

Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen



Kreuz Herzogenbuchsee
Kirchgasse 1
3360 Herzogenbuchsee
062 531 52 30

info@kreuz-herzogenbuchsee.ch
www.kreuz-herzogenbuchsee.ch

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass wir Ihren Anlass bei uns organisieren dürfen und danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen. Damit Ihr Anlass ganz Ihren Vorstellungen entspricht und zu einem gelungenen Ereignis wird, gehen wir auch gerne auf Ihre individuellen Wünsche und Anregungen ein. Zögern Sie nicht, uns für weitere Fragen zu kontaktieren.

Allgemeines

Unsere Räumlichkeiten

Stübli (EG)	bis 10 Personen
Lesestube (1. Stock)	bis 20 Personen
Amélie Moser-Stube (1. Stock)	bis 30 Personen
Kulturkeller (UG)	bis 60 Personen
Dachstock (3. Stock)	bis 120 Personen

Reservation

Wir bitten Sie Ihre Reservation und Bestellung rechtzeitig zu tätigen, damit wir die gewünschten Räumlichkeiten für Sie reservieren und den Einkauf optimal erledigen können. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie für Ihre Anlass-Besprechung zuvor telefonisch einen Termin vereinbaren (+41 62 531 52 30)

Auswahl Menüs & Getränke

Die Menüvorschläge gelten für **einheitliche** Menüs und Buffets ab 10 Personen.

Sehr gerne stellen wir für Sie, Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechend, ein individuelles Menü zusammen.

Änderungen einzelner Zutaten können lediglich für die gesamte Gesellschaft gemacht werden. Für Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten, Vegetarier, Veganer und Kinder bereiten wir gerne spezielle Gerichte zu.

Mittags-Anlässe im Dachstock

Es ist möglich unser aktuelles Mittagmenü (Suppe, Salat, Hauptgang) für CHF 25.00 pro Person zu bestellen.

Personenzahl/Garantiezahl

Wir bitten Sie, uns spätestens bis 24 Stunden vorher die definitive, verbindliche Personenzahl mitzuteilen. Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 50% des Menüpreises in Rechnung zu stellen.

Eine Garantiezahl legen wir fest, sofern keine genaue Personenzahl im Voraus bekannt gegeben werden kann (z.B. Leidmahl). Sollte die Anzahl Gäste unter dieser Garantiezahl liegen, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von 30% des Menüpreises.

Verlängerung

Dauert eine Veranstaltung länger als bis 00.30 Uhr verrechnen wir CHF 50.00 pro angebrochene halbe Stunde. Eine Verlängerung ist bis maximal 03.00 Uhr möglich.

Torten-/Dessertgeld

Wenn Sie selbst Dessert und Torte mitbringen möchten, verrechnen wir ein Torten-/Dessertgeld von CHF 3.50 pro Person, dies beinhaltet Serviceleistung, Geschirr und Abwasch.

Zapfengeld

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro geöffnete 7.5dl-Flasche für Serviceleistung, Gläser, Abwasch und Entsorgung des Leergutes.

Apérovorschläge

Apéro Snacks

Apéronüssli	CHF	1.50/Person
Chips & Knabbergebäck	CHF	1.50/Person
Mini-Schinkengipfeli	CHF	2.00/Stück
Blätterteigstängeli	CHF	2.00/Person
Essiggemüse (Maiskölbli, Cornichons, Silberzwiebeln, Peppadew)	CHF	2.00/Person
Crevette im Kartoffelmantel	CHF	2.00/Stück
Quiche Lorraine	CHF	2.00/Stück
Spinatwähe	CHF	2.00/Stück
Flammkuchen	CHF	2.00/Stück
Rezenter Emmentaler gemöckelt (30g)	CHF	2.50/Person
Rohschinken (30g)	CHF	2.50/Person
Essspeck (30g)	CHF	2.50/Person
Crudités – Gemüsestängeli mit Dipsaucen	CHF	2.50/Person
Antipasti (Oliven, Zucchetti, Aubergine, Cipollone)	CHF	2.50/Person
Mozzarella-Cherrytomatenspiess	CHF	2.50/Stück
Mostbröckli (30g)	CHF	3.50/Person
Canapée mit Rauchlachs	CHF	3.50/Stück
Canapée mit Thunfisch	CHF	3.50/Stück
Canapée mit Brie	CHF	3.50/Stück
Canapée mit Roastbeef	CHF	3.50/Stück
Tête de Moine mit Trauben	CHF	3.50/Stück
Taboulé mit geräucherter Entenbrust	CHF	3.50/Stück

Apéro «Schnouse»

CHF 09.00/Person

Mini Schinkengipfeli
Blätterteigstängeli
Apéronüssli
Chips & Knabbergebäck
Flammkuchen

Apéro «Mampfe»

CHF 20.00/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini Schinkengipfeli
Blätterteigstängeli
Apéronüssli
Quiche Lorraine
Gemüwestängeli mit drei Dipsaucen
Anipasti
Mozzarella-Cherrytomaten- Spiessli
Canapée mit Roastbeef

Apéro «Ässä»

CHF 38.00/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini-Schinkengipfeli
Blätterteigstängeli
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet & Sour Sauce
Flammkuchen
Gemüwestängeli mit drei Dipsaucen
Antipasti
Apéronüssli
Canapée mit Graved Lachs & Roastbeef
Taboulé mit geräucherter Entenbrust

Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunte Blattsalate	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	8.50
Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen, Rucola & Blattspinat	CHF	10.50
Chicoréesalat mit Apfel und Cashewnüssen an Honig-Senf-Dressing (saisonal)	CHF	11.00
Blattsalat mit braune und weisse Champignons, Croûtons	CHF	11.00
Nüsslersalat mit Speck, Ei, Croutons (saisonal)	CHF	12.50
Nüsslersalat mit gerösteten Kernen (saisonal)	CHF	12.00
Vegi-Caesarsalat mit Lattich, Croutons, Cherrytomaten & Ei	CHF	14.50
Randen-Apfel-Carpaccio	CHF	19.00

Suppen

Saisonale Kaltschale im Weckglas z.B. Ananas- Basilikum, Aprikosen-Thymian	CHF	5.50
Süßkartoffel-Kokos Creme	CHF	8.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF	8.50
Brokkolisuppe	CHF	8.50
Kürbiscremesuppe (saisonal)	CHF	8.50

Diese Suppen gelten als Vorschläge. Sehr gerne bereiten wir eine saisonale Suppe Ihrer Wahl für Sie zu.

Hauptgänge

Vegetarisch

Linseneintopf an Curry-Kokossauce mit Couscous-Galetten (vegetarisch)	CHF	23.00
Gemüse-Burger mit Berner Frites	CHF	23.00
Nasi Goreng mit Ei	CHF	24.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Lenkerbleu-Käse, Rucola & Rahm	CHF	24.50
Ricotta-Spinat Ravioli mit Cherrytomaten – vegetarisch	CHF	25.00
Gemüserisotto mit Kemmeriboden-Bergkäse	CHF	25.00
Gemüselasagne (vegetarisch)	CHF	25.00
Schwümmli-Ragout mit Kemmeriboden-Bergkäse & Kernen-Galetten	CHF	29.00

Fisch

Pochierte Seezungenfilet an Weissweinsauce	CHF	39.00
Gebratenes Saiblingsfilet	CHF	39.00

Fleisch

Rahmschnitzel mit Tagliatelle & Gemüse	CHF	25.00
Schweinsgeschnetzeltes	CHF	25.00
Saltimbocca vom Säuli	CHF	25.00
Pouletbrust mit Rahmsauce	CHF	25.00
Schweinspiccata	CHF	25.00
Schwedenbraten (vom Schwein)	CHF	29.00
Maispouletbrust mit Rosapfeffersauce	CHF	31.00
Schweins Cordon bleu	CHF	35.00
Kalbsrahmbraten mit Rahmsauce	CHF	38.00

Saltimbocca vom Kalb	CHF	39.00
Rindsbraten „Burgunder“	CHF	40.00
Säulifilet mit Morchelsauce	CHF	42.00
Kalbpiccata	CHF	45.00
Roastbeef an Sauce Foyot	CHF	46.00
Kalbssteak an Senfsauce	CHF	54.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Choron	CHF	57.00
Deux Filet – serviert in zwei Gängen	CHF	62.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce und Rindsfilet mit Sauce Bearnaise		

Beilagen:

Alle Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl serviert:
Kartoffelgratin, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Weisswein-Risotto, Polenta, Reis, Kroketten

Hausgemachte Desserts

Waldbeer Panna Cotta im Weckglas	CHF	8.50
Caramelköpfl	CHF	9.50
Tiramisu im Weckglas	CHF	9.50
Grosi's brönnti Crème	CHF	9.50
Tobleronemousse	CHF	11.50
Meringue	CHF	12.50

Beilagen:

Alle Desserts werden mit saisonalen Beilagen und Zusatzkomponenten nach Wahl serviert:
Glacekugel, Rahm, Schoggisauce, Beeren (weitere Beilagen auf Anfrage)

Dessertbuffet 1

CHF 20.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten (Kalte Lust)
Schoggimousse
gebrannte Crème
Schoggi- & Zitronencake
Süssmostcrème
Panna Cotta im Weckglas & Heidelbeercoulis

Dessertbuffet 2

CHF 37.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten (Kalte Lust)
Schoggimousse
gebrannte Crème
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Petit Fours
Panna Cotta im Weckglas & Heidelbeercoullis
Meringues mit Rahm
Fruchtsalat
Bayrische Vanillecrème
Waldbeer-Cupecakes

Käseplatte

CHF 14.00/Person

Käseauswahl (zum selber schneiden)
mit Trauben, Baumnüssen, Feigensenf, hausgemachtes Feigenbrot

Fondue Chinoise à discrétion

Blattsalat mit Kernen

Fondue Chinoise à discrétion

Fleisch

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet- und Rossfleisch
serviert mit Rindsbouillon

Beilagen

Pommes frites, Reis, Ananas, Pfirsich
Maisköbli, Cornichons, Silberzwiebeln

Saucen

Currysauce, Cocktailsauce, Tartaresauce, Knoblauchsauce.

Meringue

mit Glace und Rahm

Preise

ohne Dessert
mit Dessert

CHF 55.00 pro Person
CHF 60.00 pro Person

Spaghetti – Plausch (Buffet)

Spaghetti

mit drei Saucen (s. Auswahl), Reibkäse

Saucen-Auswahl

Sauce Bolognese
Sauce Napoli
Sauce all' Arrabbiata
Sauce Pesto
Sauce Carbonara

Preise

Spagetti-Plausch einfach
Spaghetti-Plausch mit kleinem Salatbuffet*
*grüner Salat, zwei angemachte Salat, zwei Dressings

CHF 24.50 pro Person
CHF 29.50 pro Person

Tapas – Plausch

Folgende Tapas stehen Ihnen zur Auswahl

Meeresfrüchte-Risotto
Falafel mit Preiselbeeren-Joghurt
Graved Lachs auf Chicorée Salat
Panierte Pouletbrust «sweet and sour»
Pastinaken-Suppe
Quinoa-Galetten mit Sauerrahm
Oliven grün und schwarz
Hackfleischbällchen mit Barbecue-Sauce
Crostini mit Tomaten
Spanische Gemüse-Omelette
Panierte Muscheln mit Tartare-Sauce im Löffel
Poulet-Gemüse-Krokette
Crevetten in Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Sauce
Gefüllte Tortilla mit Philadelphia und Rohschinken
Gebratener Reis mit Soja und Gemüse
Spargelshot
Gemüsespiessli mit Kräuterquark
Toast mit Bärlauchbutter, Schinken und Käse überbacken
Gefüllte Champignons mit Knoblauchbutter

Preise

6 Tapas Ihrer Wahl
Jedes weitere Tapa

CHF 28.00 pro Person
CHF 4.00 pro Person

Fondue – Plausch

Käse-Fondue, Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken

Preise

CHF 28.00 pro Person

Das aktuelle 3-Gang-Mittagsmenü

mit Suppe, Salat & Hauptgang (nur für Bankette, die am Mittag stattfinden)

Preise

CHF 25.00 pro Person