



RESTAURANT PIPETTERIA  
MÄNNEDORF

# 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.

**Andreas Jauch**  
Restaurant Manager  
T +41 044 790 48 24  
tecan@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG  
Restaurant Pipetteria  
Seestrasse 103  
8708 Männedorf  
tecan.sv-group.ch



## START IN DEN MORGEN

### PACKAGE

**CEO BREAKFAST** Stück 13.50

---

Duftender Kaffee oder Tee, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Brötchen, Butter, Konfitüre, hausgemachtes Birchermüesli, Früchtekorb

**SCHWEIZER FRÜHSTÜCK** Stück 19.50

---

Duftender Kaffee oder Tee, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Brötchen, Butter, Konfitüre, hausgemachtes Birchermüesli, kalte Platte mit Fleisch und Käse, Früchtekorb

**TECAN FRÜHSTÜCK** Stück 29.00

---

Duftender Kaffee oder Tee, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Brötchen, Butter, Konfitüre, hausgemachtes Birchermüesli, kalte Platte mit Bündnerfleisch und Käse, Rauchlachs, Früchtekorb

2

### FRESHLY BAKED

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.70
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	1.70
Verschiedene Brötli	Stück	1.70

### HEALTHY CHOICE

---

Hausgemachtes Birchermüesli	Stück	3.60
Fruchtjoghurt	Stück	2.10
FrISCHE Früchte geschnitten	Stück	3.00
Früchtekorb	Stück	gratis



## BREAK

### COFFEE

Nespressowagen pro Kapseln (mind. 6 Kapseln)	Stück	2.50
Kaffee	Stück	2.00
Cappuccino	Stück	2.50
Heisse Schokolade (Ovomaltine/Caotina)	Stück	2.50

### SANDWICHES

Laugenbrezel gefüllt mit Butter oder Schnittlauch-frischkäse	Stück	2.70
Hausbrot sandwich mit verschiedenen Füllungen	Stück	4.00
Sandwiches aus unserem Angebot mit verschiedenen Füllungen	Stück	4.00-7.50
Mini Partybrötli mit verschiedenen Füllungen	Stück	3.80

3

### SWEETS

Hausgemachter Blechkuchen	Stück	2.00
Zitronen-, Schoggi- oder Rüebl-Cake	Stück	2.00
Hausgemachte Früchtewähe	Stück	2.00
Süssgebäck	Stück	2.70
Auf Wunsch backen wir Ihnen Ihren Lieblingskuchen		



## LUNCHEON

### BUFFET

**MEDITERRANEAN** Portion 49,50

---

Italienischer Salat mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen  
Grilliertes Kalbsteak an Pilzsauce  
Papardelle, Zucchini mit Provenzalischen Kräutern  
Schokoladenmousse mit Früchten garniert

**ITALIANA** Portion 37,50

---

Melone mit Rohschinken  
Schweinsfilet Saltimbocca an Portweinjus  
Safranrisotto, gedämpfter Broccoli mit Mandeln  
Panna Cotta mit frischen Beeren

**ALPINE** Portion 37,50

---

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeln  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Knuspriger Rösti, sautierten Bohnen mit Zwiebeln  
Schoggi-Cake mit Waldbeerencoulis

**TECAN** Portion 57,50

---

Antipasta Teller mit Parmaschinken und grillierten Gemüse  
Rindsfilet an grüner Pfeffersauce  
Kartoffelgratin, glasierte Karotten  
Flammerie mit frischen Beeren



## LUNCHEON

**SALMO** Portion 44.50

Gemischter Blattsalat  
Lachsfilettranche an Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln, frischer Blattspinat mit Zwiebeln  
Hausgemachtes Karamelköpfl

**GALLUS** Portion 37.50

---

Gemischter Salat  
Gebratene Pouletbrust an Limonensauce  
Wildreis, Gemüsebouquet  
Glace

**LAMB** Portion 42.50

---

Geräucherte Entenbrust auf Salatbouquet  
Gebratenes Lamm- Entrecote mit Thymiansauce  
Bratkartoffeln, Ratatouille  
Mangomousse mit frischen Kiwis

Gerne dürfen Sie sich auch aus dem täglich wechselnden Menuangebot  
Ihren Z` Mittag aussuchen und bestellen.

**SALAD AND MINI** Portion 21.50

---

Kleiner Salat im Schäleli  
Mini Brötchen mit verschiedenen Füllungen (3Stk. Pro Person)  
Mini Pâtisserie (2 Stk. Pro Person)

**CRUNCHY AND MINI** Portion 22.50

---

Kleines Birchermüsli  
Mini Brötchen mit verschiedenen Füllungen (3Stk. Pro Person)  
Mini Pâtisserie (2 Stk. Pro Perso)



## LUNCHEON

**ANTIPASTI** Portion 27.50

---

Gemischter Salat  
Kalter Antipasti Teller mit Gemüse und Fleisch  
Mini Pâtisserie (2 Stk. Pro Person)



## AFTER WORK

## COCKTAIL PACKAGE

6

**CLASSIC** Stück 19.40

---

Schinkengipfeli, Mini Pizza, Samosa, Tomaten- Mozzarellaspiess  
Weisswein 2dl, Bier Quöllfrisch 3dl, Orangensaft 2dl

**WORLD** Stück 21.90

---

Canapes mit Rusticobrot, Yakitorispiessli, Käseküchlein, Frühlingsrolle  
Weisswein 2dl, Bier Quöllfrisch 3dl, Orangensaft 2dl

**PARTY** Stück 23.30

---

Frühlingsrolle, Partybrötli mit verschiedenen Füllungen, Meatballs,  
Apero Küchlein, Chilli Poppers  
Weisswein 2dl, Bier Quöllfrisch 3dl, Orangensaft 2dl



## AFTER WORK

### GOURMET-PLATTER (BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

#### LOCAL SPECIALTIES Pro Person 11.80

---

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

#### SWISS PLATTER Pro Person 14.50

---

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

## MENU

7

#### COLD BITES

---

Mini Partybrötli mit verschiedenen Füllungen	Stück	3.80
Apero Canapes mit Rusticobrot gemischte Füllungen	Stück	3.80
Canapes mit verschiedenen Füllungen	Stück	3.80
Bruschetta Italiana	Stück	2.70
Tomaten- Mozzarellaspiess	Stück	2.70
Gemüsesticks mit Dipsauce (50g pro Person)	Stück	2.70
Gemüsespiessli	Stück	2.70
Grilliertes Gemüse (50g pro Person)	Stück	3.20
Baquette am Meter gefüllt nach Wunsch	Stück	65.00

#### WARM BITES

---

Datteln im Speckmantel	Stück	2.70
Chäschüechli	Stück	2.70
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.70
Schinkengipfel	Stück	2.70
Indische Gemüseaschen mit Chilidip	Stück	2.70



## AFTER WORK

Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.70
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	2.70
Würzige Rindfleischbällchen mit rassigem Dip	Stück	2.70
Poulet-Satay-Spiessli mit Dip	Stück	3.70

### SALTY BITES

---

Chips oder Erdnüssli	100 g	2.00
----------------------	-------	------

### SWEET BITES

---

Mini Pâtisserie	Stück	3.00
Früchteplatte geschnitten	Ab 5 Pax	6.50
Friandise	Ab 4 Pax	25.00





## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.50
Süssgetränke	5 dl	2.70
Chaya	5dl	3.80
SV Ice Tea Fair Trade	5 dl	2.70
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	2.70
Michel Fruchtsäfte	33dl	3.80
Orangensaft Premium Fair Trade	1 Liter	6.50

### WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	26.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	26.00

9

### ROTWEINE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	26.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	29.00
Paco Gracia Rioja Crianza DOC	75 cl	26.00

### SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	26.00
------------------------------------	-------	-------

### BIER

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	2.90
Feldschlösschen alkohlfrei	33 cl	2.60



## ALLGEMEINE HINWEISE

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Service und Küche	pro Stunde	60.00
Kader Mitarbeiter	pro Stunde	80.00
Ab 22.00 Uhr bis 06.00 Uhr Nachtzuschlag pro Stunde	pro Stunde	10.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

### Materialmiete

Chafing Dish	Stück	5.00
Gläser	Stück	0.50
Besteck	Stück	0.50
Kaffeetassen	Stück	0.50
Papierservietten	Pro Pack	6.50
Gläserbruch	Stück	4.00
Tassen und Tellerbruch	Stück	5.00
Verlust Besteck	Stück	5.00
Tischtücher	Stück	7.00
Stoffservietten	Stück	7.00

**10**

Unvorhergesehenes wird nach effektiven Aufwand verrechnet

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. 8,1% MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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

## DEKLARATION

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

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Fisch (Fanggebiet/Meeresgebiet oder  
Zucht angeben, MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

