



Menüvorschläge für Bankette

Restaurant JoJo



Das Restaurant
der St. Josef-Stiftung



**Wir sind an 365 Tagen
pro Jahr für Sie da!**



Gültig ab 1. Januar 2024
Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 1 -

Inhaltsverzeichnis

Liebe Gäste	Seite	2
Unsere Hits	Seite	3
Apérosnacks kalt Apérogebäck warm	Seite	4
Vorspeisen kalt Salate Suppen	Seite	5
Vorspeisen warm Vegetarische Gerichte Fischgerichte	Seite	6
Klassische Fleischgerichte Vom Schwein	Seite	7
Vom Rind		
Vom Kalb	Seite	8
Geflügel		
Beilagen zu Fleisch- und Fischgerichten Für unsere kleinen Gäste	Seite	9
Kalte Teller und Platten Dessertauswahl	Seite	10
Frühstücksbuffet	Seite	11
Unsere Weinempfehlungen	Seite	12
Übriges Getränkeangebot	Seite	13
Unsere Räume	Seiten	14/15
Allgemeine Informationen	Seiten	15/16

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 2 -

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Restaurant JoJo, dem Restaurant der St. Josef-Stiftung, durchführen möchten. Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Bankettvorschläge.

Feines Essen und ein freundlicher Service runden Ihren Anlass in unseren Räumlichkeiten erfolgreich ab. Das Areal mit seinem Tierpark und den Spielplätzen ist ein Anziehungspunkt für Gross und Klein. Bei uns können Sie sich vergnügen und einfach wohlfühlen!

Unser Angebot ist sehr vielseitig, deshalb beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch - wir freuen uns!



Sandra Heyne
Leiterin Restaurant JoJo



Manuel Laubacher
Küchenchef

Badstrasse 4
5620 Bremgarten

Mail: info@jojo-bremgarten.ch
Tel: 056 648 46 46
Fax: 056 648 47 47
Website: www.jojo-bremgarten.ch

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 3 -

Unsere Hits

Menüspezialitäten

Schweinsbraten nach Aargauer Art, gefüllt mit Dörrzwetschgen Mit Beilage und Gemüse nach Wahl (siehe Seite 9)	Fr. 26.50
Hackbraten nach Art des Hauses Erbsli und Rüeblli Kartoffelstock	Fr. 24.50
Hauseigenes Currygericht mit Poulet Basmatireis Indisches Gemüse	Fr. 32.00
Gebackener Fleischkäse mit Senf Kartoffelsalat Bauernbrot	Fr. 20.50
JoJo Teller Trockenfleisch, Speck, Käse, garniert mit zwei Salaten Dazu Brötli mit Butter	Fr. 21.50

Büffetspezialitäten

Schinken im Brotteig mit hausgemachtem Kartoffelsalat Mit kleinem Salatbüffet (5 verschiedene Salate)	Fr. 24.50 Fr. 32.50
Spaghettibüffet JoJo, ab 15 Personen Mit drei Saucen nach Wahl Mit vier Saucen nach Wahl (Saucenauswahl: Bolognese, Pesto, Napoli, Carbonara, Funghi)	Fr. 24.00 Fr. 27.00

Unser bekanntes Hausdessert

Gebrannte Crème, garniert	Fr. 8.50
---------------------------	----------

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 4 -

Apérosnacks kalt

Diverse belegte Canapés: Thon, Spargeln, Sellerie, Tomaten	Stück	Fr.	5.00
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse			
Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken	Stück	Fr.	6.00
Kleine Laugen-, Bauernbrötli und Semmeli gefüllt mit Schinken, Salami, div. Käsesorten, Thonmousse, Ei	Stück	Fr.	5.00
Sbrinz – Käsemöckli, serviert mit frischem Bauernbrot	pro Pers.	Fr.	4.00
Gemüsedips mit 3 hausgemachten Saucen	pro Pers.	Fr.	4.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	Fr.	2.50
Kleine Früchtespiessli	Stück	Fr.	2.50
Pommes Chips, Nüssli, Salzstengeli, etc.	pro Pers.	Fr.	2.50
Speckzopf	pro Pers.	Fr.	3.00

Apérogebäck warm

Quiches in verschiedenen Variationen Käse, Lauch, Zwiebeln, Speck	Stück	Fr.	2.50
Mini-Pizza	Stück	Fr.	2.20
Schinkengipfeli	Stück	Fr.	2.50
Blätterteig-Gebäck klein gemischt	Stück	Fr.	1.50
Curry Rice Balls	Stück	Fr.	2.00
Meat Balls (Rindfleisch) mit BBQ-Sauce	Stück	Fr.	2.20
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet and Sour- Sauce	Stück	Fr.	2.20
Petit Fours salzig (4 Stk. kleine Aperohäppchen) (Focaccia, Speckmuffin, Avocadomousse, Mini-Cheesburger)	4 Stück	Fr.	8.00

Apéro - Pauschalen

1 Quiches, 1 Schinkengipfeli, 2 Stk. Meatballs mit BBQ-sauce, 1 Canapé halbiert (keine Lachscanapés) 2 Stk. Curry Rice Balls	pro Pers.	Fr.	14.00
Speckzopf und Zopf geschnitten, Sbrinz-Käsemöckli, Oliven	pro Pers.	Fr.	9.00

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 5 -

Vorspeisen kalt

Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr.	12.50
Spargeln mit Rohschinken (Saison)	Fr.	13.50
Kleiner Bündnerteller garniert	Fr.	14.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Butter und Toast	Fr.	17.00

Salate

Bunter Blattsalat	Fr.	9.00
Bunter Blattsalat mit Speck und Croutons oder Champignons gebraten	Fr.	12.00
Gemischter Salat	Fr.	10.50
Caesar-Salat (mit Parmesan, Knoblauch und Speck)	Fr.	13.00
Nüsslisalat (Saison)	Fr.	10.50
Nüsslisalat mit Ei oder mit Zwiebeln	Fr.	12.00
Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder Champignons gebraten	Fr.	13.00
Kleines Salatbuffet mit 6 Sorten, ab 15 Personen Mit Antipasti	pro Pers. pro Pers.	Fr. 14.00 Fr. 16.00
Reichhaltiges Salatbuffet mit 10 Sorten, ab 15 Personen Mit Antipasti	pro Pers. pro Pers.	Fr. 16.00 Fr. 19.00

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage (Gemüse, Flädli, Ei, etc.)	Fr.	8.50
Klassische Suppen (Gerste, Brot, Griess, Gemüse)	Fr.	9.50
Crèmesuppen nach Saison (Tomaten, Spargel, Kürbis, Geflügel, etc.)	Fr.	9.50

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 6 -

Vorspeisen warm

Kleines Pilzrisotto mit geriebenem Käse	Fr.	14.50
Ravioli mit verschiedenen Füllungen nach Wunsch	Fr.	14.00
Diverse Spaghetti (Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara)	Fr.	13.00
Forellenfilet gebraten oder gedämpft mit Reis oder Kartoffeln	Fr.	18.00

Vegetarische Gerichte

Diese Gerichte können auch für einzelne Personen bestellt werden.

Eine Beilage und ein Gemüse im Preis inbegriffen – wählen Sie frei nach Ihrem „Gluscht“ auf Seite 9.

Gemüsestrudel mit Sauerrahmdipsauce	Fr.	24.50
Gemüsecurry oder Gemüse-Stroganoff	Fr.	26.50
Auberginen- oder Zucchini-Piccata	Fr.	24.50
Ab 5 Personen		
Risotto mit frischen Pilzen oder Gemüse	Fr.	22.50
Safrannudeln an Rahmsauce mit Gemüsestreifen	Fr.	22.50

Fisch - Gerichte

Eine Beilage und ein Gemüse im Preis inbegriffen – wählen Sie frei nach Ihrem „Gluscht“ auf Seite 9.

Forellenfilet gebraten mit frischen Kräutern	Fr.	29.00
Forellenfilets an Weissweinsauce	Fr.	29.00
Lachssteak pochiert oder gebraten, Weissweinsauce	Fr.	30.50
Salm im Teigmantel, Sauce Bernaise	Fr.	34.50
Fischknusperli mit Remouladensauce oder Tartaresauce	Fr.	23.50

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 7 -

Klassische Fleischgerichte

Eine Beilage und ein Gemüse sind im Preis inbegriffen – wählen Sie frei nach Ihrem „Gluscht“ auf Seite 9.

vom Schwein

Geschnetzeltes an Rahmsauce	Fr.	22.50
Herzhaftes Cordon-bleu	Fr.	28.50
Schweinssteak mit Morchelrahmsauce, Pfeffersauce oder Kräuterbutter	Fr.	29.50
Schweinsrahmschnitzel (2 Stück) mit frischen Champignons	Fr.	23.50
Schweinschnitzel paniert	Fr.	22.50
Glasierter Schweinsbraten	Fr.	22.50
Schweinsfilet im Teigmantel	Fr.	34.00

vom Rind

Eine Beilage und ein Gemüse sind im Preis inbegriffen – wählen Sie frei nach Ihrem „Gluscht“ auf Seite 9.

Filetgoulasch Stroganoff	Fr.	38.50
Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff	Fr.	32.00
Roastbeef gebraten mit Sauce Bernaise	Fr.	36.00
Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr.	36.00
Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce	Fr.	41.00

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 8 -

Vom Kalb

Eine Beilage und ein Gemüse sind im Preis inbegriffen – wählen Sie frei nach Ihrem „Gluscht“ auf Seite 9.

Geschnetzeltes nach Zürcher Art	Fr.	32.00
Kalbsbraten geschmort	Fr.	32.00
Cordon-bleu	Fr.	38.50
Kalbssteak mit Morchelsauce oder Pfeffersauce	Fr.	46.00
Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons	Fr.	36.00
Piccata nach Mailänder Art	Fr.	36.00
Saltimbocca	Fr.	36.00
Wiener-Schnitzel	Fr.	34.50

Geflügel

Glasiertes Pouletbrüstli, mit feiner Kräutersauce Beilage und Gemüse nach Wahl (siehe Seite 9)	Fr.	26.00
---	-----	-------

Fleische am Stück

Fleisch am Stück wie Braten und Schinken jeweils ab 15 Personen

Herkunft des Fleisches

Wir beziehen unser gesamtes Fleischsortiment (Schweine-, Rind-, Kalb-, Truten- und Pouletfleisch) aus Schweizer Produktionsbetrieben.

Lieferanten (Aufzählung nicht abschliessend)

Stierli Metzger, Bremgarten	Fleisch und Wurst
Otto Braunwalder, Wohlen	Fleisch und Wurst
Kneuss AG, Mägenwil	Geflügel
Dehmer-Furrer Ag, Wohlenschwil	Gemüse und Früchte
Schuppisser, Niederrohrdorf	Gemüse und Früchte
Bianchi, Zufikon	Fisch
Fischzucht, Bremgarten	Fisch
Duss Käserei, Wohlen	Käse
Geflügelhof Gisi, Mellingen	Eier

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Beilagen und Gemüse zu Fleisch- und Fischgerichten

Wählen Sie die Stärkebeilage und ein Gemüse zu den Fleisch- und Fischgerichten nach Ihren Vorzügen. Diese sind im Preis inbegriffen. Sie sollten für die ganze Gesellschaft einheitlich sein. Für eine zusätzliche Beilage oder Gemüse auf dem gleichen Teller oder für einen Nachservice (ohne Fleisch) verrechnen wir Ihnen Fr. 3.50 pro Person. Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl!

Stärke-Beilagen

Kartoffelgratin
Hausgemachter Kartoffelstock
Pommes-Frites
Kroketten
Rösti
Herzoginnenkartoffeln
Williamskartoffeln

Nudeln breit
Nüdeli
Spaghetti
Müscheli Teigwaren
Hörnli
Maggeroni
Hausgemachte Spätzli
Schupfnudeln

Trockenreis
Wildreis
Pilzrisotto
Safranrisotto
Risotto
Ebly

Gemüsebeilagen

Broccoli
Blumenkohl
Erbsen und Rüebl
Zucchetti
Schwarzwurzeln

Bohnen englische Art
Bohnenbündeli mit Speck
Kefen
Rosenkohl
Kohlraben

Rüeblistängeli glaciert
Vichykarotten
Blattspinat
Marktfrisches Mischgemüse
Fenchel

.... und je nach Saison:

Sauerkraut, Rotkraut, Dörrbohnen, grüne und weisse Spargeln (Saisonpreise)

Für unsere kleinen Gäste

Die kleinen Gäste sind uns sehr wichtig und deshalb möchten wir sie nach Ihren eigenen Wünschen bedienen. Teilen Sie uns Ihren Menüwunsch für die Kinder mit, gerne werden wir ihn erfüllen. Wir verrechnen den halben Menüpreis bis zum 12. Altersjahr.

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Kalte Teller

Fleischteller mit Braten, Poulet, Aufschnitt, garniert	Fr.	18.50
Fleischteller mit Aufschnitt, garniert	Fr.	16.50
Fleischplatte mit Bündnerfleisch und Rohschinken, garniert	Fr.	21.50
Fleisch- und Käseplatte gemischt	Fr.	18.50
Käseplatte garniert	Fr.	17.00

Alle Platten inkl. frischer Brotauswahl und Butter.

Dessert - Auswahl

Hausgemachte Crèmen, garniert Gebrannte Crème, Vanille, Schokolade, Quark	Fr.	8.50
Caramelköppli hausgemacht, garniert	Fr.	8.50
Kokos-Panna Cotta mit Mangosauce	Fr.	9.50
Blueberry Cheese Cake mit Beeren-Potpourrie	Fr.	9.50
Mousse im Glas (Latte Macchiato, Passionsfrucht, Panna Cotta)	Fr.	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. Fr.	9.50 10.50
Zwetschgen- oder Zitronensorbet	Fr.	10.00
Zwetschgensorbet mit Vieille prune	Fr.	12.00
Zitronensorbet mit Vodka	Fr.	12.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	Fr.	12.00
Verschiedene Torten: Schwarzwälder, Früchte, Quark, Rüepli, Passionsfruchttorte	Stück	Fr. 6.50
Kleines Dessertbuffet ab 15 Personen: Gebrannte Crème, Fruchtsalat, Glacéturm, Torte oder Mini-Pâtisserie 2 Stk. kleine Meringueschalen, Rahm	Pro Pers.	Fr. 16.50

Weitere Desserts und Glacés auf Anfrage möglich!

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Frühstücksbuffet am Sonntag

Jeden Sonntag von 8.00 – 11.00 Uhr. Eine frühzeitige Reservation wird empfohlen.

Bedienen Sie sich selber nach eigenem „Gluscht“ zum Preis von nur Fr. 23.00 pro Person. Für die Kinder verrechnen wir 1 Franken pro Altersjahr (bis 16. Altersjahr).

Wählen sie nach Herzenslust aus dem reichen Angebot:

Verschiedene feine Brötli und Gipfeli
Frische Brote und Zopf
Feiner Honig, verschiedene Konfitüren und Nutella
Butter und Margarine
Käseauswahl
Fleischplatte
Hausgemachtes Birchermüesli
Joghurt mit verschiedenen Aromen
Corn flakes, Müesliflocken
Trockenfrüchte
Frische Früchte
Orangensaft
Spiegelei
Rührei
Weiche Eier
diverse Kaffees
Milch, Schoggi, Ovi heiss und kalt

Frühstück mit separatem Buffet für Gruppen ab 20 Erwachsenen Samstag und Sonntag (Montag bis Freitag auf Anfrage möglich)

Normales Frühstück mit reichhaltiger Auswahl, wie oben beschrieben	Pro Pers.	Fr.	25.00
---	-----------	-----	-------

Sie haben zusätzlich die Möglichkeit weitere spezielle Angebote zu bestellen:

Rösti	Pro Pers.	Fr.	4.00
Bündnerfleisch und Rohschinken-Platte (30gr. pro Person)	Pro Pers.	Fr.	5.50
Lachs (50gr.pro Person) und Toast, mit Meerrettichcrème	Pro Pers.	Fr.	12.00
Prosecco	Flasche	Fr.	34.00

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 12 -

Unsere Weinempfehlungen

Eine Auswahl aus unserem Weinangebot, in 7 dl Qualität.

	Jahrgang	7 dl Flaschen
Weissweine		
Stadtberger Belvedere Blanc AOC, Bremgarten Müller Thurgau	2018	Fr. 32.00
Eleganzia Nauers Prestige , Assemblage blanche, vin de pays Suisse (Chardonnay 46%, Sauvignon blanc 48%, Muscat 4%, Pinot gris 2%)	2017	Fr. 36.00
Dézaley Marc – Henri Duboux, Riex	2017	Fr. 39.00
Féchy „Perle du Lemane“ La Côte AOC	2017	Fr. 36.00
Château Couronneau Bordeaux, AOC, Frankreich Sauvignon blanc, Wein aus biologischem Anbau	2016	Fr. 34.00
Pinot grigio “Barbarossa” Trentino DOC, Vinicola Valdadige	2017	Fr. 34.00
Rotweine		
Brestenberger Blauburgunder Lindenmann Seengen	2020	Fr. 34.00
Stadtberger Rouge Sélection AOC, Bremgarten (Traube: Pinot Noir)	2018	Fr. 34.00
Nauer’s Ripazzo Ripasso Cortaillard, Aargau AOC	2018/2020	Fr. 39.00
Terrasses du Larzac AOP, Assemblage, Frankreich Coteaux du Languedoc, Wein aus biologischem Anbau	2016	Fr. 37.00
Tormaresca Neprica Puglia IGT, Italien (Trauben: Negroamaro, Primitivo, Cabernet sauvignon)	2016	Fr. 37.00
Barbera Batasolio Barbera d’Alba doc, Piemonte Italien	2016/2017	Fr. 36.00
“Senza Parole” Primitivo Salento IGT Amabile, Italien	2020	Fr. 35.00
Crianza Flor de Baco Rioja DOCa, Bodegas Forcada (Trauben: Tempranillo, Garnacha, Craciano)	2016	Fr. 36.00
Schaumweine		
Prosecco Extra Dry V. S. Q. Bortolomiol		Fr. 34.00

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Übriges Getränkeangebot

Kalte Getränke

Mineralwasser nature (Goba) (mit und ohne Kohlensäure)	1.0 lt	Fr.	8.00
Apfelsaft, Orangina, Citro, Grapefruit Coca Cola, Coca Cola lighth, Rivella blau	1.0 lt	Fr.	9.00
Mineralwasser nature (Goba) mit und ohne Kohlensäure, Rivella rot und blau, Coca-Cola, Coca Cola Zero, fusetea, Shorley Ramseier Apfelsaft, Fanta, Sprite, Flauder (Goba)	0.5 lt	Fr.	4.80
Orangensaft	1.0 lt	Fr.	9.00
Hürlimann Lagerbier	0.5 lt	Fr.	5.80
Feldschlösschen Hopfenperle	0.3 lt	Fr.	4.50
Feldschlösschen Lager alkoholfrei	0.3 lt	Fr.	4.50

Weitere Auswahl an kalten Getränken auf Anfrage möglich!

Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso, Schale, Cappuccino		Fr.	4.50
Diverse Tees		Fr.	4.00

Zum Kaffee servieren wir Ihnen gerne verschiedene Spirituosen.

Unsere Hausspezialität:

Grappa aus dem Piemont	2cl	Fr.	6.50
	4cl	Fr.	8.50

Weitere Spirituosen auf Anfrage

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 14 -

Unsere Räume

Bei uns können Sie zwischen folgenden Räumlichkeiten wählen:



Für Anlässe geschlossen Wiedereröffnung ab 2025

Restaurant JoJo (abends ab 19.00 Uhr für Bankette möglich)
Lichtdurchflutet, grosszügig, modern,
mit Blick zur Terrasse und zum Tierpark.

Für Anlässe 120 bis 150 Personen



Geschlossen Wiedereröffnung ab 2025

Stadtblicksaal
Lichtdurchflutet, modern, multifunktionell,
schöner Ausblick Richtung Altstadt.
Abtrennbarer Teil des Restaurants

Für Anlässe bis 40 Personen



Kreuzgang und Klösterli Innenhof
Historisch, stimmungsvoll, speziell

Für Ausstellungen, Apéros etc. von 50 bis 100 Personen



Klosterkirche
Festlich, stilvoll, besinnlich

Für einen stimmungsvollen Anlass bis 200 Personen



Geschlossen / Wiedereröffnung 2025

Konferenzzone
Neue Seminar- und Konferenzräume ab 2025.

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 15 -



Mehrzweckhalle

Multifunktionell, praktisch und doch mit freundlicher Atmosphäre
Für grosse Anlässe bis 200 Personen

→ **Verlangen Sie unsere spezielle Bankettkarte**



Klosterkeller

Historisch, mit viel Ambiente, gemütlich

Für den kleinen, unkomplizierten Anlass bis 24 Personen,
bei dem Sie einen Teil der Arbeit selber übernehmen.

→ **Verlangen Sie unsere spezielle Bankettkarte**

Allgemeine Informationen

Öffnungszeiten: **Unser Restaurant JoJo ist während 365 Tagen im Jahr offen.**
MO – FR von 6.30 – 19.00 Uhr
SA / SO / Feiertage von 8.00 – 19.00 Uhr

Die Abende reservieren wir gerne für Ihren Anlass!

Bankettbesprechungen: Damit wir Sie fachgerecht und mit genügend Zeit beraten können, bitten wir Sie, für Bankettbesprechungen einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Menübestellungen: Unsere Angebote sind ab 10 Personen berechnet. Bankette ausserhalb der regulären Öffnungszeiten (ab 19.00 Uhr) reservieren wir ab 15 Personen. Die Menüwahl sollte für alle Gäste einheitlich sein. Geben Sie uns Ihre Menübestellung bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass bekannt.

Personenzahl/
Verrechnung: Die bis am Vortag gemeldete Gästezahl wird in der Regel verrechnet.

Annullierung: Bei einer Annullierung bis 10 Tage vor Ihrem Anlass findet keine Verrechnung statt. Bei kurzfristigerer Absage behalten wir uns vor, Ihnen einen Teil in Rechnung zu stellen.

Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



- 16 -

- Verlängerung** Wenn gewünscht holen wir für Ihren Anlass die Bewilligung für die Verlängerung ein.
MO, DI, MI, DO, SO ab 24.00 Uhr
FR, SA ab 02.00 Uhr
Pro Stunde Fr. 80.--
- Verrechnung:** Die Verrechnung Ihres Anlasses erfolgt grundsätzlich mit Rechnung, zahlbar innert 30 Tagen. Alle Preise inkl. 7,7 % Mwst.
- Dekorationen:** Eine einfache Dekoration nach Jahreszeit, Kerzen und Menükarten sind im Menüpreis inbegriffen.
Auf Wunsch organisieren wir Ihnen gerne Blumenschmuck für Ihren Anlass. Den Aufwand verrechnen wir Ihnen zu den Selbstkosten.
- Technik:** Für allfällige Präsentationen können wir Ihnen folgende Hilfsmittel zur Verfügung stellen:

Proki-Schreiber
Magnet-Wände
Flip-Charts
TV /Video-Geräte
Beamer (nur mit Bedienung durch unser Fachpersonal, Verrechnung nach Stundenaufwand)
- Die Geräte müssen vorgängig reserviert werden. Wir stellen Ihnen diese Geräte, mit Ausnahme des Beamers, kostenlos zur Verfügung.
- Rollstühle:** Unsere Räumlichkeiten und das gesamte Areal sind behindertengerecht ausgebaut.

**Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr JoJo- Team**



Gültig ab 1. Januar 2024, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Restaurant der
St Josef-Stiftung

Badstrasse 4,
5620 Bremgarten

Telefon 056 648 46 46
Telefax 056 648 47 47

www.jojo-bremgarten.ch
info@jojo-bremgarten.ch