

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 zu einem gelungenen Ereignis wird, gehen wir auch gerne auf Ihre individuellen Wünsche und Anregungen ein – Michael Schärer oder Barbara Gnägi beraten Sie gerne!

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

Raummieten / Bereitstellungskosten

Folgende Räumlichkeiten & Bereitstellungskosten werden verrechnet:

Fest im Dachstock CHF 350.-. Ab einem Gesamtumsatz von CHF 3000.- (Essen & Getränke) entfällt die Pauschale

Fest im Kulturkeller CHF 200.-. Ab einem Gesamtumsatz CHF 3000.- (Essen & Getränke) entfällt die Pauschale

Fest in der Amélie Moser Stube & Lesestube CHF 150.-. Ab einem Gesamtumsatz von CHF 1500.- (Essen & Getränke) entfällt die Pauschale.

In der Pauschale sind die Räumlichkeiten sowie Bereitstellungskosten, Tischwäsche und schlichte Tischdekoration enthalten.

Bei Banketten von lokalen Vereinen und Klassentreffen der Schulen Herzogenbuchsee verzichten wir auf die Verrechnung der Pauschale.

Reservation

Wir bitten Sie Ihre Reservation und Bestellung spätestens eine Woche vor dem Anlass zu tätigen, damit wir die gewünschten Räumlichkeiten für Sie reservieren und den Einkauf optimal erledigen können. Wir bitten Sie, für Ihre Anlass-Besprechung zuvor telefonisch einen Termin zu vereinbaren (062 531 52 30)

Auswahl Menüs & Getränke

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

Gerne kombinieren wir unsere Vorschläge mit Ihren Wünschen oder mit aktuellen kulinarischen Trends.

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

Bitte geben Sie uns die Anzahl der Gäste bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt. Sollte es danach noch Änderungen geben, benötigen wir die definitive Gästezahl spätestens 24 Stunden vor Anlassbeginn. Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 100% 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 50% 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 32.00 pro geöffnete 7.5dl-Flasche für Serviceleistung, Gläser, Abwasch und Entsorgung des Leergutes.

Apérovorschläge

Apéro-Pauschalen

Apéro «Schnouse»

CHF 14.50/Person

Apéronüssli
Chips & Knabbergebäck
Gemüestängeli mit zwei Dipsaucen
Mini-Schinkengipfeli
Mini-Chäschüechli (vegetarisch)
Hausgemachter Flammkuchen mit Speck

Apéro «Mampfe»

CHF 26.50/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini-Schinkengipfeli
Mini-Chäschüechli (vegetarisch)
Hausgemachte Lauchquiche (vegetarisch)
Gemüestängeli mit zwei Dipsaucen
Antipasti (Oliven, Zucchetti, Auberginen)
Mozzarella-Cherrytomaten- Spiessli
Canapée mit Roastbeef

Apéro «Ässä»

CHF 39.50/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini-Schinkengipfeli
Mini-Chäschüechli (vegetarisch)
Flammkuchen (mit und ohne Speck)
Samosas mit Sweet Chili-Sauce (vegetarisch)
Gemüestängeli mit drei Dipsaucen
Antipasti (Oliven, Zucchetti, Auberginen)
Canapée mit Rauchlachs
Canapée mit Roastbeef
Canapée mit Sellerie (vegetarisch)

Apéro à la carte

Apéronüssli	CHF 2.00/Person
Chips & Knabbergebäck	CHF 2.00/Person
Mini-Schinkengipfeli	CHF 2.50/Stück
Mini-Chäschüechli (vegetarisch)	CHF 2.50/Stück
Hausgemachte Lauchquiche (vegetarisch)	CHF 2.50/Stück
Hausgemachter Flammkuchen (mit oder ohne Speck)	CHF 2.50/Stück
Mini-Samosas (vegetarisch) mit Sweet Chilli Sauce	CHF 3.00/Stück
Gemüwestängeli mit Dipsaucen (Cocktail, Kräutersauerrahm, Knoblauch)	CHF 3.00/Person
Antipasti (Oliven, Zucchetti, Aubergine)	CHF 3.00/Person
Mozzarella-Cherrytomatenspiess	CHF 3.00/Stück
Canapée mit Rauchlachs	CHF 4.00/Stück
Canapée mit Sellerie	CHF 4.00/Stück
Canapée mit Brie	CHF 4.00/Stück
Canapée mit Roastbeef	CHF 4.00/Stück
Käseplatte (rezyklierter Emmentaler, Brie, Gruyère, Essiggemüse)	CHF 18.50/Person
Fleischplatte (Rohschinken, Essspeck, Mostbröckli, Salami, Essiggemüse)	CHF 18.50/Person

Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	CHF	8.50
Gemischter Salat	CHF	9.50
Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen, Rucola & Blattspinat	CHF	11.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei, Croûtons (saisonal)	CHF	15.00
Nüsslersalat mit gerösteten Kernen (saisonal)	CHF	13.50

Suppen

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

Gerne bereiten wir weitere saisonale Vorspeisen und Suppen für Sie zu – Fragen Sie uns nach einem individuellen Vorschlag.

Hauptgänge Vegetarisch

Süsskartoffel-Kichererbsencurry (vegan)	CHF	28.50
Hausgemachte Haselnuss-Kartoffelnocchi mit saisonaem Raclettekäse, Rucola & Rahm	CHF	28.50
Schwümmli-Ragout mit Kemmeriboden-Bergkäse & Krokette	CHF	29.00
Hausgemachte Saisonravioli mit Cherrytomaten oder Käse-Rahmsauce	CHF	32.00
Gemüselasagne (ab 6 Personen)	CHF	26.00

Hauptgänge Fleisch

Heisse Hamme mit Kartoffelsalat	CHF	25.50
Rahmschnitzel mit Champignons	CHF	28.50
Schweinsgeschnetzeltes	CHF	28.50
Saltimbocca vom Säuli	CHF	28.50
Pouletbrust mit Rahmsauce	CHF	28.50
Schweinspiccata	CHF	28.50
Schweinschalsbraten	CHF	31.00
Schweizer Poulet Suprême mit rosa Pfeffersauce	CHF	34.00
Schweins Cordon bleu	CHF	36.50

Säulifilet mit Morchelsauce	CHF	42.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Bernaise	CHF	62.00
Deux Filet – serviert in zwei Gängen	CHF	67.00
Säulifilet mit Morchelrahmsauce und Rindsfilet mit Sauce Bearnaise		

Beilagen

Alle Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl serviert:
Kartoffelgratin, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis oder Krokette

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

Gerne bereiten wir weitere saisonale Gerichte für Sie zu – Fragen Sie uns nach einem individuellen Vorschlag.

Hausgemachte Desserts

Süssmostcrème	CHF	9.50
Tiramisu im Weckglas	CHF	9.50
Brönnti Crème	CHF	9.50
Tobleronemousse im Weckglas	CHF	11.50
Meringues mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF	12.50

Dessert im kleinen Weckglas

Waldbeer Panna Cotta	CHF	6.50
Tiramisu		
Brönnti Crème		
Süssmostcrème		
Tobleronemousse		
Fruchtsalat		

Dessertbuffet «ohni geit doch nid»

CHF 25.00/Person

Schoggimousse
Limettenmousse
Süssmostcrème
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis im Weckglas
Hausgemachtes Cake

Dessertbuffet «geit immer»

CHF 32.00/Person

Zwei verschiedene Glacesorten
Schoggimousse
Gebrannte Crème
Limettenmousse
Tiramisu im Weckglas
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis im Weckglas
Fruchtsalat
Hausgemachtes Cake

Dessertbuffet «z' wichtigste»

CHF 39.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten
Schoggimousse
Gebrannte Crème
Limettenmousse
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis im Weckglas
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fruchtsalat
Meringues mit Rahm
Hausgemachtes Cake

Käseplatte

CHF 14.00/Person

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

Grillbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet

3 angemachte Salate
Blattsalate
2 Dressings französisch & italienisch

Hauptgang

mariniertes Schweinssteak
Pouletbrust
Rindsentrecôte
Bratwurst
Grillkäse (Halloumi)
Maiskolben
Grillgemüse
Kartoffelgratin / Folienkartoffeln / Kräuterbutter / Kräutersauerrahm CHF 59.00 pro Person

Spaghetti – Plausch (Buffet) (ab 10 Personen)

Spaghetti

mit drei Saucen und Reibkäse

Saucen-Auswahl

Bolognese
Napoli
all' Arrabbiata
Rahm-Basilikum
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

Fondue – Plausch (ab 10 Personen)

Käse-Fondue, Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken

Preis CHF 31.00 pro Person

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 und Reis
Ananas und Pfirsich
Cornichons und Silberzwiebeln

Saucen

Currysauce
Cocktailsauce
Tartarsauce
Knoblauchsauce
Kräutersauerrahm

Tagesdessert im kleinen Weckglas

Preise

ohne Dessert
mit Dessert

CHF 63.00 pro Person
CHF 68.00 pro Person

Brunch (ab 30 erwachsenen Personen)

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

Getränke (während max. 3 Stunden)
Kaffee/Tee/Ovo/Schoggi
Orangensaft
Apfelsaft
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Alle weiteren Getränke werden zu unseren Restaurationspreisen verrechnet.

Preise

CHF 42.00 pro Person
CHF 15.00 pro Kind
(3-12 Jahre)