



SV MENSA  
KANTONSSCHULE SOLOTHURN

# 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.

1

**Daniela Aliprandi**  
Restaurant Verantwortliche  
T +41 79 864 11 09  
kssso@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG  
SV Mensa KSSO  
Herrenweg 18  
4502 Solothurn

<https://kssso.sv-restaurant.ch/de/menuplan/>



## START IN DEN MORGEN

### NACH WUNSCH

#### BACKFRISCH

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.30
XL Laugengipfel	Stück	2.00
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.40
Joghurt-Früchte-Brötli	Stück	2.40
Speckknöpfli	Stück	2.10

#### GESUNDES

---

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	4.50
Homemade Power Yoghurt	Stück	4.20
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		
Häppchenweise Vitamine	Stück	4.00
Saisonale geschnittene Früchte im Becher serviert		



## APÉRO

### FEINES

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

#### LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI

Pro Person 10.50

---

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

#### AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

Pro Person 16.50

---

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Brotauswahl

#### GRÜNER DAUMEN

Pro Person 6.50

---

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



## APÉRO

### NACH WUNSCH

#### KALTE HÄPPCHEN

---

Meter-Baguette mit verschiedener Füllung (Tomaten-Mozzarella, Brie, Rohschinken, Chorizo, Käse, Truthahnschinken, Salami, Thon, Hummus)	10 Portionen	55.00 -65.00
Focaccia mit verschiedener Füllung	Stück	2.50 -3.50
Wrap gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	3.00
Wrap gefüllt mit Bündnerfleisch und Frischkäse	Stück	3.50
Wrap gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Rindstartar	Stück	3.50
Blini mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stück	2.50
Saisonalen Fruchtspiess	Stück	2.00
Toastcanapé mit Thon	Stück	3.80
Toastcanapé mit Gemüsestartar	Stück	3.80
Parmesanmöckli	Stück	2.20



## APÉRO

### WARME HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	3.00
Mini-Chäschüechli	Stück	2.80
Mini-Rindsburger im farbigen Bun	Stück	3.90
Schinkengipfel	Stück	2.50
Flammkuchenbaguette mit Sauerrahm und Speck	Stück	1.90
Samosa Gemüse «Mango Chutney» Dip	Stück	2.50
Samosa Poulet und Gemüse «Sweet Chili» Dip	Stück	2.80
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza-Stück mit Tomaten und Mozzarella	Stück	1.90
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip	Stück	4.00
Poulet-Spiess «Tandoori»	Stück	4.00

### SÜSSES

---

Mini Pastel de nata	Stück	1.50
Brownie	Stück	2.50
Schokoladen-Kokosnuss-Blechkuchen	Stück	1.80



## GETRÄNKE

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.50
Coca-Cola	5 dl	3.00
Coca-Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot, blau	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Apfelsaft, Schorle	5 dl	3.00
SV Ice Tea Fair Trade	1l	8.50
Orangensaft	1l	8.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5l	6.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5l	6.50

6

### KAFFEE & TEE

Kaffee, Capuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso, Ristretto	Tasse	2.50 -3.00
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.70



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Chasselas – Le Landeron, Domaine de Soleure	75 cl	29.00
Sauvignon Blanc, AOC Bielersee, Domaine de Soleure	75 cl	35.00

### ROTWEINE

Pinot Noir, Domaine de Soleure	75 cl	35.00
Selezione d' Ottobre, DOC Ticino	75 cl	36.00

### PROSECCO

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	31.00
Mousseux brut, Domaine de Soleur	75 cl	39.00

7

### MALZ UND HOPFEN

Öufi - Bier Hell	33 cl	4.70
Öufi - Bier Orbi	33 cl	4.70



## ALLGEMEINE HINWEISE

### ZUSATZKOSTEN

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

Transportkosten: nach Aufwand

Mitarbeiterkosten: pro Stunde CHF 60.00 / CHF 80.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen MwSt.

### DEKLARATION

---

Schweiz: Poulet, Truten, Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust,  
Kalb-fleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch,  
Aufschnitt, Salami

Norwegen, Zucht: Rauchlachs

8

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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