



Bistro am Südplatz

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.

Bistro am Südplatz
Postfach
8058 Flughafen-Zürich



APÉRO

AB 10 PERSONEN

KURZSTRECKE

je ein Stück pro Person

pro Person 19.90

-
- Blätterteigstangen
 - Spiesschen vom Schweizer Bergkäse und Trauben
 - Mini Chäschrüechli
 - Mini Schinkengipfeli

LANGSTRECKE

je ein Stück pro Person

pro Person 38.50

-
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
 - Lauwarme Bruschetta
 - Oliven
 - Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
 - Fleischbällchen an rassisger Tomatensauce  
 - Salzgebäck
 - mini Patisserie assortiert

HALBMETER LAUGENZOPF «Classic» verschieden gefüllt

Stange

58.50

10 Portionen pro Stange

- Hauchdünnere Schinken
- Salami Montebré Tipo Milano
- Tête de Moin und Pommery-Senfbutte
- Antipasti-Grillgemüse, getrocknete Tomaten mit Rucola Salat und Parmesan

HALBMETER LAUGENZOPF «Premium» verschieden gefüllt

Stange

64.90

10 Portionen pro Stange

- Dünne Tranchen vom Rauchsalm mit mildem Zitronen-Seerettich
- Coppa Schinken mit Parmesansplittern
- Prosciutto di Parma und getrocknete Tomaten

BISTROng SNACKS

Oliven	Schälchen	4.60
Parmesan Möckli	Schälchen	5.50
Salzgebäck	Schälchen	6.00
Nachos to share mit Guacamole, Sauerrahm und Salsa Dip 	Portion	10.50
+ pulled Pork		+ 5.00
+ pulled beef		+ 5.00
Cubanos 3erlei	Portion	16.50

FINGERFOOD

KALTE HÄPPCHEN

Knusprige Bruschetta	Stück	4.90
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto 	Stück	4.80
Pikantes Rindstartar im WECKGLAS serviert mit knusprigem Brot	Portion	7.20

WARME HÄPPCHEN

Appenzeller mini Chäschüechli	Stück	4.50
Mini Spinatküchlein	Stück	4.50
Mini Schinkengipfel	Stück	4.60
Würzige Fleischbällchen mit Tomatensauce 	Portion	5.50



GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	Liter	9.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.3 dl	5.00
Süßgetränke gemischt Glas	3.3 dl	5.00
BISTROng Lemon Ginger Ice Tea	Liter	10.00
Orangensaft	Liter	12.00

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	4.50
Espresso	Tasse	4.50
Cappuccino	Tasse	5.80
Latte Macchiato	Becher	5.80
Milchkaffee	Tasse	5.80
Sirocco Tee	Tasse	4.80

HOPFEN & MALZ

Turbinenbräu Goldsprint vom Fass	3 dl	6.50
Turbinenbräu Orion IPA	3.3 dl	6.50
Sonnwendig Appenzeller alkoholfrei	3.3 dl	6.50

SCHAUMWEIN

Il Colle Prosecco DOC Brut	75 cl	45.00
Champagne brut, Carte jaune Veuve Clicquot	75 cl	115.00

WEISSWEIN

Stadt Zürcher Räuschling AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	46.20
--	-------	-------

ROSÉ

Stadt Zürcher Rosé AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	44.40
--	-------	-------

ROTWEIN

Stadt Zürcher Pinot Noir AOC, Weingut Landolt Zürich	75 cl	48.00
--	-------	-------

Weitere Weine auf Anfrage!



Allgemeine Hinweise

DEKLARATION



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei

PERSONALKOSTEN

Personalkosten ab 20.00 Uhr pro Stunde		71.00
Personalkosten Sonntag (Tag)	pro Stunde	95.00
Umbau Bistro am Südplatz	Pauschal	100.00

KURZFRISTIGE ANLÄSSE

Selbstverständlich sind wir auch Ihr Partner, wenn der Anlass in weniger als 48 Stunden durchgeführt werden soll. Bitte kontaktieren Sie uns per Telefon. Gerne werden wir Ihnen umgehend eine mögliche Variante, Ihrer Wünsche zukommen lassen.

Bitte verstehen Sie, dass wir Frischprodukte nicht immer sofort zur Verfügung haben.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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