



CATERING- ANGEBOT

Kanti Wohlen
Oktober 2026

WILLKOMMEN!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen hier einige unserer Ideen. Und: Es ist noch viel mehr möglich...

- **Frühstück, Kaffeepausen**
- **Mittagessen**
- **Nachmittagsverpflegung / Apéro**
- **Massgeschneiderte Anlässe**
- **Und vieles mehr...**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus, [in der Mensa, in anderen Räumen der Gebäude oder auch im Garten, zu jeder gewünschten Anlasszeit](#).

Als erfahrene Gastronomen erstellen wir gerne ein massgeschneidertes Angebot für Sie, ganz auf Anlass, Gäste, Budget und Programm abgestimmt.

Bestellen Sie Ihre Auswahl aus dem Standardangebot einfach und schnell in unserem [Online-Cateringshop](#).

Wenn Sie besondere Wünsche haben oder weitere Informationen zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns.

Unsere Preise beinhalten:

- Mehrwertsteuer (8,1%)
- Die erwähnten Elemente des Angebots
- Aufbau, Ausstattung, Bedienung während der Restaurant-Öffnungszeiten
- Abbau und Reinigung

Unsere Preise beinhalten nicht:

- Service ausserhalb der regulären Restaurant-Öffnungszeiten
- Die zusätzlichen Preise entnehmen Sie der Seite «Allgemeine Konditionen»

IHRE KONTAKTPERSON

Anna Mucha

Betriebsleiter

Compass Group (Schweiz) AG

Kantonsschule Wohlen

Allmendstrasse 26

5610 Wohlen

Tel.: +41 79 469 41 00

kanti-wohlen@scolarest.ch

www.scolarest.ch/knti-wohlen

Die im Angebot verwendeten Bilder sind Symbolbilder. Ihr Angebot wird nicht exakt entsprechend den Bildern aussehen.

DEKLARATIONEN



Vegan



Vegetarisch



Plant-based



Klimafreundlich / Eaternity



Saisonal



Schwein



Kalb



Rind



Produziert ohne Gluten



Produziert ohne Laktose

Die 14 wichtigsten Nahrungsmittelallergene

A	Gluten	H	Hartschalenobst
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	N	Senf
D	Fisch	M	Sesam
E	Erdnüsse	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupine
G	Milch / Laktose	R	Weichtiere

Auf Anfrage ist der Grossteil unseres Angebots auch in veganer oder vegetarischer Form erhältlich. Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

Für spezielle Wünsche und Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.

Trotz aller Sorgfalt bei der Herstellung kann das Vorhandensein von Spuren von Allergenen oder spezifischen Zutaten nicht vollständig ausgeschlossen werden.

FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS

Ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Buttergipfeli		1.80
Laugengipfeli		1.80
Rusticogipfeli		1.80
Knusprige Bürli, Weggli, Semmeli		2.20
Saisonale Früchte  		1.50
Joghurt mit Früchten oder Crunch-Topping im Glas 		4.80
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas		4.80
Fruchtsalat im Glas  		4.00
Butter-und Konfitüren-Variationen	pro Person	2.80

SÜSSE VERSUCHUNG

Frühstück ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Schoggigipfeli		3.20
Muffin		3.50
<i>Schokolade, Vanille, Zitronen-Meringue, gesalzenes Caramel, Apfel-Zimt, Blaubeeren</i>		
Brownie		3.20
Mini-Pâtisserie, assortiert	pro Person	4.00
Fruchtspiessli 		3.50
Cookie-Variation		3.50

APÉRO SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Gefülltes Parisetto oder Laugenstange, 57cm  <i>(reicht für ca. 6 Personen)</i> Knuspriges Parisetto gefüllt mit einer Variation aus Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse und Antipasti-Gemüse Frische, lange Laugenstange gefüllt mit Salami, Schinken, Käse und Grillgemüse Wahlweise auch mit veganer Füllung  (Avocado Mousse, Antipasti und Hummus)	34.00
Focaccia gefüllt mit Falafel und Hummus,  garniert mit reichlich Salat	30.00
gefüllt mit Roastbeef, Frischkäse, Salat, Tomaten,  Gurken und Radieschen	39.00
gefüllt mit Pouletstreifen, Currysauce, Salat und Tomaten	39.00
gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Frischkäse  und Basilikum	34.00
Apéro-Sandwiches de luxe    <i>(3 Brötchen pro Person)</i> Variation an Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Brioche und Mini-Bürli, gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef, Coppa, Brie und Birne	pro Person 13.50

WRAPS

Wraps ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Wrap Swiss Style 🍷	8.50
gefüllt mit Schinken und Emmentaler	
Wrap Italy Style 🍷 🍷	10.50
gefüllt mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Rohschinken und getrockneten Tomaten	
Wrap Moroccan Style 🍷	9.50
gefüllt mit Bulgur, Hummus, Aubergine, Granatapfelkernen und Salat	
Wrap Antipasti 🍷	8.50
gefüllt mit Antipasti-Gemüse und Rucola	
Wraps Beef	10.50
gefüllt mit Roastbeef, Salat, Zwiebeln. Peperoni und Senf-Mayonaise	

KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Rohe Gemüsesticks mit Dip Sauce (V)	pro Portion	5.50
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebel (V)	pro Stück	3.50
Rauchlachs auf gerösteter Toastbrotscheibe (F)	pro Stück	5.50
Crevetten Cocktail im Glas (F)	pro Stück	5.50
Quinoa Salat mit Feta und Avocado (V)	pro Stück	4.50
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse (V)	pro Stück	3.50
Roastbeef Röllchen mit Frischkäse (F)	pro Stück	4.50
Cesar Salat mit Poulet, Speck und Croutons (F)	pro Stück	5.50
Crevetten Salat Thai Style mit Limetten und Koriander (F)	pro Stück	6.50
Avocado Salat mit Mango und Chili (V)	pro Stück	5.50

Spiessli

Tomaten-Mozzarella (V)	pro Stück	3.50
Saisonale Früchte (V) (F)	pro Stück	3.50
Antipasti (V)	pro Stück	4.00
Melonen-Rohschinken (F) (F)	pro Stück	4.50

APÉRO

Ab 5 Personen bestellbar

PLATTEN

Preis pro Person – CHF

Fleisch-Platte  	38.00
---	--------------

(100g Fleisch pro Person)

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt

garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten,
dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

Vegane Platte 	36.00
--	--------------

(200g pro Person)

Pitabrot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrtomaten und Falafel

Mediterrane Platte 	38.00
---	--------------

(250g pro Person)

Mariniertes, gegrilltes Gemüse, gefüllte Peperoni, Oliven,
Zucchini-Röllchen und Parmesan, dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Focacciabrot

WARME HÄPPCHEN

Apéro Warme Häppchen ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Gemüse-Frühlingsrolle (V)	2.50
Chäschüechli (V)	3.00
Poulet-Satay Spiessli	4.50
Hackbällchen in Tomatensauce, serviert im Glas (V)	4.50
Schinkengipfeli (V)	3.00
Samosas (V)	3.50
Gemüsestrudel (V)	3.00
Crevetten Spiessli (V)	4.50
Chicken Nuggets mit Dip Sauce	3.50
Samosas (V)	3.50
Hot Jalapenos mit Sauerrahm Dip (V)	3.50

SNACKS

Apéro Snacks ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

Kartoffelchips (Paprika oder Salz)	4.50
Gemüsechips	5.50
Salznüssli 	4.50
Salzstängeli	4.50
Nachos mit Guacamole oder Salsa Dip	6.50

SPANISCHE TAPAS

Mindestbestellung 5 einheiten pro Sorte

Goldbraun geröstetes Baguette mit:

Preis pro Stück – CHF

Dörrtomaten, Oliven & Rucola 	3.80
Antipastigemüse 	3.80
Oliventapanade & Cherrytomaten 	4.00
Manchegokäse & Dörrtomaten 	4.00
Choriso Picante & Rucola 	4.50
Rauchlachstartar mit frischen Kräutern 	4.80
Thunfischmousse mit Oliven & Petersille 	4.80
Roastbeef & Tartarsauce	4.80

LUNCHPAKETE KALT

Ab 5 Personen bestellbar

Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Preis pro Person – CHF

Easy Lunch

16.50

Sandwich gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse

Saisonale Frucht 

Schoggiriegel

Swiss Lunch

26.50

Partybrötli mit Bündnerfleisch oder Schweizer Käse

Hörnlisalat

Kalte Platte (Käse- und Fleisch gemischt) mit Nussbrot

Saisonaler Fruchtspiess 

Lindor Kugel

Vegi-Lunch

24.50

Proteinbrötchen mit Hüttenkäse, Avocado und Kresse

Mini-Wrap mit Frischkäse

Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing

Müsliriegel

Joghurt mit saisonalen Früchten 

SALAT IM GLAS

Salate ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Gemischter Saisonsalat mit Kernen & Nüssen   	4.50
Griechischer Salat  	5.50
Wurst-Käse Salat 	5.50
Gurkensalat mit Dill 	4.50
Cesar Salat mit Speck und Croutons 	5.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashew Nüssen  	4.50
Rindfleisch Salat Asia Style mit Mango	6.50
Avocado Salat mit Mango und Chili 	5.50
Crevetten Salat Thai Style mit Chili,  Limetten und Koriander	6.50

SUPPEN IM GLAS

Suppen ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Gazpacho	5.50
Tomatensuppe mit Sahne Häubchen	5.50
Kalle Avocado-Kokossuppe (V)	5.50
Red Thai Currysoup (V)	5.50

LUNCH WARM

Warme Lunch-Angebote ab 10 Personen bestellbar

Preis pro Person – CHF

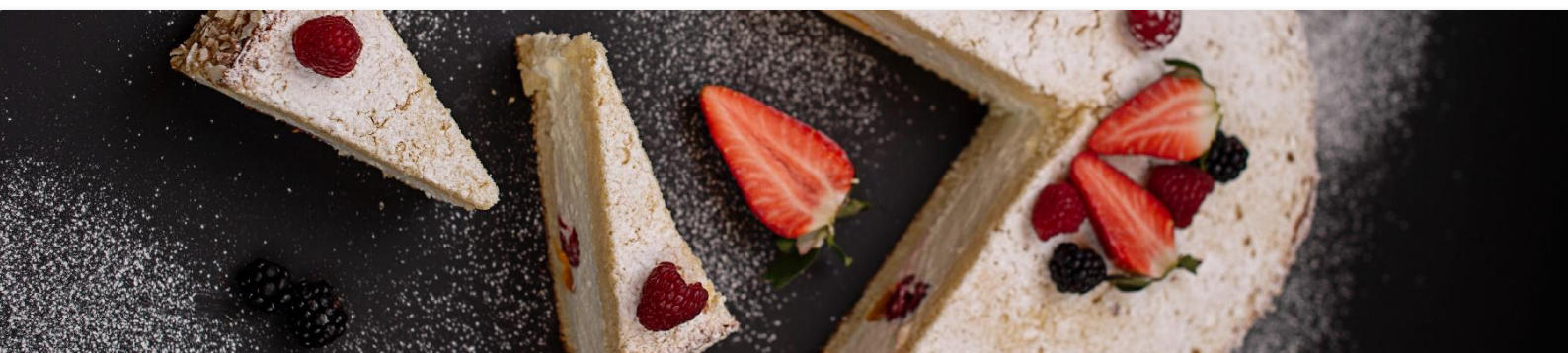
Pasta Plausch (V)	18.50
Zweierlei Pasta mit zwei Saucen Bolognese-, Carbonara-, Napoli- oder Pesto-Sauce, dazu geriebener Parmesan	
Tagesmenü aus dem Restaurant	15.00

DESSERTS / SÜSSES

Ab 5 Personen bestellbar

Preis pro Stück – CHF

Saisonales Tagesdessert 🍁	3.50
Schoggi-Mousse im Glas	4.50
Saisonaler Fruchtspiess 🍁	3.50
Hausgemachtes Mini Panna cotta mit saisonalen Früchten 🍁	4.50
Schoggigipfel	3.20
Crème Schnitte	4.00
Brownie	3.20
Mini Patisserie	4.00
Donuts	3.50
Muffins	3.50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Preis in CHF

Valser mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	3.00
Valser mit und ohne Kohlensäure	1 l	6.00

SÄFTE UND HAUSGEMACHTES

Preis pro Person – CHF

Orangensaft	1 l	8.00
Traubensaft	1 l	9.50
Apfelsaft	1 l	9.50

SÜSSGETRÄNKE

Preis pro Person – CHF

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Cola Zero	5 dl	3.50
Fanta / Sprite	5 dl	3.50
Ice Tea Zitrone / Pfirsich	5 dl	3.50
Rivella rot / blau / grün	5 dl	3.50
Ramseier Apfelschorle	5 dl	3.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Preis in CHF

Feldschlösschen	3.3 dl	5.00
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3.3 dl	5.00

PROSECCO

Preis pro Person – CHF

Prosecco Spumante DOC 6x75cl	7.5 dl	31.00
------------------------------	--------	--------------

WEISSWEIN

Preis pro Person – CHF

Pinot Grigio	7.5 dl	27.50
Schinzacher Risling-Silvaner AOC	7.5 dl	29.50

ROTWEIN

Preis pro Person – CHF

Pinot Noir AOC Pallas	7.5 dl	31.50
Primitivo Vitti di Manduria	7.5 dl	28.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Crushed Ice (zum Kühlen Ihrer eigenen Getränke) pro Behälter 10.00
Durch uns gelieferte Getränke werden im Kühler mit Crushed Ice bereitgestellt.

Korkengeld pro Flasche 15.00
Für alle von Ihnen mitgebrachten Flaschen

Wünschen Sie ein Spezialbier oder einen bestimmten Wein?

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.

ALLGEMEINE KONDITIONEN

Lieferpauschale

Für Lieferungen in Sitzungsräume, Büro, in grossen Gebäuden oder über den Campus, ohne Servicepersonal verrechnen wir zur Deckung unseres Aufwands eine Lieferpauschale.

pauschal	15.00
----------	-------

Zuschläge

- Expresszuschlag* Getränke und Kioskartikel pauschal 25.00
- Expresszuschlag* Frischprodukte aus der Küche pauschal 55.00
- Kleinmengenzuschlag bei Lieferungen unter CHF 20.00 Warenwert pauschal 10.00

Bei Abholung wird dieser Zuschlag nicht erhoben.

Personalkosten

Anlassleiter / Küchenchef	15.30 - 22.00 Uhr	pro Stunde	56.00
	ab 22.00 Uhr	pro Stunde	66.00
Service / Köche	16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	56.00
	ab 22.00 Uhr	pro Stunde	56.00

Unsere Personalstunden werden nur ausserhalb unserer normalen Arbeitszeiten verrechnet. Bei Grossanlässen wird der Mehraufwand der Aufräumarbeiten ebenfalls berechnet. An Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif-Stundensätze.

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

Bitte informieren Sie sich zu über unsere vollständigen Catering ABGs unter diesem [Link](#).