



SV RESTAURANT BYSTRO

# 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.

**Urs Mathys**

Restaurant Manager

T +41 79 517 52 81

bystronic@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG

SV Restaurant Bystro

Industriestrasse 21, Halle 2

3362 Niederönz

<https://bystronic.sv-restaurant.ch>



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

#### À LA CARTE (AB 5 PERSONEN BESTELLBAR)

##### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Knusprige Bürli, Weggli und Mütschli	Stück	1.60
Früchte-, Körner-, Vollkornbrötli	Stück	1.80

2

##### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Saisonale Frucht	Stück	1.00
Joghurt mit Früchten oder Crunch Topping im Glas	Stück	1.50
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas	Stück	2.50
Fruchtsalat im Glas	Stück	2.50

##### SÜSSES

---

Schoggigipfeli, Vanillestange	Stück	2.50
Brownie	Stück	2.50
Fruchtspiessli	Stück	2.50



## LUNCH & CO.

### MENU

**TAGESMENU, VEGI ODER HIT** Person variabel

---

Fragen Sie uns einfach nach dem aktuellen Angebot  
Für Ihre Gruppe



### APÉRO

3

### GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

**KÄSE PLATTE** Pro Person 13.50  
(100g Käse / Person)

---

Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse garniert mit Trauben  
und Walnüssen dazu servieren wir Ihnen frischen Butterzopf

**FLEISCH PLATTE** Pro Person 15.50  
(100g Fleisch / Person)

---

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami garniert mit Essiggurken,  
Silberzwiebeln und Tomaten dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

**VEGANE PLATTE** Pro Person 13.50  
(100g Fleisch / Person)

---

Pita Brot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrotomaten und Falafel



## APÉRO

### WARME HÄPPCHEN (ab 10 Personen)

---

Mini Gemüse Frühlingsrolle	Stück	1.70
Poulet-Satay Spiessli	Stück	3.90
Hackbällchen in Tomatensauce serviert im Glas	Person	5.00
Schinkengipfel	Stück	2.00
Hot Jalapeños mit Sauerrahm Dip	Stück	2.50

### KALTE HÄPPCHEN (ab 5 Personen)

---

Ciabatta Sandwich halbiert <i>(Schinken, Salami, Käse)</i>	Stück	6.90
Weggli Sandwich <i>(Thon, Ei, Poulet)</i>	Stück	5.00
Saisonaler Fruchtspiess	Stück	2.50
Hausgemachtes Mini Panna Cotta mit saisonalen Früchten	Stück	2.20

### SÜSSES

---

Saisonales Tagesdessert	Stück	2.00
Sacher Schnitte Würfel	Stück	3.00
Cremschnittwürfel	Stück	3.00
Hausgemachtes Mini Panna Cotta mit Waldbeerkompott	Stück	2.00
Apfel Tiramisù	Stück	3.00



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure	50 cl	3.00
Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure	100 cl	7.00
Orangensaft	100 cl	7.00
Süßgetränke diverses im Angebot	50 cl	3.00

### KAFFEE & TEE

---

Kaffee	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.00

### WEISSWEINE

---

Auf Anfrage schauen wir gerne, was Sie sich wünschen, damit wir ihren Lieblingswein besorgen können.

### ROTWEIN

---

Auf Anfrage schauen wir gerne, was Sie sich wünschen, damit wir ihren Lieblingswein besorgen können.

### BIER

---

Burgdorfer Bier	33 cl	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	

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 inklusive gesetzlicher MwSt.

## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

---

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