

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 36 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.

Personenzahl/Garanziezahl

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

Verlängerung

Dauert eine Veranstaltung länger als 00.30 Uhr verrechnen wir CHF 50.00 pro angebrochene halbe Stunde bis 02.00 Uhr. Ab 02:00 Uhr verrechnen wir zusätzlich pauschal CHF 400.00.

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 30.00 pro geöffnete 7.5dl-Flasche für Serviceleistung, Gläser, Abwasch und Entsorgung des Leergutes.

Apérovorschläge

Apéro Snacks

Apéronüssli	CHF	2.00/Person
Chips & Knabbergebäck	CHF	2.00/Person
Mini-Schinkengipfeli	CHF	2.50/Stück
Blätterteigstängeli	CHF	2.50/Person
Essiggemüse (Cornichons, Silberzwiebeln)	CHF	2.50/Person
Quiche Lorraine	CHF	2.50/Stück
Hausgemachter Flammkuchen	CHF	2.50/Stück
Rezenter Emmentaler gemöckelt (30g)	CHF	3.00/Person
Rohschinken (30g)	CHF	3.00/Person
Essspeck (30g)	CHF	3.00/Person
Crudités – Gemüsestängeli mit Dipsaucen (Curry, Kräutersauerrahm, Knoblauch)	CHF	3.00/Person
Hausgemachte Antipasti (Oliven, Zucchetti, Aubergine)	CHF	3.00/Person
Mozzarella-Cherrytomatenspiess	CHF	3.00/Stück
Mostbröckli (30g)	CHF	4.00/Person
Canapée mit Rauchlachs	CHF	4.00/Stück
Canapée mit Thunfisch	CHF	4.00/Stück
Canapée mit Brie	CHF	4.00/Stück
Canapée mit Roastbeef	CHF	4.00/Stück
Taboulé mit geräucherter Entenbrust	CHF	4.00/Stück
Buchsi-Plättli (Rohschinken, Essspeck, Mostbröckli, Salami, Essiggemüse)	CHF	18.50/Person
Amélie-Plättli (rezenter Emmentaler, Brie, Gruyère, Antipasti, Essiggemüse)	CHF	18.00/Person

Apéro «Schnouse»

CHF 10.50/Person

Mini Schinkengipfeli
Blätterteigstängeli
Apéronüssli
Chips & Knabbergebäck
Flammkuchen

Apéro «Mampfe»

CHF 24.00/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini Schinkengipfeli
Blätterteigstängeli
Apéronüssli
Quiche Lorraine
Gemüestängeli mit drei Dipsaucen
Hausgemachte Antipasti
Mozzarella-Cherrytomaten- Spiessli
Canapée mit Roastbeef

Apéro «Ässä»

CHF 39.50/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini-Schinkengipfeli
Blätterteigstängeli
Flammkuchen
Gemüestängeli mit drei Dipsaucen
Hausgemachte Antipasti
Apéronüssli
Canapée mit hausgeräuchertem Lachs & Roastbeef
Taboulé mit geräucherter Entenbrust

Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunte Blattsalate	CHF	8.50
Gemischter Salat	CHF	9.50
Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen, Rucola & Blattspinat	CHF	11.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei, Croutons (saisonal)	CHF	15.00
Nüsslersalat mit gerösteten Kernen (saisonal)	CHF	13.50
Vegi-Caesarsalat mit Lattich, Croutons, Cherrytomaten & Ei	CHF	15.50

Suppen

Saisonale Kaltschale im Weckglas z.B. Ananas- Basilikum, Aprikosen-Thymian	CHF	6.50
Rüebli-Kokos Creme	CHF	9.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF	9.50
Gemüsesuppe	CHF	9.50
Kürbiscremesuppe (saisonal)	CHF	9.50

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

Hauptgänge

Vegetarisch		
Linseneintopf an Curry-Kokossauce mit Falafel (vegan)	CHF	25.50
Vegi-Burger mit Pommes frites	CHF	24.00
Nasi Goreng oder Bami Goreng mit Ei	CHF	25.50
Hausgemachte Haselnuss-Kartoffelgnocchi mit saisonaalem Raclettekäse, Rucola & Rahm	CHF	25.50
Ricotta-Spinat Ravioli mit Cherrytomaten	CHF	25.00
Gemüserisotto mit Kemmeriboden-Bergkäse	CHF	25.50
Gemüselasagne (ab 6 Personen)	CHF	25.00
Schwümmli-Ragout mit Kemmeriboden-Bergkäse & Kroketten	CHF	29.00

Fisch

Pochierte Seezungenfilet an Weissweinsauce	CHF	42.00
Gebratenes Saiblingsfilet	CHF	39.00

Fleisch

Rahmschnitzel mit Champignons, Tagliatelle & Gemüse	CHF	26.50
Pastetli mit Fleisch oder Vegi, Gemüse & Reis	CHF	28.50
Heisse Hamme mit Kartoffelsalat	CHF	25.50
Schweinsgeschnetzeltes	CHF	28.50
Saltimbocca vom Säuli	CHF	28.50
Pouletbrust mit Rahmsauce	CHF	28.50
Schweinspiccata	CHF	28.50
Schwedenbraten (vom Schwein)	CHF	31.00
Schweizer Poulet Suprême mit rosa Pfeffersauce	CHF	34.00
Schweins Cordon bleu	CHF	35.00

Rindsbraten „Burgunder“	CHF	42.00
Säulifilet mit Morchelsauce	CHF	42.00
Roastbeef mit Tartaresauce	CHF	49.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Bernaise	CHF	62.00
Deux Filet – serviert in zwei Gängen	CHF	65.00
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

Pommes frites in Schüsseln / pro Schüssel	CHF	11.00
---	-----	-------

Nachservice

Fleisch, Gemüse & Beilagen / pro Person	CHF	10.00
Gemüse & Beilagen / pro Person	CHF	5.00

Hausgemachte Desserts

Waldbeer Panna Cotta im Weckglas	CHF	8.50
Süssmostcrème	CHF	9.50
Tiramisu im Weckglas	CHF	9.50
Brönnti Crème	CHF	9.50
Tobleronemousse	CHF	11.50
Meringue	CHF	12.50
Tagesdessert im kleinen Weckglas	CHF	6.00

Beilagen

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

Dessertbuffet «ohni geit doch nid»

CHF 25.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten
Schoggimousse
gebrannte Crème
Schoggi- & Zitronencake
Süsmostrème
Panna Cotta im Weckglas & Früchtecoulis

Dessertbuffet «geit immer»

CHF 32.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten
Schoggimousse
gebrannte Crème
Tiramisu im Weckglas
Kreuz-Muffins
Panna Cotta im Weckglas & Früchtecoulis
Fruchtsalat
Caramelköppli im Weckglas

Dessertbuffet «z' wichtigste»

CHF 39.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten
Schoggimousse
gebrannte Crème
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Panna Cotta im Weckglas & Früchtecoulis
Meringues mit Rahm
Fruchtsalat
Bayrische Crème
Kreuz-Cupecakes

Käseplatte

CHF 14.00/Person

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

Fondue Chinoise à discrétion (ab 10 Personen)

Blattsalat mit Kernen

Fondue Chinoise à discrétion

Fleisch

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

Beilagen

Pommes frites, Reis, Ananas, Pfirsich
Cornichons, Silberzwiebeln

Saucen

Currysauce, Cocktailsauce, Tartaresauce, Knoblauchsauce, BBQ, Kräutersauerrahm

Tagesdessert

im Weckglas

Preise

ohne Dessert
mit Dessert

CHF 63.00 pro Person
CHF 68.00 pro Person

Grillbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet

3 angemachte Salate
Blattsalate
2 Dressings französisch & italienisch

Hauptgang

mariniertes Schweinssteak
Pouletbrust
Rindsentrecôte
Bratwurst
Grillkäse (Halloumi)
Maiskolben
Grillgemüse
Kartoffelgratin / Pommes Frites / Kräuterbutter

CHF 59.00 pro Person

Spaghetti – Plausch (Buffet) (ab 10 Personen)

Spaghetti

mit drei Saucen (s. Auswahl), Reibkäse

Saucen-Auswahl

Sauce Bolognese

Sauce Napoli

Sauce all' Arrabbiata

Sauce Pesto

Sauce Carbonara

Preise

Spaghetti-Plausch einfach

CHF 25.50 pro Person

Spaghetti-Plausch mit kleinem Salatbuffet*

CHF 32.50 pro Person

*grüner Salat, zwei angemachte Salate, zwei Dressings

Tapas – Plausch (ab 15 Personen)

Folgende Tapas stehen Ihnen zur Auswahl

Falafel (Vegan) mit Preiselbeeren-Joghurt

Oliven grün und schwarz (Vegan)

Hackfleischbällchen mit Tomaten-Sauce → albondigas

Bruschetta (Vegan)

Tortilla

Hausgemachtes Antipasti (Vegan)

Chicken Fingers « sweet & sour»

Piementos de Padron

Cazpacho (Vegan)

Patatas bravas mit Creme fraiche

Gefüllte Champignons mit Knoblauchbutter

Preise

6 Tapas Ihrer Wahl

CHF 29.00 pro Person

Jedes weitere Tapa

CHF 4.50 pro Person

Fondue – Plausch (ab 10 Personen)

Käse-Fondue, Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken

Preise

CHF 28.00 pro Person

Sonntags-Brunch (ab 20 Personen)

3 verschiedene Käsesorten
3 verschiedene Fleischsorten
Räucherlachs (Hausgemacht)
2 verschiedene Müesli, Birchermüesli
Naturjoghurt, Fruchtojoghurt
Fruchtsalat
Frischkäse
Anke (Butter)
hausgemachte Konfitüren
Honig, Schoggiaufstrich
Rüebli- und Gurkenscheiben
Cherrytomaten
Rösti
Rührei
gebratener Speck

Brotauswahl
hausgemachter Butterzopf
Buttergipfeli

Kaffee/Tee/Ovo/Schoggi
Orangensaft
Apfelsaft
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Alle weiteren Getränke werden zu unseren Restaurationspreisen verrechnet.

Preise

CHF 36.50 pro Person
CHF 10.00 pro Kind
(9-14 Jahre)