



Menüvorschläge für Bankette Restaurant JoJo



Das Restaurant
der St. Josef-Stiftung
5620 Bremgarten



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



Gültig ab 1. Januar 2012
Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8 % MwSt.



- 1 -

Inhaltsverzeichnis

Liebe Gäste	Seite	2
Spezielles aus der Küche	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 Vom Rind Vom Kalb Geflügel	Seite	7 8
Beilagen zu Fleisch- und Fischgerichten Für unsere kleinen Gäste	Seite	9
Kalte Teller und Platten Dessertauswahl	Seite	10
Frühstücksbüffet	Seite	11
Unsere Weinempfehlungen	Seite	12
Übriges Getränkeangebot	Seite	13
Unsere Räume	Seiten	14/15
Allgemeine Informationen	Seiten	15/16



- 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!

Frau Martina Walter
Leiterin Restauration

Herr Anton Wyser
Küchenchef

Badstrasse 4
5620 Bremgarten

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



- 3 -

Spezielles aus der Küche

Menüspezialitäten

Schweinsbraten nach Aargauer Art, gefüllt mit Dörrzwetschgen Mit Beilage und Gemüse nach Wahl (siehe Seite 9)	Fr. 21.50
Hackbraten nach Art des Hauses Erbsli und Rüebli Kartoffelstock	Fr. 19.50
Schweinsvoren mit Pilzen Blumenkohl mit Brösel Hausgemachte Spätzli	Fr. 19.50
Gebackener Fleischkäse mit Senf Kartoffelsalat Bauernbrot	Fr. 16.50
JoJo Teller Trockenfleisch, Speck, Käse, garniert mit zwei Salaten Dazu Brötli mit Butter	Fr. 16.50

Büffetspezialitäten

Schinken im Brotteig mit hausgemachtem Kartoffelsalat Mit kleinem Salatbüffet (5 verschiedene Salate)	Fr. 19.50 Fr. 27.00
Spaghettibüffet JoJo Mit drei Saucen nach Wahl Mit vier Saucen nach Wahl (Saucenauswahl: Bolognese, Pesto, Napoli, Carbonara, Funghi)	Fr. 17.50 Fr. 18.50

Unser bekanntes Hausdessert

Gebrannte Crème, garniert	Fr. 6.00
---------------------------	----------



- 4 -

Apérosnacks kalt

Diverse belegte Canapés:

Thon, Spargeln, Sellerie, Tomaten	Stück	Fr.	3.20
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	Stück	Fr.	3.60
Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken	Stück	Fr.	5.00

Kleine Laugen-, Bauernbrötli und Semmeli gefüllt mit Schinken, Salami, div. Käsesorten, Thonmousse, Ei	Stück	Fr.	4.50
---	-------	-----	------

Parmino – Käse, serviert mit frischem Bauernbrot	pro Pers.	Fr.	3.00
Zusätzlich mit Oliven	pro Pers.	Fr.	4.50

Gemüsedips mit 3 hausgemachten Saucen	pro Pers.	Fr.	4.00
---------------------------------------	-----------	-----	------

Kleine Pastetli gefüllt mit Lachs-, Thon- oder Käsemousse	Stück	Fr.	1.80
---	-------	-----	------

Pommes Chips, Nüssli, Salzstengeli, etc.	pro Pers.	Fr.	2.00
--	-----------	-----	------

Speckzopf	pro Pers.	Fr.	2.50
-----------	-----------	-----	------

Apérogebäck warm

Quiches in verschiedenen Variationen Käse, Lauch, Zwiebeln, Speck	Stück	Fr.	2.20
--	-------	-----	------

Mini – Pizza	Stück	Fr.	2.00
--------------	-------	-----	------

Wurstweggli	Stück	Fr.	2.00
-------------	-------	-----	------

Schinkengipfeli	Stück	Fr.	2.20
-----------------	-------	-----	------

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet and Sour- Sauce	Stück	Fr.	2.00
--	-------	-----	------

Apéro - Pauschale

2 Quiches, 1 Schinkengipfeli, 1 kleines Pastetli mit Mousse gefüllt, 1 Canapé halbiert (keine Lachscanapés)	pro Pers.	Fr.	11.00
--	-----------	-----	-------



- 5 -

Vorspeisen kalt

Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr.	9.00
Spargeln mit Rohschinken (Saison)	Fr.	10.00
Kleiner Bündnerteller garniert	Fr.	10.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Butter und Toast	Fr.	13.50

Salate

Bunter Blattsalat	Fr.	6.50
Bunter Blattsalat mit Speck und Croutons oder Champignons gebraten	Fr.	9.00
Gemischter Salat	Fr.	7.50
Nüsslisalat (Saison)	Fr.	8.00
Nüsslisalat mit Ei oder mit Zwiebeln	Fr.	8.50
Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder Champignons gebraten	Fr.	9.00
Kleines Salatbuffet mit 6 Sorten	pro Pers. Fr.	9.00
Mit Antipasti	pro Pers. Fr.	12.00
Reichhaltiges Salatbuffet mit 10 Sorten	pro Pers. Fr.	15.00
Mit Antipasti	pro Pers. Fr.	18.00

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage (Gemüse, Flädli, Ei, etc.)	Fr.	5.50
Klassische Suppen (Gerste, Brot, Griess, Gemüse)	Fr.	6.50
Crèmesuppen (Tomaten, Spargel, Geflügel, etc.)	Fr.	6.00

Gültig ab 1. Januar 2012, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8 % MwSt.

5



- 6 -

Vorspeisen warm

Kleines Pilzrisotto mit geriebenem Käse	Fr.	11.50
Ravioli mit verschiedenen Füllungen nach Wunsch	Fr.	10.00
Diverse Spaghetti (Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara)	Fr.	9.50
Forellenfilet gebraten oder gedämpft mit Reis oder Kartoffeln	Fr.	14.00

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.

Gemüse-Käse-Schnitzel	Fr.	19.50
Paniertes Quornschnitzel	Fr.	17.50
Pilzknusperli mit Tartaresauce	Fr.	18.50
Ab 5 Personen		
Risotto mit frischen Pilzen oder Gemüse	Fr.	17.50
Safrannudeln mit Gemüsestreifen	Fr.	16.50

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.	24.50
Forellenfilets an Weissweinsauce	Fr.	24.50
Lachssteak pochiert oder gebraten, Sauce Hollandaise	Fr.	28.50
Salm im Teigmantel, Sauce Bernaise	Fr.	32.00
Fischknusperli mit Remouladensauce oder Tartaresauce	Fr.	19.50



- 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.	18.50
Herzhaftes Cordon-bleu	Fr.	25.50
Schweinssteak mit Morchelrahmsauce oder Pfeffersauce	Fr.	26.50
Rahmschnitzel mit frischen Champignons	Fr.	19.50
Schnitzel paniert	Fr.	19.50
Glasierter Schweinsbraten	Fr.	20.00
Filet im Teigmantel	Fr.	31.00

vom Rind

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

Filetgoulasch Stroganoff	Fr.	37.00
Roastbeef gebraten mit Sauce Bernaise	Fr.	33.50
Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr.	32.00
Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce	Fr.	38.50
Rindsfilet Wellington	Fr.	42.50

Gültig ab 1. Januar 2012, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8 % 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.	25.50
Kalbsbraten geschmort	Fr.	28.50
Cordon-bleu	Fr.	32.50
Kalbssteak mit Morchelsauce oder Pfeffersauce	Fr.	43.50
Rahmschnitzel mit frischen Champignons	Fr.	29.50
Piccata nach Mailänder Art	Fr.	28.00
Saltimbocca	Fr.	28.50
Wiener-Schnitzel	Fr.	33.50

Geflügel

Glaciertes Pouletbrüstli, mit feiner Kräutersauce Beilage und Gemüse nach Wahl (siehe Seite 9)	Fr.	21.50
Riz Casimir mit Pouletgeschnetzeltem, garniert mit Früchten	Fr.	23.50

Herkunft des Fleisches

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



- 9 -

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	Nudeln breit	Trockenreis
Hausgemachter Kartoffelstock	Nüdeli	Wildreis
Pommes-Frites	Spaghetti	Pilzrisotto
Kroketten	Müscheli Teigwaren	Safranrisotto
Rösti	Hörnli	Risotto
Herzoginnenkartoffeln	Maggeroni	Ebly
Williamskartoffeln	Hausgemachte Spätzli	
	Schupfnudeln	

Gemüsebeilagen

Broccoli	Bohnen englische Art	Rüeblistängeli glaciert
Blumenkohl	Bohnenbündeli mit Speck	Vichykarotten
Erbsen und Rüebli	Kefen	Blattspinat
Zucchetti	Rosenkohl	Marktfresches Mischgemüse
Schwarzwurzeln	Kohlraben	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.



- 10 -

Kalte Teller

Fleischteller mit Braten, Poulet, Aufschnitt, garniert	Fr.	16.50
Fleischteller mit Aufschnitt, garniert	Fr.	13.50
Fleischplatte mit Bündnerfleisch und Rohschinken, garniert	Fr.	18.50
Fleisch- und Käseplatte gemischt	Fr.	16.50
Käseplatte garniert	Fr.	15.00

Alle Platten inkl. frischer Brotauswahl und Butter.

Dessert - Auswahl

Hausgemachte Crèmen, garniert Gebrannte Crème, Vanille, Schokolade, Quark	Fr.	6.00
Caramelköppli hausgemacht, garniert	Fr.	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. Fr.	7.00 8.00
Zwetschgen- oder Zitronensorbet	Fr.	8.00
Zwetschgen- oder Zitronensorbet mit Vieille prune	Fr.	10.50
Zitronensorbet mit Vodka	Fr.	10.50
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	Fr.	8.50
Verschiedene Torten: Schwarzwälder, Früchte, Quark, Rüeblli	Stück	Fr. 5.00
Kleines Dessertbuffet ab 15 Personen: Gebrannte Crème, Fruchtsalat, Glacéturm, Torte, kleine Meringeschalen, Rahm	Pro Pers.	Fr. 14.00

Weitere Desserts und Glacés auf Anfrage möglich!



- 11 -

Frühstücksbüffet 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. 19.50 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
Orangenjus
Spiegelei
Rührei
Weiche Eier
diverse Kaffees
Milch, Schoggi, Ovi heiss und kalt

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

Gerne richten wir für Ihren Anlass ein separates Frühstücksbüffet ein.

Normales Frühstück	Pro Pers.	Fr.	21.00
Reichhaltige Auswahl, wie oben beschrieben			

Sie haben zusätzlich die Möglichkeit weitere spezielle Angebote zu bestellen:

Rösti	Pro Pers.	Fr.	3.50
Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte (Bündnerfleisch und Rohschinken)	Pro Pers.	Fr.	4.50
Lachs (50gr.) und Toast, mit Meerrettichcrème	Pro Pers.	Fr.	12.00
Prosecco	Flasche	Fr.	32.00



Unsere Weinempfehlungen

Eine Auswahl aus unserem Weinangebot, in 7 dl Qualität.

	Jahrgang	7 dl Flaschen
Weissweine		
Stadtberger Belvedere Blanc AOC, Bremgarten Müller Thurgau	2010	Fr. 31.00
Dézaley Marc – Henri Duboux, Riex	2009	Fr. 37.00
Mont sur Rolle Château du Chatagneraz Grand Cru	2009	Fr. 30.00
Soave Classico Superiore Doc, Masi, Italien (Traube: Trebbiano di soave)	2010	Fr. 33.00
Rotweine		
Brestenberger Blauburgunder Lindenmann Seengen	2010	Fr. 33.00
Stadtberger Rouge Sélection AOC, Bremgarten (Traube: Pinot Noir)	2009	Fr. 33.00
Valdegracia Tinto Crianza Ribera del Guardiana Do, Spanien	2005	Fr. 35.00
Rioja Marqués de Cáceres DOC, Spanien	2006/07	Fr. 38.00
Cariddi Sicilia rosso IGT, Italien (Trauben: Calabrese und Nero d'avola)	2007/08	Fr. 33.00
Tormaresca Neprica Puglia IGT, Italien (Trauben: Negroamaro, Primitivo, Cabernet sauvignon)	2009	Fr. 35.00
Barbera Batasolio Barbera d'Alba doc, Piemonte Italien	2008	Fr. 34.00
„Senza Parole“ Primitivo Salento IGT Amabile, Italien	2010	Fr. 33.00
Schaumweine		
Prosecco Extra Dry V. S. Q. Bortolomiol		Fr. 32.00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Gültig ab 1. Januar 2012, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8 % MwSt.



- 13 -

Übriges Getränkeangebot

Kalte Getränke

Mineralwasser nature (Goba) (mit und ohne Kohlensäure)	1.0 lt	Fr.	7.00
Apfelsaft, Orangina, Citro, Grapefruit Coca Cola, Coca Cola lighth, Rivella blau	1.0 lt	Fr.	8.00
Mineralwasser nature (Goba) mit und ohne Kohlensäure, Rivella rot und blau, Coca-Cola, Coca Cola Zero, Nestea, Shorley Ramseier Apfelsaft, Fanta, Sprite, Flauder (Goba)	0.5 lt	Fr.	4.20
Orangensaft	1.0 lt	Fr.	9.00
Hürlimann Lagerbier	0.5 lt	Fr.	5.10
Hürlimann Spezial	0.3 lt	Fr.	3.60
Schlossgold	0.3 lt	Fr.	3.60

Weitere Auswahl an kalten Getränken auf Anfrage möglich!

Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso, Schale, Cappuccino	Fr.	3.50
Diverse Tees	Fr.	3.00

Zum Kaffee servieren wir Ihnen gerne verschiedene Spirituosen.

Unsere Hausspezialität:

Grappa Affinata, Piasí	2cl	Fr.	6.50
aus dem Piemont	4cl	Fr.	8.50

Weitere Spirituosen auf Anfrage

Unsere Räume

Bei uns können Sie zwischen folgenden Räumlichkeiten wählen:



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



Stadtblicksaal

Lichtdurchflutet, modern, multifunktional,
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



Konferenzzone

Multifunktional, hell, unterteilbar in drei Räume à 30 m²,
mit Blick in den begrünten Innenhof,
neben dem Restaurant JoJo

Für Sitzungen und Konferenzen bis 60 Personen

→ Nur Getränkeservice möglich



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 kurzfristiger Absage behalten wir uns vor, Ihnen einen Teil in Rechnung zu stellen.

- 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. 8 % 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 2012, Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. 8 % MwSt.