

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 angebrochen 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
Oberaargauer Apéro	CHF 14.50/Person
Apéronüssli	
Mostbröckli	
Rohschinken	
Essspeck	
Rezenter Emmentaler gemöckelt	
Essiggemüse	
Apéro Riche	CHF 23.00/Person
Apéronüssli	
Chips & Knabbergebäck	
Schinkengipfeli	
Crevette im Kartoffelmantel	
Mostbröckli	
Antipasti	
Canapée mit Rauchlachs	
Tête de Moine mit Traube	
Taboulé mit geräucherter Entenbrust	

Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunte Blattsalate	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	8.50
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
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 Quinoagaletten (vegetarisch)	CHF	23.00
Ricotta-Spinat Ravioli mit Cherrytomaten – vegetarisch	CHF	25.00
Gemüselasagne (vegetarisch)	CHF	25.00

Fisch

Pochierte Seezungenfilet an Weissweinsauce	CHF	39.00
Gebratenes Saiblingsfilet	CHF	39.00

Fleisch

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
Kalbpiccata	CHF	39.00
Rindsbraten „Burgunder“	CHF	40.00
Säulifilet mit Morchelsauce	CHF	42.00
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
Caramelköpflì	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 15.00/Person

Vanillecrème
Schoggimousse
Grosi's brönnti Crème
Fruchtsalat
Glacevariation
Kreuz-Muffins

Dessertbuffet 2

CHF 20.00/Person

Tobleronemousse
Zitronen Cake
Waldbeer Panna Cotta
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Meringues
Fruchtsalat
Cupcakes

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