

Apéro Traumtag

Häppchen (ca. 6-7 Stk./Person)

- · belegte Baguetteschiffchen
- · Käse-Spiessli mit Weintrauben
- · Mango-Rohschinken-Spiessli
- · Griechischer Salat im Weckglas
- · Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- · 3 verschiedene Mini-Wraps

Getränke (inklusive)

- 2 Glas Weisswein oder 2 Glas Prosecco oder 5dl Bier «Quöllfrisch»
- 1/2 Liter Mineralwasser und Säfte

Preis pro Person CHF 42.50

(inklusive Getränke)

Preis ab 35 Personen, bis 2 Std. Service inklusive, danach CHF 50 pro Stunde.



Besonderes für den schönsten Tag im Leben!

Mit Liebe zum Detail – unsere Kreationen für Ihren Hochzeitsapéro und Ihr Menü.

Jeder besondere Moment verdient ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Deshalb sind unsere Apéro- und Menüvorschläge für Ihre Hochzeit mehr als nur Essen – sie sind mit viel Herz und Sorgfalt komponiert.

Ob klassische Apéros, kreative Variationen oder individuell abgestimmte Menüs: Wir bieten Ihnen eine breite Palette an Kombinationen, die Ihren Anlass perfekt ergänzen.

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren – und gemeinsam entwickeln wir Ihr persönliches Konzept, genau auf Ihre Wünsche zugeschnitten.

Wir freuen uns darauf, Ihren schönsten Tag kulinarisch mitzugestalten. Herzlichst, Ihr Jojo-Team

Anfragen und Auskünfte

Sandra Heyne, Leiterin Restaurant JoJo Tel 056 648 46 46 info@jojo-bremgarten.ch





Hochzeitsapéros und Menuvorschläge

für Ihren besonderen Tag!









Apéro Für immer

(unser Komplettangebot)

Häppchen (ca. 7-8 Stk./Person)

- · Appenzellerkäse-Traubenspiessli
- Bulgur-Salat mit Champignons, Tomate und Granatapfel
- · Bruschetta mit Tomatenwürfelchen
- Polentataler mit getrockneter Tomate, Kräuter und Zucchini
- · Rohschinken-Spiessli mit Mango
- Rinds-Hackbällchen mit Tomatenreis und Kräutersauerrahm
- · Appenzeller Rahm-Chäschüechli

Getränke (inklusiv)

- 2 Glas Weisswein oder 2 Glas Prosecco oder 5dl Bier «Quöllfrisch»
- 1/2 Liter Mineralwasser und Säfte

Hochzeitsmenu *Liebesglück*

Amuse-Bouches "Amore"

Selleriecrème-Suppe mit Blätterteiggebäck

Linguine mit Venusmuscheln

Kalbsbraten an Pilzrahmsauce, glasierte Rüebli und Broccoli, Kartoffelgratin

Zitronensorbet mit Limoncello und Früchten

Preis pro Person CHF 46.50

(inklusive Getränke)
Preis ab 35 Personen, bis 2 Std. Service inklusive, danach CHF 50.- pro Stunde.

Preis pro Person CHF 75

(exklusive Getränke)
Preis ab 35 Personen
(Änderungen im Menü auf Anfrage möglich)

Hochzeitsbuffet Im siebten Himmel

Salat- und Vorspeisenbuffet

- Salatbuffet mit 7 Salaten nach Wahl
- · Antipasti, Pastetli
- Rauchlachs und Forellenfilet mit Meerrettich
- Crevettencocktail
- · Baguette- und Vollkornbrot

Hauptgang (1 Hauptgericht: Fleisch, Fisch oder Vegi)

- · Maispoularde an Morchelrahmsauce
- glasierter Kalbsschulterbraten
- · Lachssteak an Weissweinsauce
- · Gemüse-Stroganoff
- Gemüse- und Sättigungsbeilagen frei wählbar

Dessertbuffet (Auswahl an 6 Sorten)

z.B. Gebrannte Crème, Mousse au Chocolat, Fruchtsalat, hausgemachte Glacé, Mini-Pâtisserie

Preis pro Person CHF 85

(exklusive Getränke)
Preis ab 35 Personen
(Änderungen im Menü auf Anfrage möglich)