svrestaurant

Herzlich willkommen!

Mit einem guten Essen ist es für uns längst nicht getan!

Sie, als unser Gast sollen sich täglich rundum wohlfühlen.

NEUERÖFFNUNG

Am 11.04.2023 öffnen wir
unsere SV Pforten für tägliche frische
Kulinarik.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

FRISCH & GESUND

svrestaurant

NACHHALTIG &
VERANTWORTUNGS-
BEWUSST

INNOVATIV &
MASSGESCHNEIDERT

svgroup

Die SV Group ist ein Cateringunternehmen mit Schweizer Wurzeln und einer langjährigen Tradition: seit über 100 Jahren sind wir Gastgeberin aus Leidenschaft und stehen für **Herzlichkeit, Gastfreundschaft & Individualität**.

Unsere Gründerin und die Pionierin Else Züblin-Spiller errichtete landesweit Soldatenstuben und servierte dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung. Die ideellen Werte der Gründerin werden heute noch von unserer SV Stiftung ausgeübt – in dem sich für zahlreiche soziale Projekte eingesetzt wird - und ebenso handelt die gesamte SV Group noch heute nach diesen Werten:

herzlich

verantwortlich

initiativ

kompetent

SV Group

Wir sorgen für frische, abwechslungs-
reiche und ausgewogene Ernährung
Tag für Tag.

Als Ihr vertrauensvoller und erfahrener
Partner garantieren wir für erstklassige
Qualität mit verantwortungsvollem
Handeln.

Im freundlichem Ambiente bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Angebot an warmen und kalten Speisen:

Knackige Salate und verschiedene Desserts stehen neben verschiedenen Hauptgerichten täglich frei zur Auswahl.

(SV LIVE Bilder)

VIELFALT

Eine unausgewogene Ernährung mit einem übermäßigen Konsum an tierischen Produkten trägt unter anderem stark zum Ausstoß von CO2-Emissionen bei und steht unter Verdacht, das Risiko für bestimmte Krankheiten zu erhöhen.

Der größte Hebel für eine Ernährung, die für Mensch und Planet gesund ist, liegt deshalb für uns als Gastronomieunternehmen in der Ausrichtung unseres Angebots. Dabei setzen wir uns für eine vielseitige sowie genussvolle Ernährung ein – ganz nach dem Prinzip der Planetary Health Diet.

AUSGEWOGENHEIT

Den Großteil aller benötigten Lebensmittel beschaffen wir so regional wie möglich.

Damit sorgen wir für besten Geschmack, frische Zutaten, eine geringe CO_2-Belastung und die Förderung der heimischen Wirtschaft.

Durch den Einkauf von Produkten aus ökologischer Produktion leisten wir einen Betrag zum Erhalt von gesunden Böden, der Artenvielfalt und zu einer generell nachhaltigen Landwirtschaft.

Detaillierte Informationen finden Sie dazu auf unsere Webseite.
SV Group - Nachhaltigkeit

NACHHALTIGKEIT

United against waste
Initiative zur Reduktion von vermeidbaren Küchenabfällen und vermeidbarem „food waste“.

AMA Genussregion Gastronomie
SV Österreich trägt in einigen Betrieben bereits das AMA Gütesiegel und kauft nach den AMA-Kriterien ein.

VYTAL
Mit VYTAL machen wir Mehrweg so einfach und bequem wie Einweg. Nur besser. Mit hochwertigen und auslaufsicheren Verpackungen und digitalem Zusatznutzen. VYTAL trägt dazu bei, die riesigen Mengen an Verpackungsmüll zu reduzieren, die derzeit noch mit dem Verzehr von Speisen zum Mitnehmen, Lieferungen und Fertiggerichten verbunden sind.

PARTNERSCHAFTEN

Unsere kulinarischen Aktionswochen sorgen für Abwechslung auf Ihrem Teller und setzen neue Impulse auf dem Menüplan.

TREND & AKTIONEN

NACHHALTIGKEIT

8. bis 14. Mai 2023

Lokal. Saisonal. Nose to tail. Klimaneutrale Menüs. Vielfalt auf dem Teller ohne Verzicht. Der Planetary-Health-Gedanke soll den Gästen auf eine einfache und gut verständliche Art und Weise näher gebracht werden.

PHO RAMEN & CO

6. bis 12. November 2023

Die ganze Welt der asiatischen Nudelsuppen. Asiatische Gerichte sind im Trend, insbesondere asiatische Nudelsuppen: Ramen, Pho, Tom Khaa Gai & Co.

ERLEBNISWOCHEN 2023

Wir sorgen für Zwischenverpflegung und organisieren gerne die Bewirtung Ihrer Gäste bei Konferenzen oder Veranstaltungen.

Bei Seminaren und Konferenzen bieten wir Ihnen die passende Catering-Lösung an - inklusive Empfang, Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Je nach Veranstaltung können Sie individuell unsere Services wählen und erhalten so eine reibungslose Bewirtung Ihrer Veranstaltungen.

KONFERENZEN

Öffnungszeiten:

Mittagstisch: 11:00 - 14:00 Uhr
Zwischenverpflegung: 08:00 - 14:00 Uhr

Ansprechpartner vor Ort:

Herr Geza Szigeti
+43 (0) 664 96 83 493

svrestaurant