



JOHANNEUM CATERING

Sehr geehrte Gäste

Planen Sie ein Seminar, eine Tagung oder ein Fest und möchten Ihre Gäste gleichzeitig kulinarisch verwöhnen?

Es freut uns, Sie für Ihren Anlass zu beherbergen und gleichzeitig für das leibliche Wohl Ihrer Gäste zu sorgen. Sehr gerne stehen wir Ihnen mit einer grossen Auswahl an verschiedenen Apéros und Menüs zur Seite.

Unsere Gerichte sind mit Service oder als Buffet erhältlich.

Alle unsere Gerichte werden frisch von uns zubereitet. Wenn immer möglich werden die Zutaten der Saison angepasst. Natürlich berücksichtigen wir auch Allergien oder Intoleranzen.

Wir freuen uns darauf, Sie zu beraten!

Philip Schmid & sein Team
Küchenchef Johanneum

Unser Apéro Konzept

Apéro Léger

Fr. 8.00 pro Person

Zweifel Chips Salz und Paprika
Erdnüsse gesalzen, Wasabi Erdnüsse
Blätterteigstangen

Apéro Easy

Fr. 15.00 pro Person

Zweifel Chips Salz und Paprika
Erdnüsse gesalzen, Wasabi Erdnüsse
Blätterteigstangen
Mini Quiches
Schinkengipfeli
Tomaten-Mozzarella-Spiesse oder Gemüse Stäbchen mit Dip

Apéro Medium

Fr. 18.00 pro Person

Zweifel Chips Salz und Paprika
Erdnüsse gesalzen, Wasabi Erdnüsse
Blätterteigstangen
Mini Quiches
Schinkengipfeli
Tomaten-Mozzarella-Spiesse oder Gemüse Stäbchen mit Dip
Mini Sandwiches (Schinken, Salami, Thon, Käse, Ei)

Apéro Riche «Mediterran»

Fr. 24.00 pro Person

Bruschetta mit Tomaten, Mozzarella und Avocado
Grissini mit Rohschinken
Vitello Tonnato
Auberginen- und Zucchini-Rollen am Spiess
Tomaten-Mozzarella-Spiesse
Mini Pizza
Parmesanstücke
Oliven Schwarz und Grün

Optional:

Suppe angepasst an Angebot, Saison und Wetter

plus Fr. 4.00 pro Person

Dessert angepasst an Angebot, Saison und Wetter

plus Fr. 4.00 pro Person

Apéro Riche «Schweiz»

Fr. 26.00 pro Person

Mini Canapé mit Ei, Thon, Rohschinken, Bündnerfleisch, geräucherte Forelle und Lachs
Schinkengipfeli
Wienerli im Schlafrock
Mini Quiches
Gemüse Stäbchen mit Dip
Käse-Spiess mit Trauben und Feigensenf
Melonen-Rohschinken Spiess (nach Saison: Mai – September)
Zweifel Chips, Erdnüsse und Blätterteigstangen

Optional:

Suppe angepasst an Angebot, Saison und Wetter

plus Fr. 4.00 pro Person

Dessert angepasst an Angebot, Saison und Wetter

plus Fr. 4.00 pro Person

Apéro Riche «Asia»

Fr. 24.00 pro Person

Papaya Salat
Nudelsalat mit Rindfleischstreifen
Poulet-Satay Spiesse
Frühlingsrollen mit Sweet and Chili Sauce
Crevetten in Asiatischer Panade
Tempura Gemüse
Wasabi Erdnüsse und Japanisches Reisgebäck

Optional:

Suppe «Asian style» angepasst an
Angebot und Saison

plus Fr. 4.00 pro Person

Dessert «Asian style» angepasst an
Angebot und Saison

plus Fr. 4.00 pro Person

Apéro Riche «Orient»

Fr. 24.00 pro Person

Blätterteigtaschen mit Rindshackfleisch und Schafskäse
Baba Ghanoush mit Fladenbrot
Hummus mit Simit Ringen
Couscous Salat mit Granatapfel
Roter Linsensalat
Weinblätter mit Reisfüllung
Falafel mit Jogurt Dip
Feigen und Datteln

Optional:

Suppe «orientalisch» angepasst an
Angebot und Saison

plus Fr. 4.00 pro Person

Dessert «orientalisch» angepasst an
Angebot und Saison

plus Fr. 4.00 pro Person

Apéro Exklusiv «Around the World»

Fr. 32.00 pro Person

Mini Hamburger mit Kartoffelecken
Rauchlachs-Tatar auf Toast
Mini Wraps mit Poulet-Curry Füllung
Wienerli im Schlafrock
Auberginen-Feta Rollen
Pfannkuchenroulade mit Pilzen und Mandeln
Blattsalat mit Popcorn
Gurkenschiffchen mit Frischkäse
Guacamole mit Tortilla Chips
Hausgemachte Apéro Nüsse

Optional Suppe

plus Fr. 4.00 pro Komponente

Bündner Gerstensuppe
Tomatencreme Suppe
Kürbissuppe asiatisch oder klassisch
Minestrone
Gurkenkaltschale
Kalte Vichyssoise

Optional Dessert

plus Fr. 4.00 pro Komponente

Exotischer Fruchtsalat
Kokosmilchreis mit Ananas
Mango Lassi
Schoggi Mousse
Fruchtsalat
Blechkuchen mit Früchten und Streusel
Panna Cotta mit Himbeersauce
Tiramisu
Mini Limonen Tarte

Unser Platten Angebot

Gemüsedip Platte

45.00 CHF pro Platte

Rüebli, Sellerie, Gurke, Fenchel, Radieslie oder Cherry Tomaten.
Dazu hausgemachte Cocktailsauce und Kräuterquark.

Käseplatte

55.00 CHF pro Platte

Verschiedene Schweizer Käsesorten, garniert mit Trauben und
Baumnüssen, dazu Brot

mit Früchtebrot serviert

plus 6.00 pro Platte

Fleischplatte

62.00 CHF pro Platte

Salami, Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, garniert mit Essig-Gemüse,
dazu Brot

Fleisch-Käse Platte

60.00 CHF pro Platte

Fleischkäse, Salami, Rohschinken und verschiedene Schweizer
Käsesorten, garniert mit Essig-Gemüse, dazu Brot

Bündnerplatte

65.00 CHF pro Platte

Bünderfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bauernspeck, garniert mit Essig-Gemüse, dazu Brot

Alle unsere Platten sind für 10 Personen berechnet.

Unsere Menü Vorschläge

Mediterran

Vorspeisen

Fleisch

- Rindscarpaccio mit Parmesan & Rucola Fr. 18.00
- Cavailon-Melone mit Parmaschinken und Kräutersalat Fr. 18.00

vegetarisch

- Toskanischer Brotsalat Fr. 14.00
- Gazpacho* mit Brotcroûtons Fr. 14.00
- Gurken- oder Melonenkaltschale* mit Garnitur Fr. 12.00
- Gurken-Carpaccio mit Kräutersalat und Radieschen Fr. 10.00
- Minestrone mit Pesto Fr. 8.00

Hauptgänge

Fleisch / Fisch

- Temperierter Lachs an Weissweinschaum mit Stampfkartoffeln und Lauch Fr. 24.00
- Saltimbocca vom Rind mit Jus, feinen Nudeln und Ofentomaten Fr. 22.00
- Poulet à la Caprese mit Pesto-Risotto und Ratatouille Fr. 18.00
- Kalbspailard an Limonensauce, Rosmarinkartoffeln und sautierten Zucchetti Fr. 18.00
- Lasagne al Forno Fr. 16.00
- Pasta - alles ist möglich! Fr. 14.00

vegetarisch

- Auberginenpiccata mit Tomatensauce und feinen Nudeln Fr. 15.00
- Maispizza mit Gemüse der Saison Fr. 14.00
- Gemüselasagne mit Spinat und Feta Fr. 14.00
- Pasta - alles ist möglich! Fr. 10.00

* der Saison entsprechend von Mai - Oktober erhältlich

Mediterran

Desserts

- Frittierte Apfelravioli mit Vanilleglacé und Caramelsauce Fr. 12.00
- Panna Cotta mit Früchten der Saison Fr. 8.00
- Tiramisù Fr. 9.00
- Zitronensorbet mit Limoncello Fr. 8.00
- Italienischer Käseteller mit Früchtebrot serviert Fr. 14.00

Schweizerisch / Französisch

Vorspeisen

Fleisch / Fisch

- Raumlachs mit Meerrettichschaum, Zitrone, rote Zwiebeln und Laugenbrot Fr. 18.00
- Siedfleisch an Senf-Vinaigrette Fr. 15.00
- Thonsalat mit geröstetem Baguette Fr. 13.00
- Bouillon vom Rind mit Flädli und Kräutern Fr. 8.00

vegetarisch

- Salat vom grünen Spargel* mit Honig-Senf-Vinaigrette und Hüttenkäse Fr. 16.00
- Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Parmesan-Dressing (zusätzlich mit Speck erhältlich) Fr. 12.00
Fr. 14.00
- Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Hüttenkäse (mit French oder Italian Dressing) Fr. 10.00
- Kartoffel-Lauch-Suppe (heiss oder kalt) Fr. 10.00
- Kürbis-** oder Rüeblisuppe mit Orangen und Ingwer Fr. 10.00

Hauptgänge

Fleisch / Fisch

- Entrecôte «Café de Paris» mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison Fr. 24.00
- Im Olivenöl temperiertes Kaninchenragout mit Risotto und Peperoni aus dem Ofen Fr. 18.00
- Lammrücken à la Provence mit Bratkartoffeln, Aubergine und Zucchini Fr. 18.00
- Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse der Saison
Schwein Fr. 15.00
Kalb Fr. 22.00
- Szegediner Gulasch (Kalbsragout mit Sauerkraut) dazu Kartoffelstock und glasiertes Gemüse Fr. 14.00

* der Saison entsprechend von April - Juni erhältlich

** der Saison entsprechend von September - Februar erhältlich

Schweizerisch / Französisch

Hauptgänge

vegetarisch

- Hausgemachte Quarkspätzli mit Appenzeller Käse und gerösteten Zwiebeln Fr. 14.00
- Waldpilze Royal mit Sauerrahmschaum und Gemüse der Saison Fr. 14.00
- Gefüllte Couscous-Peperoni mit Safranschaum Fr. 12.00

Desserts

- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce Fr. 12.00
- Tarte Tatin (gestürzte Apfeltarte) mit Vanille Glacé Fr. 12.00
- Mohnkuchen mit Sauerrahm Glacé Fr. 10.00
- Weisses Toblerone Schokoladenmousse mit gebrannten Mandeln Fr. 9.00
- Caramelköpfler mit Schlagrahm Fr. 6.00

Asiatisch / Indisch

Vorspeisen

Fleisch / Fisch

- Crevetten-Cocktail mit Avocado und Zupfsalat Fr. 16.00
- Asiatischer Nudelsalat mit Steifen vom Rind und Gemüse Fr. 14.00
- Asiatischer Reissalat mit Poulet und Kokosmilch Fr. 14.00
- Mulligatawny Suppe (indische Poulet-Kokos-Suppe) Fr. 12.00

vegetarisch

- Asiatischer Nudelsalat mit Gemüse und Nüssen Fr. 10.00
- Asiatischer Reissalat mit Gemüse und Kokosmilch Fr. 10.00
- Papaya Salat mit Gemüse an einem Sweet Chili Dressing mit Sesam Fr. 10.00
- Klare Gemüsebouillon mit asiatischen Gewürzen und Glasnudeln Fr. 8.00

Hauptgänge

Fleisch / Fisch

- Crevetten in asiatischer Panade mit gebratenem Reis und Sweet Chili Sauce Fr. 20.00
- Rotes Thai Curry mit Gemüse, Basmatireis und Ente Fr. 20.00
- Rindfleisch Fr. 16.00
- Poulet Fr. 14.00
- Grünes Thai Curry mit Pangasius und asiatischen Eiernudeln Fr. 16.00
- Poulet-Satay (Erdnusssauce) mit schwarzem Reis und Gemüse aus dem Wok Fr. 20.00
- Riz Casimir mit Poulet und Basmatireis Fr. 14.00

vegetarisch

- Tofu Spieß mit Erdnusssauce, schwarzem Reis und Gemüse aus dem Wok Fr. 12.00
- Rotes Thai Curry mit Gemüse und Tofu, dazu Basmatireis Fr. 12.00
- Grünes Thai Curry mit Gemüse und Tofu, dazu asiatische Eiernudeln Fr. 12.00
- Gemüse Curry Madras mit gebratenem Reis Fr. 10.00

Asiatisch / Indisch

Desserts

- Marzipan-Wan-Tan auf Pflaumensauce Fr. 12.00
- Panna Cotta aus Kokosmilch mit karamellisierter Ananas Fr. 8.00
- Kokosmilchreis mit Zitronengras Fr. 8.00
- Exotischer Fruchtsalat Fr. 8.00
- Glückskekse Fr. 1.00

Unser GV Angebot

Vorspeisen

- Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Hüttenkäse (mit French oder Italian Dressing) Fr. 8.00

Hauptgänge

Fleisch / Fisch

- Schweinskotelett mit Kräuterbutter, feinen Nudeln und Gemüse Fr. 14.00
- Hackbraten oder Hacktätschli mit Jus, Kartoffelgratin / Kartoffelstock und grüne Bohnen Fr. 14.00
- Fleischkäse mit Kartoffelsalat, dazu 3 verschiedene Sorten Senf Fr. 12.00
- Berner Platte:
Zungenwurst, Wädli, Rippli mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen Fr. 12.00
- Kalbs- oder Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit hausgemachter Rösti und Gemüse der Saison Fr. 14.00

vegetarisch

- Äplermagronen mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus Fr. 10.00
- Hörnli mit Gemüse-Bolognese und Parmesan Fr. 10.00
- Weissweinsrisotto mit Gemüse der Saison, Waldpilzen und Weissweinschaum Fr. 10.00
- Maisschnitte gratiniert mit Gorgonzola und Rotweinzwiebeln Fr. 10.00

Desserts

- Schokoladen-Mousse Fr. 8.00
- Zitronensorbet mit Vodka Fr. 8.00
- 3 verschiedene Sorten Glacé mit Rahm garniert Fr. 8.00
- Hausgemachter Kuchen Fr. 7.00
- Saisonaler Fruchtsalat Fr. 6.00
- Caramelköpfler mit Schlagrahm Fr. 6.00

Unsere Getränke

Unsere Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	1l	Fr. 7.00
Mineralwasser süss	1l	Fr. 7.00
Orangenjuss	1l	Fr. 9.00
Edelfruchtsäfte aus Zizers	1l	Fr. 14.00

Alkoholische Getränke

Bier	3.3dl	Fr. 5.00
------	-------	----------

Unsere Hausweine

Rot

Baron de Ley Reserva, Rioja	7.5dl	Fr. 27.00
Dieser Wein vorrangig aus Trauben der Tempranillo-Sorte hergestellt.		

Amant Roble 2012, Spanien	5dl	Fr. 20.00
---------------------------	-----	-----------

Weiss

Baron de Ley Blanco, Rioja	7.5dl	Fr. 25.00
Dieser Wein wird aus Trauben der Sorten Viura und Malvasía hergestellt.		

Epesses Wallis, Schweiz	5dl	Fr. 18.00
-------------------------	-----	-----------

Prosecco

Carpenè Malvolti	7dl	Fr. 28.00
	1dl	Fr. 7.00

Kaffee / Tee

Espresso		Fr. 3.00
Café Crème		Fr. 3.00
Cappuccino		Fr. 3.50
Latte Macchiato		Fr. 4.50
Tee diverse Sorten		Fr. 3.00