

# 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 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<br>(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  
Gemüwestängeli mit drei Dippsaucen  
Hausgemachte Antipasti  
Mozzarella-Cherrytomaten- Spiessli  
Canapée mit Roastbeef

### Apéro «Ässä»

CHF 39.50/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse  
Mini-Schinkengipfeli  
Blätterteigstängeli  
Flammkuchen  
Gemüwestängeli mit drei Dippsaucen  
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<br>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 |
| Schwämmli-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 | 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  
Süssmostcrème  
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

# 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)

### 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

### 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»  
Pimientos 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

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, 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)