

# Catering



svrestaurant





## Bankettmappe Öffentliche Versicherungen Oldenburg

# 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.

2

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.

**Jannis Reinermann**  
Restaurant Manager  
T +49 441 2228 770  
[oev.oldenburg@sv-group.de](mailto:oev.oldenburg@sv-group.de)  
[oev.sv-restaurant.de](http://oev.sv-restaurant.de)

SV Business Catering GmbH  
c/o Öffentliche Versicherungen Oldenburg  
Staugraben 11  
D-26122 Oldenburg



## FRÜHSTÜCK & ZWISCHENDURCH

### ½ BRÖTCHEN (BASIC)

Fleischsalat	Stück	1,50 €
Kasseler, saftig gebraten	Stück	1,50 €
Gekochter Schinken mit Frucht	Stück	1,50 €
Tomate-Gurke auf Frischkäse	Stück	1,50 €
Putenbrust, mild geräuchert	Stück	1,50 €
Zwiebelmettwurst (mit extra Zwiebeln)	Stück	1,50 €
Frischkäse mit Kräutern	Stück	1,50 €
Schnittkäse mit Obst	Stück	1,50 €
Salami, würzig	Stück	1,50 €

3

### ½ BRÖTCHEN (PREMIUM)

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	Stück	1,90 €
Roastbeef, rosa gebraten	Stück	1,90 €
Serrano Schinken	Stück	1,90 €
Briekäse, mild im Geschmack	Stück	1,90 €
Tomate-Mozzarella mit Pesto	Stück	1,90 €
Italienische Salami	Stück	1,90 €
Krabbensalat	Stück	1,90 €



## FRÜHSTÜCK & ZWISCHENDURCH

### SANDWICHES

Curry-Chicken	Stück	2,80 €
Serrano Schinken, Tomaten & Rucola	Stück	2,80 €
Caprese mit Tomate-Mozzarella	Stück	2,80 €

### ½ WRAP

Asia-Chicken	Stück	2,70 €
Räucherlachs & Honig-Senf-Sauce	Stück	2,70 €
Grillgemüse und Tomatencreme (vegetarisch)	Stück	2,70 €

4

### BELEGTE HÄPPCHEN

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	Stück	2,20 €
Roastbeef, rosa gebraten	Stück	2,20 €
Serrano Schinken	Stück	2,20 €
Frischkäse & Cherrytomaten	Stück	2,20 €
Briekäse, mild im Geschmack	Stück	2,20 €
Tomate-Mozzarella-Steakpfeffer	Stück	2,20 €
Salami, würzig	Stück	2,20 €
Kasseler, saftig gebraten	Stück	2,20 €
Tomate-Gurke auf Frischkäse	Stück	2,20 €
Putenbrust, mild geräuchert	Stück	2,20 €



## FRÜHSTÜCK & ZWISCHENDURCH

### SUPPEN

Basilikum-Parmesansuppe	Portion	3,90 €
Gelbe Paprikasuppe	Portion	3,90 €
Strauchtomatensuppe	Portion	3,90 €
Süßkartoffel-Chilisuppe	Portion	3,90 €
Deftige Gulaschsuppe	Portion	4,95 €
Käselauchsuppe mit Hackfleisch	Portion	4,50 €
Baguette	Stück	0,50 €



## FRÜHSTÜCK

### UNSER KLEINES

#### AB 5 PERSONEN

Pro Person 9,00 €

Herzhafte Wurstausswahl  
Fleisch- und Eiersalat  
Käsevariation mit frischen Trauben  
Dreierlei Konfitüre, Honig und Nutella  
Kleine Frikadellen mit Senf und Ketchup  
Rührei mit Bacon  
Auswahl an Mini-Brötchen  
Butter, Margarine

#### DAZU EMPFEHLEN WIR

Glas frischer Orangensaft	0,2l	1,60 €
Kaffee oder Tee	Kanne	6,30 €
Glas frische Milch	0,2l	0,45 €

6

### DELUXE FRÜHSTÜCK

#### AB 10 PERSONEN

Pro Person 14,90 €

Auswahl an verschiedenen Brötchen und Croissants  
Verschiedene Wurst und Käsesorten  
Norwegischer Räucherlachs mit Senf-Dillsauce  
Honigmelone mit Serranoschinken  
Rührei mit knusprigen Bacon & Schwarzbrot  
Strauchtomaten mit Mozzarella & Basilikumpesto  
Mini Frikadelle mit Senf-Dip  
Butter & Margarine  
Nutella, Honig & Konfitüre  
Quarkeria mit Obstsalat im Weckglas  
Frisches Obst mundgerecht geschnitten



## LUNCH & CO.

### WORKING IMBISS

3 halbe belegte Brötchen und Obst im Glas Pro Person 5,90 €

### WORKING LUNCH (BUFFET ODER MENÜ)

2 Gänge zur Wahl Pro Person 16,95 €

3 Gänge zur Wahl Pro Person 22,50 €

#### VORSPEISEN

Curry-Ingwer-Kokos-Suppe

Blattsalate der Saison, Kräutercroûtons und gegrillte Garnelen

Antipasti-Variation mit Parmesanchips

#### HAUPTGÄNGE

Schweinefilet à la Saltimbocca auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

Hähnchengeschnetzeltes «Züricher Art» mit frischen Butterspätzle

Pasta mit gegrilltem Lachs, Kirschtomaten und Rucola

#### Vegetarisch

Gefüllte Zucchini mit Cous-Cous , Minzjoghurt und Fetakäse gratiniert

Basilikum-Risotto mit gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Parmesan

#### DESSERT

Obstsalat im Glas mit Fruchtcreme

Edelschokoladencreme mit Kirschragout

Himbeer-Müsli-Trifle



## LUNCH & CO.

### FINGERFOOD „CLASSIC“

**AB 5 PERSONEN**

Pro Person 13,50 €

**10 Teile pro Person**

Mini-Sandwiches, verschieden belegt

Gebratene Hackbällchen mit Senf und Ketchup

Blätterteigkonfekt mit Spinat, Tomate und Frischkäse

Mini-Schnitzel mit Sweet-Chili-Sauce

Asiatische Hähnchenspieße mit Mango-Dip

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Mini-Cheesecake mit Früchten

8

### FINGERFOOD „BUSINESS“

**AB 10 PERSONEN**

Pro Person 19,50 €

**15 Teile pro Person**

Hochwertig belegte Canapés

Garnelenspieß mit Limetten-Ingwer-Schmand

Hähnchenspießvariation mit zweierlei Dip

Wrapscheiben mit Räucherlachs und Frischkäse

Mediterrane Antipasti-Spieße mit Rosmarin

Mini-Schnitzel

Gebratene Hackbällchen mit Senf und Ketchup

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Mousse au Chocolat mit Cookie-Crunch

Quarkcreme im Glas mit Mangotopping





## LUNCH & CO.

### FINGERFOOD „MEDITERRAN“

**AB 10 PERSONEN**

Pro Person 17,50 €

**12 Teile pro Person**

Mini-Ciabatta mit Parmaschinken, Rucolacreme und Grana Padano

Gebratene Hackbällchen mit Oliven und getrockneter Tomate

Antipasti-Spieße mit weißem Balsamico und Meersalz

Mediterrane Hähnchenspieße mit frischen Kräutern

Italienischer Pasta-Salat mit marinierter Garnele

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Tiramisu, im Weckglas serviert

Orangen-Mascarpone-Creme

9

### FINGERFOOD „GOURMET“

**AB 10 PERSONEN**

Pro Person 25,90 €

**12 Teile pro Person**

Kalbstafilespitz mit Thunfischcreme und Kapern

Roastbeefröllchen mit Kräuter-Sauce-Tartar und grünem Spargel

Garnele im Kartoffelmantel mit Limonen-Schmand

Fetakäse im gegrillten Zucchini-mantel mit eingelegter Tomate

Rote-Bete-Wrap mit Mango-Frischkäse und Avocado-Coulis

Canapé mit geräuchertem Fisch und Wachtelei

Tranche vom gebeizten Gin-Lachs mit Gurke und Fenchel-Orangensalat

Mini-Burger „Pulled-Chicken“

Gebackene Risotto-Bällchen mit Basilikumdip

Micro Brownies & Blondies

Gebrannte Crema Catalana im Weckglas



## DIE KONFERENZBOX



FÜR DIE KLEINE STÄRKUNG –  
INDIVIDUELL FÜR IHREN ANLASS  
ZUSAMMENGESTELLT



OB FÜR DAS VORMITTAGS-MEETING...

...ODER ALS LUNCH-ERSATZ...



10

...ODER DIE SÜßE PAUSE AM NACHMITTAG:



STELLEN SIE SICH IHRE INDIVIDUELLE KONFERENZBOX ZUSAMMEN.  
WIR BERATEN SIE GERNE.



## PAUSEN

### KONFERENZBOXEN

#### AB 5 PERSONEN

##### **Süße Pause**

Pro Person 8,90 €

Mini Donuts

Sahnequark mit Fruchtkompott und karamellisierten Nüssen

Mini Macarons

Dreierlei Mini Muffins

##### **Klassische Pause**

Pro Person 6,90 €

Frisch gebackene Mini-Croissants

SV Quarkeria mit Fruchttopping

Frisches Saisonales Obst, mundgerecht geschnitten

Mini-Wrap mit Thunfisch, Mais und Salat

Frischer Bauernsalat mit Fetakäse im Weckglas

##### **Vitale Pause**

Pro Person 6,90 €

Gemüsesticks (Möhre, Gurke, Kohlrabi) mit Kräuterquark

Pink-Bircher Müsli mit Nüssen und Früchten

Zweierlei frisches Saisonales Obst, mundgerecht geschnitten

Vitalsandwich mit Rucola, Avocado, Käse und Kochschinken

##### **Herzhafte Pause**

Pro Person 7,90 €

Blätterteigkonfekt mit Spinat, Tomate und Frischkäse

Kleine Frikadellen mit Senf-Dip

Mini Burger „Pulled Chicken“

Ciabatta mit Nürnberger Würstchen, süßem Senf und Kresse

Mini-Laugenkonfekt mit Meersalz



## PAUSEN

### KAFFEE, KUCHEN, FEINGEBÄCK, OBST

Kaffee, Tee	Kanne	6,30 €
Tee	Beutel	0,70 €
Gebäck	Pro Pers.	0,70 €
Salzgebäck	100 g	2,00 €
Obstkorb, Auswahl	Stück	0,80 €
Frische Früchte, mundgerecht geschnitten	Portion	2,10 €
Rührkuchen, Plunder, Butterkuchen	Stück	1,60 €
Sahneschnitte, Käsekuchen, Obstkuchen	Stück	1,80 €



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Vilsa Medium	0,25 l	1,10 €
Mineralwasser Vilsa Still	0,25 l	1,10 €
Coca-Cola	0,2 l	1,15 €
Coca-Cola light	0,2 l	1,15 €
Orangensaft Granini	0,2 l	1,25 €
Apfelsaft Granini	0,2 l	1,25 €
Fritz Spritz Bio Apfelschorle	0,2 l	1,45 €
Fritz Spritz Bio Rhabarberschorle	0,2 l	1,45 €
Lemonaid / ChariTea, versch. Sorten	0,33 l	2,50 €

Weitere Getränke gerne auf Anfrage.



## GETRÄNKE

### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

#### FLASCHENWEINE AUS DEUTSCHLAND

##### WEIßWEIN

KALLFELZ Riesling, Mosel trocken, frisch und würzig	1l	11,90 €
Müller Haarter Spätlese, Pfalz trocken	0,75l	16,50 €

##### ROTWEIN

Klein Spätburgunder, Pfalz, feinherb	1l	11,90 €
Klein Cuvée No 38 Pfalz, trocken	0,75l	15,70 €

14

#### FLASCHENWEINE AUS SPANIEN

##### WEIßWEIN

Veranza Blanco, trocken	0,75l	9,50 €
-------------------------	-------	--------

##### ROTWEIN

Veranza Tinto, trocken	0,75l	9,50 €
------------------------	-------	--------

#### SCHAUMWEIN UND BIER

MM Sekt	0,75l	8,50 €
Prosecco „Michelangelo“	0,75l	7,15 €
Flaschenbiere, verschiedene Sorten	0,33l	1,45 €

Weitere Getränke gerne auf Anfrage.





## ALLGEMEINE HINWEISE

### HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Informationen zu Nährwerten, Zusatzstoffen und allergieauslösenden Lebensmitteln finden Sie zur Einsicht bei unserem Restaurant Manager / Leitung Konferenzservice. Sprechen Sie uns gerne an.

### VORBESTELLFRISTEN

Bitte beachten Sie die Vorbestellfrist von 48 Stunden für unser Angebot. Die Bestellfristen bei Events erfolgen nach Absprache.

### VERANSTALTUNGEN & EVENTS

15

Bei Aufträgen außerhalb unserer Geschäftszeiten (Montag - Freitag von 08.00 - 16.00 Uhr) sowie bei Großveranstaltungen berechnen wir folgende Personalkosten pro Stunde:

Betriebsleiter	37,50 €
Koch	29,50 €
Servicekraft	27,50 €
Küchenhilfe / Spülkraft	22,50 €

Weitere Kosten werden nach entsprechendem Aufwand berechnet.  
Darunter fällt z. B.:

Geschirr / Besteck, Tischwäsche, Transport, Dekoration / Blumen

### PREISINFORMATION

Bitte beachten Sie, dass sich sämtliche Preise in dieser Bankettmappe zzgl. gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer verstehen.



