

MENUVORSCHLÄGE

**FÜR FESTBANKETTE
SEMINARE UND AUSFLÜGE**



2021

☐ INHALT

ALLGEMEINES	Seite	3-4
APERITIF	Seite	5
GERICHTE ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN		
Suppen	Seite	6
Salate und Speziālsalate	Seite	6
Kalten Vorspeisen	Seite	7
Warme Vorspeisen und Fische	Seite	7
Festliche Hauptgerichte	Seite	8
Preisgünstige Gerichte	Seite	9
Fische und Krustentiere	Seite	9
Vegetarische Gerichte	Seite	9
Kindergerichte	Seite	10
Nachspeisen und Desserts	Seite	11
FESTLICHE MENUS	Seite	12-13
SPEZIALMENUS / BUFFETS / MITTERNACHTSIMBISS	Seite	14
PARTYSERVICE	Seite	14
RÄUMLICHKEITEN	Seite	15
HOTELZIMMER	Seite	15
BESONDERE DIENSTLEISTUNGEN	Seite	15
HILFSMITTEL	Seite	15
TISCHORDNUNG / BESTUHLUNG	Seite	15
ANFAHRT / STRASSENPLAN	Seite	16



□ ALLGEMEINES

GESCHÄTZTER GAST

Vorerst möchten wir uns bedanken für Ihr Interesse und für Ihr Vertrauen, welches Sie unserem Hause entgegenbringen und unterbreiten Ihnen auf den folgenden Seiten einige Vorschläge zur Gestaltung Ihres Anlasses. Für dessen Planung möchten wir folgende Hinweise geben:

APERITIF

Wir empfehlen Ihnen, sofern es das Wetter erlaubt, Ihren Aperitif in unserem gepflegten Garten einzunehmen. Wir organisieren dies gerne für Sie.

TISCHDEKORATION / BLUMEN / KERZEN

Kerzen und kleiner Blumenschmuck bis 30 Personen sind Dienstleistungen, die in unserem Hause gratis sind. Auf Wunsch bestellen wir für Sie Blumenarrangements, welche wir gemäss Rechnung der Gärtnerei verrechnen werden.

WEINE / KAFFEE

Aufgrund von Jahrgangsänderungen und Mengen verzichten wir in unseren Menuvorschlägen auf eine Weinkarte. Eine persönliche, individuelle Beratung wird Sie aber sicher zufriedenstellen. Bei Banketten bieten wir Ihnen auch Kaffee à discrétion an. Preis pro Person: Fr. 5.40.

MENUBESPRECHUNG / RESERVATION

Für Ihre Menubesprechung bitten wir Sie um eine telefonische Voranmeldung. Provisorische Reservationen können aus organisatorischen Gründen nicht länger als 30 Tage aufrechterhalten werden. Wir bitten Sie deshalb, Ihren Anlass frühzeitig definitiv reservieren zu lassen.

BESTELLUNGEN / PERSONENZAHL

Um Sie möglichst gut bedienen zu können, bitten wir Sie, uns Menu und Personenzahl 10 Tage vorher mitzuteilen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Gesellschaft nur ein Menu anbieten können. Die Gerichte auf den folgenden Seiten servieren wir Ihnen ab 10 Personen.

PREISE / MEHRWERTSTEUER

In unseren Preisen sind Stoffgedeck und **zweimal Nachservice** bereits mit einberechnet. Für preisgünstigere Menus wenden Sie sich bitte an uns. Die Preise verstehen sich netto. In allen Preisen sind 7,7 Prozent Mehrwertsteuer enthalten. Änderungen bleiben vorbehalten.

ANFAHRT / PARKPLÄTZE

Für grössere Bankette stehen Ihnen westlich der Kirche (in der „Kohlgrube“) genügend Parkplätze zur Verfügung. Wir bitten Sie, diese nach Möglichkeit zu benützen. Auf Seite 15 finden Sie übrigens eine Strassenkarte, welche Ihnen die Anfahrt erleichtern wird.

MENUKARTEN

Zweisprachige Menukarten fertigen wir auf Wunsch gerne für Sie an. (Stückpreis Fr. 1.20)

HOCHZEITSPAARE!

Wir offerieren jedem Brautpaar, welches bei uns das wichtigste Fest Ihres Lebens feiert, die Übernachtung in unserer Juniorsuite mit Sprudelbad und Dachschräge im alten Bauernhaus.

HOCHZEITSTORTEN

Hochzeits- oder andere Spezialtorten können wir Ihnen auf Wunsch bei einer renommierten Konditorei besorgen. Service- und Gedeckzuschlag: Fr. 2.80

SITZUNGEN

Die Räumlichkeiten für Sitzungen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Rednerpult, Flip Chart, Hellraumprojektor und Leinwand sind Dienstleistungen, welche bei uns ebenfalls gratis sind. Bitte anfragen!

SEMINARE

Für ganztägige Seminare verrechnen wir Ihnen Fr. 76.-- pro Person. Im Preis inbegriffen ist: Ein Tagesmenu mit Vorspeise und Dessert / Raummiete inklusive Benützung der gesamten Infrastruktur / Kaffee, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Gipfeli und Früchte vor, während und nach der Sitzung. Nicht inbegriffen sind hingegen alle alkoholischen Getränke.

KINDER

Kinder ab 12 Jahren werden in bezug auf Essen als erwachsen betrachtet. Wir bereiten Ihnen aber gerne Kindermenüs zu.

VERLÄNGERUNG

Verlängerung ab 00:30 Uhr gewähren wir Ihnen bis maximal 02:00 Uhr. Pro halbe Stunde verrechnen wir Fr. 75.-- (inklusive Bewilligung und zusätzliche Mitarbeiterkosten)

FEUERWERK / NACHTLÄRM

Aus gesetzlichen Gründen und um unsere Nachbarn nicht allzusehr zu stören, bitten wir Sie, geplante Feuerwerke oder ähnliches nicht nach 22:00 Uhr abzufeuern.

HOTEL / ÜBERNACHTUNG

In unseren sechs komfortablen Hotelzimmern bieten wir Ihnen entsprechend komfortable Übernachtungsmöglichkeiten an. Wir informieren Sie gerne.

ZAHLUNGSART / ZAHLUNGSFRIST

Wir bitten Sie, die Rechnung innert 30 Tagen per Einzahlungsschein oder in bar zu bezahlen. Bitte keine Kreditkarten bei Banketten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Unser Betrieb ist sieben Tage geöffnet! Montag bis Donnerstag von 09:00 bis 23:30 Uhr; Freitag und Samstag bis 00:30 Uhr; Sonntag bis 22:00 Uhr.

Wir freuen uns, Sie bei uns im Gasthof Kreuz in Mühledorf empfangen und bedienen zu dürfen.

Thomas Lätt

☐ APEROS

APERITIFS

- Ausgesuchte Schaum-, Süd- oder Weissweine aus unserem gewölbten Keller
- Verschiedene Frucht- oder Gemüsesäfte Pro 2 dl Fr. 4.60
- Blanc Cassis (Weisswein und Cassislikör) Pro Liter Fr. 39.--
- Waldmeister- oder saisonale Fruchtbowlen Pro Liter Fr. 43.--

POMMES CHIPS, NÜSSLI, SALZSTENGELI

- Diese stellen wir gerne für Sie bereit. Gratis

BLÄTTERTEIGGEBÄCK

- Blätterteiggebäck mit Mohn, Sesam, Käse, Mandeln... (6 Stück) Pro Person Fr. 2.30
- Gefülltes Blätterteiggebäck mit Schinken, Tomaten, Käse, Spinat, Curry, Wurst... (4 Stück) Pro Person Fr. 5.50

AMUSES BOUCHES

- Schinkengipfeli, Käseküchlein, Minipizzas (3 Stück) Pro Person Fr. 4.90
- Frühlingsröllchen und Asian Dip, diverse Saucen (4 Stück) Pro Person Fr. 3.10

CANAPÉS

- Kleine mundgerechte, belegte Brötchen nach Ihren Wünschen z.B. mit Rohschinken, Käse, Lachs, Salami, Schinken, Crevetten Pro Stück Fr. 1.30

CRUDITÉES

- Rohes, in kleine Stengeli geschnittenes Gemüse mit Saucen (Sauerrahm mit Schnittlauch, Curry, Senf...) Pro Person Fr. 5.80

UND NOCH ETWAS BESONDERES

- Panierte und knusprig frittierte Champignons, Sauce Tartar Pro Person Fr. 4.90
- Im Ofen knusprig gebackene Speckbrötli (2 Stück) Pro Person Fr. 3.80
- Frittierte Crevetten mit Sweet Chili Sauce (6 Stück) Pro Person Fr. 7.--
- Frisch zubereitete Poulet-Flügeli mit einer BBQ-Sauce (5 Stück) Pro Person Fr. 7.50
- Gstaader Hobelkäse mit Züpfe Pro Person Fr. 8.--

☐ SUPPEN

Consommé mit hausgemachten Flädli	Fr. 7.50
Consommé mit feinen Gemüsestreifen	Fr. 8.--
Kräftige Consommé mit spanischem Sandeman - Sherry	Fr. 8.50
Solothurner Weinschaumsuppe mit Knoblibrot	Fr. 9.50
„Oxtail clair“ Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestengeli	Fr. 9.50
Consommé mit Markscheibchen, Schnittlauch und Knoblibrot	Fr. 9.50
Spargel-, Bärlauch- oder Kürbissuppe	Fr. 8.50
Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebrod	Fr. 9.--
Tomatencrèmesuppe mit Wodka, Rahm und Brotcroûtons	Fr. 9.50
Steinpilzcrèmesuppe mit Thymian	Fr. 9.50
Kerbelsuppe mit Champagner und Pouletspiessli	Fr. 10.--

☐ SALATE

Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons	Fr. 8.50
Gemischter Marktsalat je nach Jahreszeit	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr. 12.--
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	Fr. 13.--
... mit französischer, italienischer, Balsamico- oder mit Himbeeressigsauce	

☐ SPEZIALSALATE

Bunter, knackiger Blattsalat	
... mit warmen Speckwürfeli und Croûtons	Fr. 9.50
... mit in Butter gebratenen Milken	Fr. 13.--
... mit geräucherter Entenbrust	Fr. 14.--
... mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 16.--
... mit Rauchlachs-Rosetten	Fr. 16.--
Grosses Salatbuffet (Reichhaltige Auswahl verschiedener saisonaler Salate)	Fr. 16.50

☐ **KALTE VORSPEISEN**

Hausgemachte Terrine je nach Saison Früchte-Chutney und kleines Salatbouquet	Fr. 16.--
Geräuchertes Bachforellenfilet nach nordischer Art Frischer Meerrettichschaum	Fr. 16.50
Kleiner Teller mit Burehamme, Rohschinken und Bündnerfleisch	Fr. 16.50
„Gravad Lax“ Roh marinierter Lachs mit süsser Senf-Dillsauce Toast, Butter und kleines Salatbouquet	Fr. 17.50
„Gourmetteller“ Auswahl vieler kalter Vorspeisen Pastete, Rauchfische, Crevetten, Fleisch, Salat, Mousse, gefüllte Eier...	Fr. 24.--

☐ **WARME VORSPEISEN & FISCHE**

Mit Frischkäse und Schnittlauch gefüllte Agnellotti (Teigwaren) an einer roten Pesto-Sauce	Fr. 12.50
Nudeln mit Rauchlachs-Sauce und Dillspitzen	Fr. 14.--
Knusprige Blätterteigtasche mit Pilzragoût und Milken	Fr. 15.--
Frittierte Eglifilets Salzkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar	Fr. 18.50
Zanderfilets in Butter goldbraun gebraten mit Kapern, Kräutern, Zitronen- und Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln	Fr. 19.--
Pochiertes Forellenfilet an einer Weissweinsauce Trockenreis	Fr. 21.--
Pochierte Lachs-Tranchen an einer Safransauce Lauchgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 23.--
Riesencrevetten mit Knoblauchbutter überbacken Dazu Gemüsereis	Fr. 24.50

Für saisonale Vorspeisen (Spargeln, Wild, Melonen) wenden Sie sich bitte an uns.

☐ HAUPTGERICHTE

Suppenfleisch mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Suppengemüse	Fr. 25.--
Währschafter „Suure Mocke“ Hausgemachte Spätzli oder Kartoffelstock	Fr. 29.50
Coq au vin mit Zwiebeln, Brotwürfeln und Speck Butternudeln oder Polenta	Fr. 29.50
Kalbschaxe „Gremolata“ Safran-Risotto	Fr. 33.--
Schweinscarrébraten mit Champignonrahmsauce Pommes frites oder Butternudeln, Gemüseauswahl	Fr. 34.--
Gebratene Pouletbrust an einer leichten Zitronensauce Dreifarbiger Reis, Gemüse	Fr. 35.--
Kalbs- und Schweinsbraten, im Ofen knusprig gebratene Schweizer Poulets Pommes frites, Gemüseauswahl	Fr. 37.50
Reichhaltige Bernerplatte mit Siedfleisch, Speck, Rippli, Zunge, Wurst & Gnagi Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut	Fr. 38.--
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art zubereitet Dazu knusprige Butterrösti	Fr. 39.50
Schweinsfilets-Medaillons an Champignonrahmsauce Pommes frites oder Reis, grosse Gemüseauswahl (mit Morchelrahmsauce: 2 Franken Zuschlag)	Fr. 39.50
Zartes, rosé gebratenes Lammcarré an einer Senf- und Provençalesauce Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	Fr. 44.--
Rassiges Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ Mit Trockenreis	Fr. 44.50
Roastbeef, englisch gebraten (Swiss Quality Beef) Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce Kartoffelgratin, grosse Gemüseauswahl	Fr. 49.50
Kalbscarrébraten mit oder ohne Nieren Morchelrahmsauce und Bratenjus Duchesse-Kartoffeln, grosse Gemüsegarntur	Fr. 51.--
„Chateaubriand“ Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten Sauce Béarnaise und Morchelrahmsauce Croquettes und reich garnierte Gemüseplatte	Fr. 56.--
„Les trois filets“ Rinds- Kalbs- und Schweinsfiletmedaillons Morchelrahmsauce, Béarnaise und Kräuterbutter Beilagen nach Wahl und grosses Gemüsebouquet	Fr. 58.--

☐ PREISGÜNSTIGE GERICHTE

Pouletgeschnetzeltes an einer rässigen Currysauce Im Reising angerichtet, mit frischen Früchten	Fr. 19.50
Hackbraten aus dem Ofen Butterhörnli, Erbsli und Rüeblli	Fr. 22.--
Rindsragoût nach Jägerart Kartoffelstock	Fr. 23.--
Mildgesalzene Rindszunge an einer weissen Kapernsauce Blättertieg-Fleuron und Kreolenreis	Fr. 23.50
Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce Mit Kartoffelstock	Fr. 25.--
Walliser Steak mit Tomaten und Käse überbacken Dazu Butternüdeli	Fr. 27.--
Schweinhalsbraten Pommes frites und kleine Gemüseauswahl	Fr. 28.50

☐ FISCH & KRUSTENTIERE

Zanderfiltes in Butter goldbraun gebraten mit Kapern, Kräutern, Zitronen- und Tomatenwürfeli, Salzkartoffeln	Fr. 31.--
Pochiertes Forellenfilet an einer Weissweinsauce Trockenreis	Fr. 33.--
Riesencrevetten mit Knoblauchbutter überbacken Gemüsereis	Fr. 40.50

☐ VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseragoût mit Curry Trockenreis mit Pinien und Rosinen	Fr. 19.50
Saisonales Risotto (Tomaten, Pilze, Kürbis, Spargel...)	Fr. 22.--
Berner Spinatgratin mit Steinpilzen Salzkartoffeln	Fr. 23.--
Zucchetti-Piccata an einer Tomaten-Kräutersauce mit Pilz-Risotto	Fr. 23.50

☐ KINDERGERICHTE

„Bambi“ Kleiner, bunter Blattsalat	Fr. 5.50
„Pluto“ Tortelloni mit Ricotta, Tomatensauce und Parmesan	Fr. 9.50
„Donald“ Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr. 12.--
„Flipper“ Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Bohnen	Fr. 13.--
„Asterix“ Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rüeblì	Fr. 14.50
„Goofy“ Rahmschnitzel mit Rahmsauce und Butternüdeli	Fr. 15.50
„Clown“ Kugel Glace nach Wahl, dekoriert mit Smarties und zuckerlosem Chupa Chup!	Fr. 5.50

Für unsere kleinen Gäste bereiten wir gerne obige Kindermenüs zu.
Falls Ihre Kinder eine kleine Portion des Erwachsenen-Menüs essen,
werden wir Ihnen zirka 75 Prozent des normalen Preises verrechnen.
Kinder ab 12 Jahren werden in bezug auf Essen als erwachsen betrachtet.

☐ NACHSPEISEN

Traditionelles „Caramelköpfl“ mit Rahm	Fr. 8.--
Süssmostcrème mit Apfel-Stückchen	Fr. 8.--
„Lemon Pie“ Zitronenkuchen mit Fruchtfilets	Fr. 8.50
Gebrannte Crème nach Bucheggberger Art, mit Bräzeli	Fr. 9.--
Meringues glacés (Vanille und Erdbeer)	Fr. 9.--
Treichler's Original Zuger Kirschtorte	Fr. 8.50
Parfait glacé Grand-Marnier mit Orangenfilets garniert	Fr. 9.50
Limettenköpfchen mit vielen Früchten garniert	Fr. 9.50
Zimtglace mit irischem Caramelwhisky „Bailey's“	Fr. 9.80
Frischer Fruchtsalat Kirsch und Schlagrahm	Fr. 11.--
Erfrischendes Sorbet mit dazupassendem Likör	Fr. 9.80
Hausgemachtes, luftiges Schokoladenmousse Dazu Greyerzer Doppelrahm	Fr. 9.80
Erfrischender Sorbetteller mit Fruchtfilets garniert	Fr. 11.50
Ananas „Amphitryon“ (Hauspezialität) In der Schale überbackenes Ananasparfait mit Ananassalat	Fr. 12.--
Frischer Fruchtsalat, verschiedene Glacen, Rahm, Meringues, Caramelköpfl, Schokoladenmousse und Kleingebäck. Alles einzeln in Schüsseln serviert!	Fr. 14.50
Dessertteller „Kreuz“ Grosse Auswahl diverser Süßspeisen und Früchte	Fr. 14.50
Käse-, Früchte- und Dessertbuffet (ab 20 Personen)	Fr. 19.50
Käseplatte (auch zwischen Hauptgang und Dessert möglich) mit Trauben, Birnen, Nüssen, Brot und Butter	Fr. 7.-- bis Fr. 12.50
Hochzeits- oder andere Spezialtorten je nach Aufwand	Fr. 7.-- bis Fr. 9.50
Kleine Sorbetkugel als Zwischengang	Fr. 5.--
Kleine Sorbetkugel als Zwischengang (mit dazupassendem Liqueur)	Fr. 7.--

Zu allen Süßspeisen servieren wir Ihnen eine hausgemachte Gebäckauswahl.
Für saisonale Desserts (Erdbeeren, Vermicelles usw.) wenden Sie sich bitte an uns.

☐ FESTLICHE MENUS

MENU 1

Bunter Blattsalat mit Brotwürfeli

Kalbs- und Schweinshalsbraten
Im Ofen knusprig gebratene Schweizer Poulets
Pommes frites und Gemüseauswahl

Gebrannte Crème mit Schlagrahm
Bräzeli

Fr. 55.--

MENU 2

Bunter Blattsalat
mit geräucherter Entenbrust

Rassiges Rindfilet-Gulasch „Stroganoff“
Trockenreis

„Lemon Pie“
Erfrischender Zitronenkuchen mit Fruchtfilets

Fr. 66.50

MENU 3

Pochiertes Forellenfilet an einer Weissweinsauce
Salzkartoffeln

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestengeli

Kalbshaxe Gremolata
Safran-Risotto

Ananas „Amphitryon“
In der Schale überbackenes Ananasparfait mit Ananassalat

Fr. 73.--

MENU 4

Geräuchertes Bachforellenfilet nach nordischer Art
Meerrettichschaum

Solothurner Weinschaumsuppe

Bunter Blattsalat mit Brotwürfeli

Zarte Schweins-Filet-Medaillons an einer Champignonrahmsauce
Pommes frites oder Trockenreis, Gemüseauswahl

Sorbetteller mit Fruchtfilets garniert
Gebäckauswahl

Fr. 85.--

MENU 5

Consommé mit Markscheiben und Knoblibrot

Mit Frischkäse und Schnittlauch gefüllte Agnellotti-Teigwaren
an einer roten Pesto-Sauce

Bunter Blattsalat mit Brotwürfeli

Zartes, rosé gebratenes Lammcarré
an einer raffinierten Senf- und Provençalesauce
Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Dessertteller „Kreuz“. Auswahl diverser Süßspeisen und Früchte

Fr. 88.--

MENU 6

Kräftige Consommé mit spanischem Sherry

Nudeln mit Rauchlachsauce und Dillspitzen

Kleines Zwetschgensorbet

Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons

Chateaubriand (Rindsfilet am Stück gebraten)
Morchelrahmsauce und Sauce Béarnaise
Kartoffel-Kroketten, Reichhaltige Gemüseauswahl

Limettenköpfchen mit vielen Früchten garniert

Fr. 99.50

Diese Vorschläge können ohne weiteres Ihren Wünschen entsprechend abgeändert werden!

☐ **SPEZIALMENUS**

Selbstverständlich bereiten wir Ihnen auch Spezialmenüs zu, wie zum Beispiel:

VEGETARISCHE GERICHTE ODER MENUS

FISCHMENUS

WÄHRSCHAFTIGE GERICHTE

BUSINESS LUNCHEONS

SALZ- ODER FETTARME GERICHTE

☐ **MITTERNACHTS-IMBISS**

Basler Mehlsuppe mit geriebenem Käse und Brot	Fr.	8.50
Schweinswurst mit Senf und einem Mütschli	Fr.	9.--
Ungarische Gulaschsuppe mit Brot	Fr.	9.--

☐ **BUFFETS**

Zu besonderen Anlässen bieten wir Ihnen ab 25 Personen folgende Buffetvariationen an:

Vorspeise oder Beilage:	GROSSES SALAT-BUFFET	Fr.	16.50
Vorspeise:	KALTES BUFFET mit Fleisch, Fisch, Terrinen, Melonen vielen Salaten und Broten	Fr.	37.--
Hauptgang:	REICHHALTIGES, KALTES BUFFET mit Fleisch, Fisch, Terrinen, Pasteten, Poulets, vielen Salaten und Broten	Fr.	56.--
Hauptgang:	WARMES BUFFET mit Roastbeef, diversen Braten, knusprigen Poulets, Lammkarree Kartoffel-Gratin, grosse Gemüse garnitur	Fr.	63.50
Nachspeise:	DESSERT-, KÄSE, UND FRÜCHTEBUFFET	Fr.	19.50

☐ **PARTY-SERVICE**

Für Hauslieferungen und Party-Services
verlangen Sie bitte unsere entsprechenden, ausführlichen Menuvorschläge!

□ UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Heimelige Gaststube	35 Personen
Kleines Säli	20 Personen
Grosses Säli	40 Personen
Grosser Saal im 1. Stock	
- Bankett (mit Musik & Tanz)	bis 80 Personen
- Konferenz oder Bankett	bis 124 Personen
Gartenrestaurant	65 Personen
Sitzungszimmer	12 Personen

□ HOTELZIMMER

In unseren sechs schönen Hotelzimmern bieten wir Ihnen folgende Übernachtungsmöglichkeiten an:

4 Doppelzimmer	à	Fr. 175.--	(Einzelbelegung	Fr. 120.--)
1 Doppelzimmer	à	Fr. 185.--	(Einzelbelegung	Fr. 135.--)
1 Doppelzimmer	à	Fr. 195.--	(Einzelbelegung	Fr. 145.--)

In den Preisen ist enthalten: Frühstück, Schwimmbadeintritt, Service und 3,8 % Mehrwertsteuer

□ BESONDERE DIENSTLEISTUNGEN

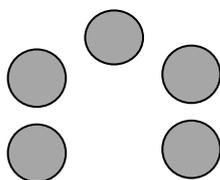
- Grosszügige, romantische Gartenwirtschaft
- Kinderspielplatz
- Gepflegtes Schwimmbad neben dem Garten
- Schöne Wandermöglichkeiten im Bucheggberg

□ HILFSMITTEL

- Klavier, Tisch-Rednerpult	gratis	- Flip Chart, Dia-Projektor	gratis
- Hellraumprojektor, Leinwand	gratis	- Foto-Kopien	-.20
- Papierblock / Kugelschreiber	gratis	- Folien, hitzebeständig	1.20

□ TISCHORDNUNG / BESTUHLUNG

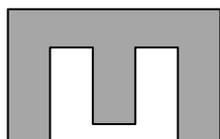
Für Gesellschaften im grossen Bankett-Saal empfehlen sich folgende möglichen Tischordnungen:



„RUNDE TISCHE“
36-78 Personen
4-8 Tische (à 6-11)



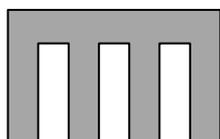
„BLOCK“
20-30 Personen
Zusammengestellte Tische



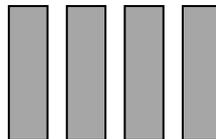
„E-FÖRMIG“
50-70 Personen
Zusammengestellte Tische



„U-FÖRMIG“
30-50 Personen
Zusammengestellte Tische



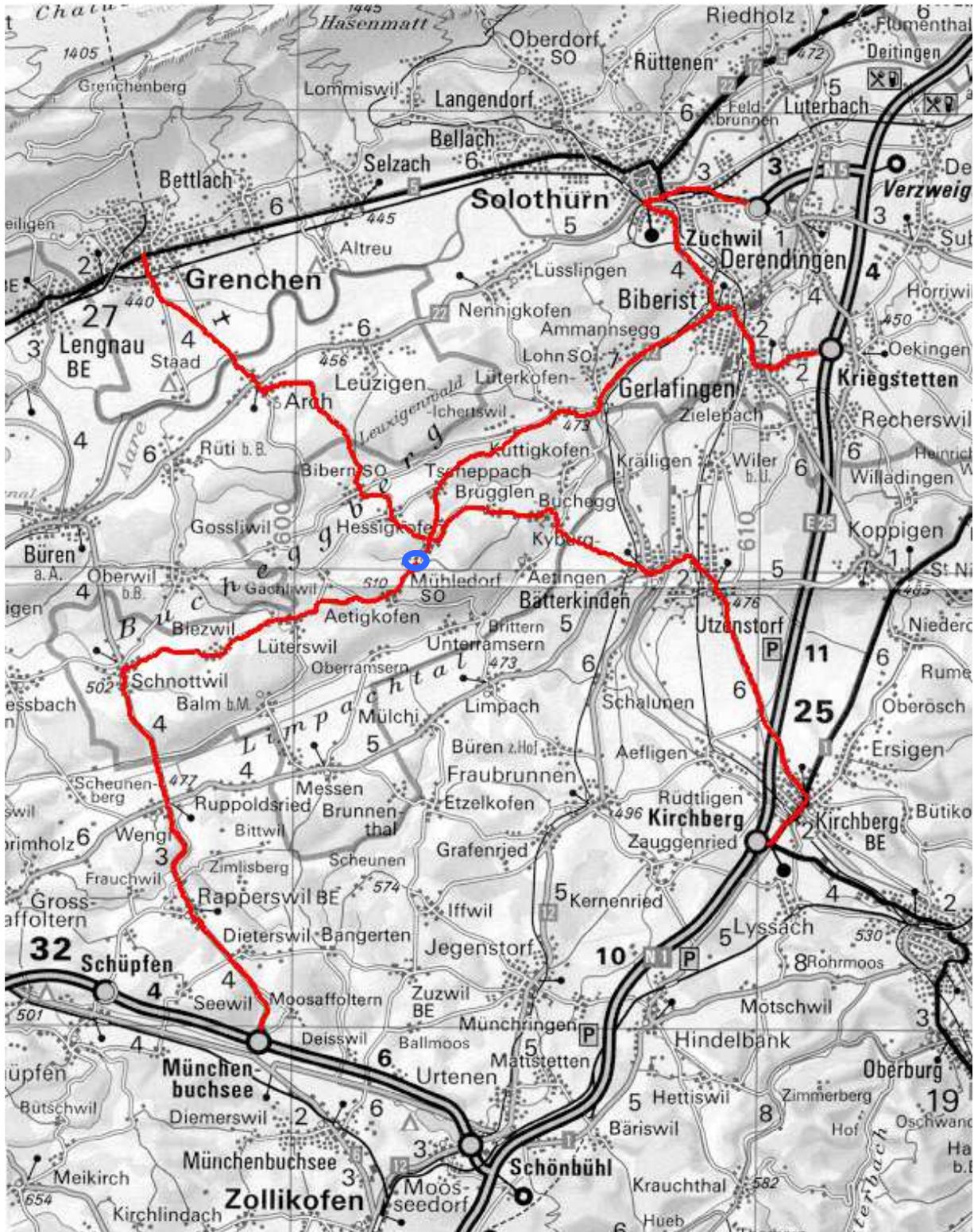
„KAMM-FÖRMIG“
60-80 Personen
Zusammengestellte Tische



„REIHEN-FÖRMIG“
bis 124 Personen (ohne Tanz)
Zusammengestellte Tische

☐ ANFAHRT / STRASSENPLAN

Damit Sie uns und den *Gasthof Kreuz* in Mühledorf besser finden können:



Thomas Lätt, Dezember 2020