



SV RESTAURANT

PHLU SENTERIA

# 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.

**Samuel Albrecht**  
Restaurant Manager  
SV (Schweiz) AG  
PHLU Senteria  
Sentimatt 1  
6003 Luzern  
T +41 41 361 62 37  
T +41 58 432 44 22



## FRÜHSTÜCK

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.80
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.80
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.80
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.40
Körnerbrötli Power	Stück	2.40

#### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Hausgemachtes Birchermüesli	Stück	4.50
1 Saisonfrucht	Stück	1.00
Fruchtspiessli	Stück	3.30
Häppchenweise Vitamine im Weckglas	Portion	3.20
Geschnittene Melone oder Ananas (ca 100 g)		



## PAUSEN

### MINI SANDWICHES

Partybrötchen mit Fleischkäse	Stück	3.30
Partybrötchen mit Greyerzer	Stück	3.30
Partybrötchen mit Schinken	Stück	3.30
Partybrötchen mit Salami	Stück	3.30
Partybrötchen mit Trockenfleisch	Stück	3.30
Partybrötchen mit Ei	Stück	3.30

### SANDWICHES

Faustbrot gefüllt mit Salami, Schinken, Fleischkäse oder Greyerzer	Stück	4.80	<b>3</b>
Crustino gefüllt mit Salami, Schinken, Fleischkäse oder Greyerzer	Stück	6.80	
Crustino Speziale gefüllt mit Tomaten-Mozzarella, Thonmasse, Eiermasse oder Roastbeef	Stück	7.90	
Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten wie Butter, Gurken, Tomaten dazu knackiger Salat (ca. 10 Portionen)			
Gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Greyerzer oder Fleischkäse	Stück	58.00	
Gefüllt mit Rohschinken	Stück	80.00	
Gefüllt mit Roastbeef	Stück	80.00	
Gefüllt mit Bündnerfleisch	Stück	80.00	



## PAUSEN

## CEREALIEN & CO.

Brainfood	Stück	3.40
Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte		
Gesalzene Nussmischung im Weckglas ( ca. 50 g)	Stück	3.00

## SÜSSES

Diverse Muffins	Stück	3.30
White Choco, Lemon, Very Berry, Chocolat-Vanille, Blueberry-Creamcheese		
Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake	Stück	2.80
Diverse Gebäckstangen	Stück	2.80
Nuss-, Mandel -, Aprikosen-, Apfel- und Vanillestan- gen		
Donut Mania, verschiedene Donuts je nach Saison	Stück	3.20
Diverses Minigebäck	Stück	2.40



## APÉRO

### GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

**LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS  
DER KÄSEREI UND METZGEREI** Pro Person 12.50

---

Reich garnierte Platte (ca. 150 g) mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

**AUS DER VORRATSKAMMER  
VOM KÜCHENCHEF** Pro Person 19.00

---

Reich garnierte Platte (ca. 150 g) mit Parmaschinken, Bündner Hobel-  
fleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs,  
Graved Lachs, Brotauswahl

**BÜNDNER PLATTE** Pro Person 22.50

---

Reich garnierte Platte (ca. 150 g) mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und  
Bergkäse, knuspriges Bauernbrot

### SALZIGES

---

Pommes Chips Paprika (ca. 30g) Portion 3.20

Pommes Chips Nature (ca. 30g) Portion 3.20

Salzstängeli (ca. 30g) Portion 4.50

Blätterteig Flûtes gesalzen (ca. 30g) Portion 3.50



## APÉRO

### CANAPÈS ( ¼ TOASTSCHEIBE )

---

Belegt mit Räucherlachs	Stück	3.40
Belegt mit Bündnerfleisch	Stück	3.40
Belegt mit Ei	Stück	3.40
Belegt mit Käse	Stück	3.40
Belegt mit Thonmousse	Stück	3.40

### CANAPÈS ( ½ TOASTSCHEIBE )

---

Belegt mit Räucherlachs	Stück	3.80
Belegt mit Bündnerfleisch	Stück	3.80
Belegt mit Roastbeef	Stück	3.80
Belegt mit Emmentaler	Stück	3.80
Belegt mit Käse	Stück	3.80
Belegt mit Thonmousse	Stück	3.80

### CANAPÈS ( GANZE TOASTSCHEIBE )

---

Belegt mit Räucherlachs	Stück	6.80
Belegt mit Bündnerfleisch	Stück	6.80
Belegt mit Ei	Stück	6.80
Belegt mit Käse	Stück	6.80
Belegt mit Thonmousse	Stück	6.80

### KALTE HÄPPCHEN

---

Parmesanmöckli (ca. 50 g)	Portion	3.70
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	3.30
Rohe Gemüsestängel mit Currydip, Cocktailsauce	Portion	7.80
Joghurt-Kräuterdip (ca. 150 g)		
Melonen-Rohschinken-Spiessli Schweiz	Stück	3.60
Salziges Mini Cornet gefüllt mit Frischkäse, Rindstartar, Thon oder Ei (Mindestbestellung 25stk)	Stück	2.00



## APÉRO

### WARME HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	2.80
Mini Chäschüechli	Stück	2.40
Miniburger im bunten Bun	Stück	4.00
Hausgemachte Schinkengipfel	Stück	2.90
Mini Schinkengipfel	Stück	2.40
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.80
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	2.60
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	Stück	3.90
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip	Stück	4.40
Gebackene Jalapeño-Chilischoten gefüllt mit zartschmelzendem Frischkäse	Stück	3.10
Gebratene Gambas-Spiessli mariniert	Stück	4.50

7

### WARMES UND KALTES AUS DEM WECKGLAS (MINDBESTELLMENGE 10 EINHEITEN)

Pro  
Stk 5.40

---

Linsensalat mit Merquez oder Dattel im Speckmantel  
Lachstatar mit Hüttenkäse auf Salat  
Couscussalat mit Minze mit  
Pouletspiessli oder Crevettenspiessli  
Risotto mit Lamm oder Rindspiessli  
Rindsbällchen auf Rattatouille  
Asiatischer Nudelsalat mit Crevettenspiessli

### SÜSSES

---

Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.30
Früchtespiessli	Stück	3.20



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.70
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.70
Coca-Cola	5 dl	3.10
Coca-Cola Zero	5 dl	3.10
Rivella rot	5 dl	3.10
Rivella blau	5 dl	3.10
Sinalco	5 dl	3.10
Elmer Citro	5 dl	3.10
Apfelsaft	5 dl	3.10
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.00
Red Bull	2.5 dl	4.00
Orangensaft Premium Fairtrade	1.0 L	7.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.0 L	7.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.0 L	7.00

**8**

### KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.70
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.70





## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Féchy AOC Azzure Schweiz	7.5 cl	23,50
Chardonay Luc Pirlet, Frankreich	7.5 cl	28.50
Watt Sauvignon Blanc Schweiz	7.5 cl	29.50

### ROTWEINE

Walliser Pinot noir AOC Schweiz	7.5 cl	28,50
Watt Else Blauburgunder AOC Schweiz	7.5cl	29.50
Imperio Ripasso Valpolicella Superiore Italien	75 cl	40.00
Syrah Luc Pirlet Frankreich	7.5 cl	28.50

9

### SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	35.00
------------------------------------	-------	-------

### BIER

Quöllfrisch	33 cl	4.00
Appenzeller Sonnenwendlig (alkoholfreies Bier)	33 cl	4.00



## RÄUMLICHKEITEN

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### **PERSONALRESTAURANT**

---

Restaurant mit 100 Sitzplätzen und 50 Sitzplätzen im Garten



## ALLGEMEINE HINWEISE

### BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, exkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag, sowie ab 15.00 Uhr pro Stunde 60.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

Geschirr, Besteck und Servietten nach Aufwand

11

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen (unter dem Warenwert von CHF 20.00) pro Lieferung 10.00

Die bis am Vortag 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. 7.7% MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

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

EU: Truten

Vietnam: Riesengarnelen ASC Zucht , Thon, MSC Wildfang

Norwegen: Rauchlachs MSC Wildfang

Dänemark: Cocktailgarnelen ASC Zucht

Italien: Bresaola, Parmaschinken

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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