JOHANNEUM CATERING

Johanneum – Aemtlerstrasse 43a – 8003 Zürich – 044 454 81 11 – herzjesu.wiedikon@zh.kath.ch

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)

Johanneum – Aemtlerstrasse 43a – 8003 Zürich – 044 454 81 11 – herzjesu.wiedikon@zh.kath.ch

Apéro Riche «Mediterran» Fr. 24.00 pro Person

Bruschetta mit Tomaten, Mozzarella und Avocado
Grissini mit Rohschinken
Vitello Tonnato
Auberginen- und Zucchetti-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.

Johanneum – Aemtlerstrasse 43a – 8003 Zürich – 044 454 81 11 – herzjesu.wiedikon@zh.kath.ch

Unsere Menü Vorschläge

Mediterran

Vorspeisen

Fleisch

• Rindscarpaccio mit Parmesan & Rucola	Fr. 18.00
• Cavaillon-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
• Kalbspaillard 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

Johanneum – Aemtlerstrasse 43a – 8003 Zürich – 044 454 81 11 – herzjesu.wiedikon@zh.kath.ch

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

- Rauchlachs 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 — Fr. 12.00
  (zusätzlich mit Speck erhältlich) — 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 Zucchetti — 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

Johanneum – Aemtlerstrasse 43a – 8003 Zürich – 044 454 81 11 – herzjesu.wiedikon@zh.kath.ch

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
- Caramelköpfli 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

• Älplermagronen mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus	Fr. 10.00
• Hörnli mit Gemüse-Bolognese und Parmesan	Fr. 10.00
• Weissweinrisotto 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
• Caramelköpfli mit Schlagrahm	Fr. 6.00

Johanneum – Aemtlerstrasse 43a – 8003 Zürich – 044 454 81 11 – herzjesu.wiedikon@zh.kath.ch

Unsere Getränke

Unsere Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	1l	Fr. 7.00
Mineralwasser süss	1l	
(Schorle, Sinalco, Cola, Cola zero, Citro, Rivella rot)		Fr. 7.00
Orangenjus	1l	Fr. 7.00

Alkoholische Getränke

Bier	3.3dl	Fr. 5.00
Bier (alkoholfrei)	3.3dl	Fr. 5.00

Unsere Hausweine

Rot

Rio dos Patos (PT)	7.5dl	Fr. 30.00
Primitivo (IT)	5dl	Fr. 18.00

Weiss

Dona Paterna (PT)	7.5dl	Fr. 30.00
Epesses Wallis, Schweiz	5dl	Fr. 15.00

Prosecco

Nach Angebot	7.5dl	Fr. 24.00
Rimus (alkoholfrei)	7.5dl	Fr. 16.00

Kaffee / Tee

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