

# Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen



Kreuz Herzogenbuchsee  
Kirchgasse 1  
3360 Herzogenbuchsee  
062 531 52 30

[info@kreuz-herzogenbuchsee.ch](mailto:info@kreuz-herzogenbuchsee.ch)  
[www.kreuz-herzogenbuchsee.ch](http://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 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 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	9.00/Person
Amélie-Plättli (rezenter Emmentaler, Brie, Gruyère, Antipasti, Essiggemüse)	CHF	8.00/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  
Gemüsestängeli 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  
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet & Sour Sauce  
Flammkuchen  
Gemüsestängeli mit drei Dipsaucen  
Hausgemachte Antipasti  
Apéronüssli  
Canapée mit Graved 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	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 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	CHF	11.00
----------------------------	-----	-------

## Nachservice

Fleisch, Gemüse & Beilagen	CHF	10.00
Gemüse & Beilagen	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	5.00

## 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

## 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

# Spaghetti – Plausch (Buffet)

## Spaghetti

mit drei Saucen (s. Auswahl), Reibkäse

### Saucen-Auswahl

Sauce Bolognese

Sauce Napoli

Sauce all' Arrabbiata

Sauce Pesto

Sauce Carbonara

### Preise

Spaghehetti-Plausch einfach

Spaghetti-Plausch mit kleinem Salatbuffet\*

\*grüner Salat, zwei angemachte Salate, zwei Dressings

CHF 25.50 pro Person

CHF 32.50 pro Person



# Tapas – Plausch

Folgende Tapas stehen Ihnen zur Auswahl

Falafel mit Preiselbeeren-Joghurt

Oliven grün und schwarz (Vegan)  
Hackfleischbällchen mit Tomaten-Sauce → albondigas  
Bruschetta (Vegan)  
Tortilla  
Hausgemachtes Antipasti (Vegan)  
Chicken Fingers « sweet & sour»  
Pimientos de Padron  
Cazpacho (Vegan)  
Patatas bravas mit Creme fraiche  
Gefüllte Champignons mit Knoblauchbutter

## Preise

6 Tapas Ihrer Wahl  
Jedes weitere Tapa

CHF 29.00 pro Person  
CHF 4.50 pro Person

# Fondue – Plausch

Käse-Fondue, Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken

Preise

CHF 28.00 pro Person

# Sonntags-Brunch

3 verschiedene Käsesorten  
3 verschiedene Fleischsorten  
Räucherlachs (Hausgemacht)  
2 verschiedene Müesli, Birchermüesli  
Naturjoghurt, Fruchtjoghurt  
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)