



Menüvorschläge für Veranstaltungen

Saison 2024

Herzlich willkommen im Bildungshaus St. Jodern

Das Bildungshaus St. Jodern ist ein Ort der Begegnung, des Gesprächs, des Innehaltens & des Auftankens. Mit seinem geräumigen Speisesaal und dem Garten mit Schattenplätzen bietet sich optimaler Platz für Ihre Veranstaltung.

Bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Familienfeiern, Apéros, Vereinsanlässe, Firmenfeste, Geburtstagsfeiern und viele weitere Veranstaltungen, Feste oder Feiern.

Unser Speisesaal bietet Platz für bis zu 120 Personen. Gerne planen wir mit Ihnen eine passende Bestuhlung zu Ihrem Anlass. Bei schöner Witterung können Apéros auch im Garten durchgeführt werden.

Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen und geniessen Sie eines unserer Menüs. Selbstverständlich stellen wir Ihnen bei Wunsch ein individuelles Menü zusammen. Unsere Menüvorschläge richten sich an Gruppen ab 8 Personen.

Unser Apéro Angebot

Runden Sie Ihre Veranstaltung mit einem Apéro im Speisesaal oder in unserem Garten ab.

Gerne servieren wir Ihnen folgende Köstlichkeiten zum Apéro:

Belegte Brötchen CHF 9.00 pro Person

Mini Sandwiches CHF 10.00 pro Person

Blätterteiggebäck CHF 6.00 pro Person

Bruschetta CHF 6.00 pro Person

Chips, Nüssli und Salzstängeli CHF 3.00 pro Person

Hobelkäse mit Roggenbrot CHF 8.50 pro Person

Kleiner Walliser Teller CHF 19.00 pro Person

Grosser Walliser Teller CHF 26.00 pro Person

Unsere Menüvorschläge

Menü 1

Gemischter Salat

Piccata Milanese vom Schwein

Tomatenspaghetti

Pfirsichkuchen mit Mascarponecreme

3 Gänge CHF 28.00

Menü 2

Süsskartoffelsuppe mit Croutons

Pikantes Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse und Pilawreis

Joghurtglace mit Amarenakirschen-Sauce
und Nusskrokant

3 Gänge CHF 28.00

Menü 3

Saisonaler Blattsalat

Rindsragout im Rotwein geschmort
mit Kartoffelstock

Obstkuchen mit Rahm

3 Gänge CHF 28.00

Menü 4

Tomatencremesuppe

Rindsschmorbraten mit gebackener Polenta
und grünen Bohnen

Aprikosensorbet

3 Gänge CHF 28.00

Menü 5

Hühnerbouillon mit Flädli

Gerollte Schweinebrust mit Kräutern
mit Polenta und Saisongemüse

Mandelkuchen mit weisser Schokoladen-Kardammoncreme

3 Gänge CHF 28.00

Menü 6

Weissweinsuppe mit Croutons

Gedämpfter Dorsch an roter Currysauce
mit Basmatireis und Broccoli

Schokoladenkuchen mit Vanillerahm

3 Gänge CHF 28.00

Menü 7

Saisonaler Blattsalat

Paniertes Schnitzel vom Schwein
Pommes Frites und grüne Erbsen

Meringue mit Schlagrahm und Früchten

3 Gänge CHF 28.00

Menü 8

Maissalat «Mexico»

Rahmschnitzel mit Butternudeln

Zitronensorbet

3 Gänge CHF 28.00

Menü 9

Griesssuppe mit Gemüse

Poulet Brust im Speckmantel
mit Weissweinsrisotto und Kräutertomate

Toblerone Mousse

3 Gänge CHF 28.00

Menü 10

Grüner Blattsalat mit Gewürzcroustons

Gemüsecurry mit Kokosreis

Panna Cotta mit Salzcaramel

3 Gänge CHF 28.00

Menü 11

Karotten Ingwersuppe

Lasagne « provençale »
mit Zucchetti, Spinat und Thymian

Früchtesorbet

3 Gänge CHF 28.00

Menü 12

Grüne Erbsensuppe mit Minze

Gemüsequiche mit mediterranem Gemüse und Feta
dazu Blattsalat

Coupe « Coconut Island »

3 Gänge CHF 28.00

Menü 13

Gemüsesuppe mit Käse und Brot

Biskuits

CHF 15.50

Ohne Biskuits CHF 14.00

Zum Abschluss

Falls Sie Ihren eigenen Wein an der Veranstaltung trinken möchten, dann dürfen Sie diesen natürlich mitbringen. Wir verrechnen Ihnen CHF 20.00 Zapfengeld pro mitgebrachte 75 cl Flasche.

Die genaue Anzahl Personen, welche an der Veranstaltung teilnehmen, muss uns bis 7 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, damit wir uns bestens für Ihren Anlass organisieren können. Wir behalten uns vor nach Ablauf dieser Frist die angemeldete Anzahl Personen in Rechnung zu stellen. Bitte informieren Sie uns mindestens 1 Woche vor der Veranstaltung über die Anzahl Vegetarier, Veganer sowie über Allergien und Unverträglichkeiten der Teilnehmer. Für jede Person mit einer Allergie oder Unverträglichkeit berechnen wir einen Zuschlag von CHF 5.00 pro Mahlzeit.

Wir würden uns freuen, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.