

Menuvorschläge
für feierliche
Anlässe

Liebe Kreuz-Gäste

Herzlichen Dank, dass Sie das Hotel-Restaurant Kreuz für Ihren Anlass ins Auge fassen. Unser Anliegen ist es, Sie persönlich und individuell zu beraten damit Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

Mit unseren verschiedenen Räumlichkeiten finden Sie sicher das passende Ambiente für Ihre Feier. Gerne zeigen wir Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten bei einem persönlichen Gespräch auf.

Wir bitten Sie, bei der Auswahl zu berücksichtigen, dass Sie sich auf ein Menu festlegen.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Wir werden alles daransetzen, Sie und Ihre Gäste mit der bekannten „Kreuz-Gastlichkeit“ zu verwöhnen.

Familie H. Gosteli und das „Kreuz-Team“

Unsere Räumlichkeiten

Im **Saal** mit seiner herrlichen Aussicht über den ganzen Thunersee finden bis zu 150 Personen Platz. Er ist unterteilbar, so dass er auch bei weniger Gästen gemütlich eingerichtet werden kann.

Die **Fischerstube** mit dem gemütlichen Feuer vom Grill bietet Platz für maximum 28 Personen. Die Fischerstube ist bestens geeignet für Familienfeste.

Das „**Pintli**“ ist unser gemütliches Beizli. Wie wär's mit einem Fondue in ungezwungener Atmosphäre? Im Pintli finden maximal 25 Personen Platz.

Aperitif

Unsere Weinkarte finden Sie im Anhang.

Früchtebowle

mit Saison-Früchten (ab 10 Personen)	3dl	pro Person	Fr.	9.50
Prosecco „Sergio“	7dl		Fr.	48.00
Cüpli Prosecco	1dl		Fr.	8.00
Champagner Veuve Clicquot	7dl		Fr.	80.00
Cüpli	1dl		Fr.	14.00
Orangensaft Michel	1 Liter		Fr.	12.00
Mineral süss/nature	1 Liter		Fr.	9.80

Aperitifbuffet:

zusammengestellt nach Ihren Wünschen

Preis nach Aufwand

Zum Aperitif servieren wir Ihnen Nüssli, Chips und Knabbergeback...

...feine Sachen aus der Küche

Verschiedene warme und kalte Apérobeilagen:

Kalte und warme Fingerfood Spezialitäten

Canapés, Schinkengipfeli, Käseküchlein

Frühlingsrollen.

5 Stk. pro Person Fr. 16.00

Rauchlachs- und Felchencanapés

4 Stk. pro Person Fr. 17.50

Crudités

Farbenfrohes Gemüse mit verschiedenen Saucen

pro Person Fr. 12.00

„Knabber-Platte“

Hobelkäse und Trockenfleischspezialitäten

serviert mit Zöpfe

pro Person Fr. 16.50

Aperitif-Show Kreuz (Minimum 15 Personen)

Warme und Kalte Aperitif Häppchen speziell präsentiert

Tomatenwürfel mit Mozarellaperlen, Pouletsalat mit Ananas und Curry,

Rindstatar auf Toast, geräuchertes Felchennmousse, Crevetten-Cocktail, Trockenfleisch

und Hobelkäse, Saisonaler Kaltschalen-Shot, Mini-Frühlingsrolle,

Käseküchlein und Schinkengipfeli

pro Person Fr. 38.00

Einzelne Komponenten Preis auf Anfrage

Menu 1

Gemischter Salat ***	Fr.	8.50
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln	Fr.	28.50

Menu 2

Farbenfrohe Blattsalate ***	Fr.	7.50
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ serviert mit Reis	Fr.	36.00

Menu 3

Schweinsragout nach Grossmutterart mit Kartoffelstock und grünen Bohnen	Fr	31.00
--	----	-------

Menu 4

Gebackene CH-Eglifilets mit Tatarsauce serviert mit Salzkartoffeln	Fr	38.00
Gebackener Zander mit Tatarsauce serviert mit Salzkartoffeln	Fr	29.00

Menu 5

Piccata milanaise (Kalbfleisch) serviert mit Tomaten-Spaghetti und Broccoli	Fr.	44.00
mit Schweinefleisch	Fr.	34.00

Menu 6

Knuspriges Wienerschnitzel (Kalbfleisch) serviert mit goldgelben Pommes frites und Gemüse	Fr.	44.00
--	-----	-------

Menu 7

Gebratene Kalbsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce
serviert mit Butternudeln und glasierten Karotten Fr. 44.00

Menu 8

Gebratene Felchenfilets mit Mandelbutter
serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln Fr. 36.00

Menu 9

Gedämpfte Lachsschnitte an Zitronensauce
auf Ratatouille, serviert mit Butterreis Fr. 36.00

Menu 10

Gemischter Salat Fr. 8.50

Suppe der Saison Fr. 8.50

Schweinsfilet serviert mit Pilzrahmsauce,
Bratkartoffeln und farbenfrohem Saisongemüse Fr. 38.50

Warmer Schokoladen-Nuss Brownie
mit weissem Schokoladeneis Fr. 9.50

Menu Fr. 65.00

Menu 11

Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum
Serviert mit Toast und Butter Fr. 18.50

Kraftbrühe mit Gemüse Fr. 8.50

Doppeltes Entrecôte vom Holzkohlengrill
mit Gastronome- Sauce
begleitet von Kartoffelcroquetten und farbenfrohem Gemüse Fr. 44.50

Gebrannte Creme nach Grossmutterart Fr. 8.50

Menu Fr. 80.00

Menu 12 (ab 10 Personen)

Bunte Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette ***	Fr. 16.00
Leichte Zitronengrass Suppe mit Kokosnuss ***	Fr. 10.50
Am Stück gebratenes Roastbeef vom Holzkohlengrill mit Béarnaise- Sauce dazu Kartoffelgratin und farbenfrohes Gemüse ***	Fr. 49.00
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	Fr. 10.00
Menu	Fr. 85.50

Menu 13 (ab 15 Personen)

Gedämpfte Felchenfilets an Pernodsauce Trockenreis ***	Fr. 18.50
Kalbs- und Schweinsrücken vom Holzkohlengrill mit Gastronome-Sauce und Rosmarinjus begleitet von Kartoffelkroketten und gratiniertem Spinat ***	Fr. 49.00
Hausgemachtes Panna Cotta begleitet von frischen Früchten	Fr. 9.50
Menu	Fr. 77.00

Menu 14

Rohschinken-Tatar an Sauerrahm mit Leissiger Hobelkäse ***	Fr. 16.50
Thunersee Bouillabaisse mit verschiedenen einheimischen Fischen und einer Riesencrevette ***	Fr. 14.50
Am Stück gebratene Lammracks auf Ratatouille begleitet von Bratkartoffeln ***	Fr. 44.00
Dessert-Symphonie Süsser Auszug aus der Patisserie	Fr. 14.50
Menu	Fr. 89.50

Menu 15 (ab 15 Personen)

Gemischter Salat ***	Fr. 8.50
Kraftbrühe mit Sherry ***	Fr. 8.50
Les trois Filets „Kreuz“	
1. Teller Am Stück gebratenes Rinds- und Kalbsfilet mit Gastronome Sauce serviert mit einer Gemüseblume und Williamskartoffeln ***	Fr. 58.00
Eiskalte Erfrischung ***	Fr. 6.50
2. Teller Gebratenes Schweinsfilet an Morchelrahmsauce serviert mit Butternudeln und gratiniertem Spinat ***	
Dessertbuffet „Schöne Pâtissière“	Fr. 24.00
	Menu Fr. 105.50

Oberländer Bauernbuffet (ab 20 Personen)

Verschiedene Salate
Bündnerfleisch und Bauernwurst
Rohschinken und Trockenfleisch
Hobelkäse mit Zöpfe
Geräuchte Felchenfilets vom Thunersee
Bauernpastete
Meerrettichschaum und Cumberlandsauce
Silberzwiebeln, Cornichons, Essiggurken

Kräftige Bauernsuppe

Beinschinken im Brotteig
Schweinsbraten mit Rosmarinjus
Fleischkäse aus dem Ofen
Bauernbratwurst am Meter
Kartoffelgratin
Bohnen mit Speck, gekochte Birnen

Gebrannte Creme, Fruchtsalat
Gemischte Glace, Früchtekuchen
Meringues mit geschlagenem Rahm
Schokoladenmousse
Warme Apfelhüechli mit Vanillesauce

Fr. 75.00 pro Person

Dessert - Träume

Warmer Schokoladen-Nuss-Brownie mit weissem Schokoladeneis	Fr.	8.50
Hausgemachtes Panna Cotta begleitet von frischen Früchten	Fr.	9.50
Gebrannte Creme nach Grossmutterart	Fr.	7.50
Berner Meringues mit Glace und Rahm	Fr.	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Kirsch	Fr. 8.50 Fr. 10.00	
Gemischtes Eis mit Rahm (2 Sorten)	Fr.	7.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	Fr.	9.50
Coupe „Kreuz“ Fruchtsalat mit Vanille-, Erdbeer und Schokoladenglace	Fr.	9.50
Käseteller mit 4 Sorten mit Früchtebrot und Feigensenf	Fr.	14.50

Dessertbuffet „Schöne Pâtissière“

Gebrannte Creme, Fruchtsalat
Gemischtes Eis, Früchtekuchen
Meringues mit geschlagenem Rahm
Panna Cotta mit Früchten und heisse Beeren
Gefüllte Profiteroles, Kreuz-Brownie
Schokoladenmousse, Caramelköpfl
Warme Apfelchüechli mit Vanillesauce
Am Buffet Flambierte Früchte
Käsebrett mit Nüssen und Trauben

Preis pro Person Fr. 24.00

Kleines Buffet (7 Sorten) Fr. 16.00
Kleines Buffet (mit flambierten Früchten) Fr. 18.00

Für unsere Kinder

Für die Kleinen (bis 12 Jahre) servieren wir das Menu der Erwachsenen zu kleinen Portionen zum halben Preis oder Sie stellen ein Kindermenu zusammen:

Kindersalat	Fr. 5.00
Portion Pommes Frites	Fr. 6.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Rüepli	Fr. 14.00
Nudeln mit Pilzrahmsauce	Fr. 10.00
Fischchnusperli mit Mayonnaise und Pommes Frites	Fr. 14.00
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	Fr. 12.00

Hauptgänge für unsere vegetarischen Gäste

Gemüsestrudel auf Tomatenschaum und Gemüse	Fr. 28.50
Grillkäse auf Ratatouille mit Kartoffelkroketten	Fr. 28.50
Bunter Gemüseteller mit einem Spiegelei und einer Beilage nach Ihrer Wahl	Fr. 24.00
Saisonale Gerichte unserer a la Carte Karte	

Herkunftsbezeichnung

Wir verwenden soweit möglich Fleisch aus der Schweiz. Gerne geben wir Ihnen bei der Menubesprechung die genaue Herkunft bekannt.

Menubesprechung

Wir bitten Sie, für die Absprache Ihres Anlasses, einen Termin mit uns zu vereinbaren, so können wir Zeit für Sie reservieren und ersparen Ihnen Wartezeiten.

Tischordnung

Diese können Sie bei der Menubesprechung anhand vieler Beispiele auswählen und Ihre Wünsche anbringen.

Tischdekorationen / Blumen

Diese stellen wir im üblichen Rahmen auf die Tische. Wünschen Sie etwas Spezielles? Ein Blumenarrangement oder ein Gesteck, unsere Hausfloristin Edith Abegglen hat immer passende Ideen bereit.

Edith's Blumendecor 3852 Ringgenberg 033 823 37 77

Menukarten

Die Menukarten sind im Preis inbegriffen. Wünschen Sie etwas Spezielles? Wählen Sie aus unseren Vorschlägen Ihren Favoriten aus, diese verrechnen wir mit Fr. 2.50 pro Stück. Tischkärtchen verteilen wir nach Ihrem Plan auf den Tischen.

Nachservice

Bei allen Hauptgängen ist der Nachservice von Gemüse, Beilagen und Fleisch inbegriffen.

Musik / Tanz / Verlängerung

Ist im Saal möglich. Polizeistunde ist um 0.30 Uhr. Überzeitbewilligungen besorgen wir gerne für Sie. Wir müssen diese jedoch bis mindestens zwei Wochen vor Anlass eingeben. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir einen Servicezuschlag von CHF 100.00 pro angebrochene Stunde.

Menuänderungen/Wünsche

Verstehen Sie unsere Menus als Vorschläge. Jedes Gericht hat seine Preisangabe so können Sie nach Herzenslust Ihr Lieblingsmenu zusammenstellen. Oder haben Sie einen speziellen Wunsch, fragen Sie uns!

Wir würden uns freuen, Ihren Anlass durchführen zu dürfen und werden alles daransetzen, dass Ihr Fest bei allen in schöner Erinnerung bleiben wird.

Familie H. Gosteli