Aufwand
Abholung im Personalrestaurant oder Kiosk mit Rückgabe der Gebinde	gratis
Express-Zuschlag	Bis 5 Personen 50.00
	6-20 Personen 100.00
	Ab 21 oder mehr 200.00

Der Expresszuschlag fällt für Bestellungen an, welche nach 13.00 Uhr am Vortag der Veranstaltung eintreffen.



ALLGEMEINE HINWEISE

LIEFERPAUSCHALE & MINDESTBESTELLMENGEN:

Wird die Mindestbestellmenge von CHF 100.00 nicht erreicht, wird eine Lieferpauschale von CHF 35.00, pro Lieferung, fällig.

Die bis am Vortag 13:00 Uhr gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

GESCHIRRMIETE

15

Bei all unseren Anlässen ist sämtliches Geschirr, sowie die Reinigung inklusive. Sollten Sie dennoch einmal Geschirr von uns benötigen so erlauben wir uns pro Geschirrtel 1.00 CHF für den Reinigungsaufwand zu berechnen.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Ungarn: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger

Norwegen: Rauchlachs

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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