

# **MENUVORSCHLÄGE**

**FÜR FESTBANKETTE  
SEMINARE UND AUSFLÜGE**



**2025**

## ☐ INHALT

ALLGEMEINES	Seite	3-4
APERITIF	Seite	5
GERICHTE ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN		
Suppen	Seite	6
Salate und Spezi <sup>l</sup> alsalate	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. 5.60.

### **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 / PERSONENZAHLE**

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 miteinberechnet. Die Preise verstehen sich netto. In allen Preisen sind 8,1 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. Dies zum Preis von Fr. 1.20 pro Stück.

## **HOCHZEITSPAARE**

Gerne laden wir ein Brautpaar, welches bei uns das wichtigste Fest seines Lebens feiert, zu einer Übernachtung in unserer Juniorsuite mit Sprudelbad im alten Bauernhaus ein.

## **HOCHZEITS- ODER GEBURTSTAGSTORTEN**

Hochzeits- oder andere Spezialtorten können wir Ihnen auf Wunsch bei einer renommierten Konditorei besorgen. Service- und Gedeckzuschlag: Fr. 3.80

## **SITZUNGEN**

Die Räumlichkeiten für Sitzungen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Rednerpult, Flip Chart, Hellraumprojektor, Beamer 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 hingegen sind alle alkoholischen Getränke.

## **KINDER**

Kinder ab 12 Jahren werden in bezug auf Essen als erwachsen betrachtet. Bitte verlangen Sie für Ihre Jüngsten unsere Kinderkarte.

## **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, per Debitkarte oder in bar zu bezahlen. Bitte keine Kreditkarten bei Banketten.

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

Unser Betrieb ist Montag und Dienstag geschlossen! Mittwoch bis Samstag stehen wir Ihnen gerne bis 23:30 Uhr zur Verfügung; 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. 5.50
- Blanc Cassis (Weisswein und Cassislikör) Pro Liter Fr. 48.--
- Waldmeister- oder saisonale Fruchtbowlen Pro Liter Fr. 53.--
- Waldmeister- oder saisonale Fruchtbowlen (alkoholfrei) Pro Liter Fr. 39.--

### POMMES CHIPS, NÜSSLI, SALZSTENGELI

- Diese stellen wir gerne für Sie bereit. Gratis

### BLÄTTERTEIGGEBÄCK

- Gefülltes Blätterteiggebäck mit Schinken, Tomaten, Käse, Spinat, Curry, Wurst, Tomaten (5 Stück) Pro Person Fr. 7.60

### CANAPÉS AUF BAGUETTE-BROT

- Kleine mundgerechte, belegte Brötchen nach Ihren Wünschen z.B. mit Rohschinken, Käse, Lachs, Salami, Schinken, Crevetten Pro Stück Fr. 1.90

### CRUDITÉES

- Rohes, in kleine Stengeli geschnittenes Gemüse mit Saucen (Sauerrahm mit Schnittlauch, Curry, Senf) Pro Person Fr. 6.80

### UND NOCH ETWAS BESONDERES

- Speckzöpfe Pro Person Fr. 4.80
- Panierte und knusprig frittierte Champignons, Sauce Tartar Pro Person Fr. 5.50
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli (5 Stück) Pro Person Fr. 5.80
- Melonenstückli mit Parmaschinken (5 Stück) Pro Person Fr. 5.80
- Frühlingsröllchen mit Asian Dip (5 Stück) Pro Person Fr. 6.20
- Schinkengipfeli, Käseküchlein, Minipizzas (4 Stück) Pro Person Fr. 6.80
- Fleischkügelchen an würziger Paprikasauce (6 Stück) Pro Person Fr. 6.80
- Fischknusperli mit Sauce Tartar Pro Person Fr. 7.80
- Frittierte Crevetten mit Sweet Chili Sauce (6 Stück) Pro Person Fr. 8.20

## ☐ SUPPEN

Consommé mit hausgemachten Flädli	Fr. 9.--
Consommé mit feinen Gemüsestreifen	Fr. 9.--
Kräftige Consommé mit spanischem Sandeman - Sherry	Fr. 9.50
Solothurner Weinschaumsuppe mit Knoblibrot	Fr. 10.50
Consommé mit Markscheibchen, Schnittlauch und Knoblibrot	Fr. 13.--
„Oxtail clair“ Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestengeli	Fr. 13.50
Spargel-, Bärlauch- oder sonstige Saisonsuppe	Fr. 9.50
Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebrod	Fr. 11.--
Tomatencrèmesuppe mit Wodka, Rahm und Brotcroûtons	Fr. 11.50
Kerbelsuppe mit Champagner und Pouletspiessli	Fr. 13.--

## ☐ SALATE

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	Fr. 9.50
Gemischter Marktsalat je nach Jahreszeit	Fr. 12.--
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr. 14.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	Fr. 16.50
... mit französischer, italienischer, Balsamico- oder mit Sherryessig-Sauce	

## ☐ SPEZIALSALATE

Bunter, knackiger Blattsalat	
... mit warmen Speckwürfeli und Croûtons	Fr. 12.50
... mit in Butter gebratenen Milken	Fr. 17.--
... mit geräucherter Entenbrust	Fr. 17.50
... mit Rauchlachs-Rosetten	Fr. 18.--
... mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 19.--

## ☐ KALTE VORSPEISEN

Geräuchertes Bachforellenfilet nach nordischer Art Frischer Meerrettichschaum und Salatbouquet	Fr. 19.50
„Gravad Lax“ Roh mariniertes Lachs mit süßer Senf-Dillsauce Toast, Butter und kleines Salatbouquet	Fr. 21.--
Hausgemachte Terrine je nach Saison Früchte-Chutney und kleines Salatbouquet	Fr. 21.50
„Gourmetseller“ Auswahl vieler kalter Vorspeisen Terrine, Rauffische, Crevetten, Fleisch, Salat, Mousse, gefüllte Eier...	Fr. 27.--

## ☐ WARMER VORSPEISEN

Mit Frischkäse und Schnittlauch gefüllte Agnellotti (Teigwaren) an einer Paprikasauce mit Rosmarin	Fr. 16.50
Knusprige Blätterteigtasche mit Pilzragoût und Milken	Fr. 18.50
Frittierte Eglifilets Salzkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar	Fr. 21.--
Zanderfilets in Butter goldbraun gebraten mit Kapern, Kräutern, Zitronen- und Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln	Fr. 24.50
Pochiertes Forellenfilet an einer Weissweinsauce Trockenreis	Fr. 25.50
Pochierte Lachs-Tranchen an einer Safransauce Lauchgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 27.--
Riesencrevetten mit Knoblauchbutter überbacken Dazu Gemüsereis	Fr. 28.50

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

## ☐ HAUPTGERICHTE

Suppenfleisch mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Suppengemüse	Fr. 29.--
Währschafter „Suure Mocke“ Hausgemachte Spätzli oder Kartoffelstock	Fr. 35.50
Gebratene Pouletbrust an einer leichten Zitronensauce Zweifarbiger Reis, Gemüse	Fr. 37.--
Coq au vin mit Zwiebeln, Brotwürfeln und Speck Eierspätzli oder Polenta	Fr. 38.--
Schweinscarrébraten mit Champignonrahmsauce Pommes frites oder Butternüdeli, Gemüseauswahl	Fr. 39.--
Kalbshaxe „Gremolata“ Safran-Risotto, kleines Gemüse	Fr. 41.50
Reichhaltige Bernerplatte mit Siedfleisch, Speck, Rippli, Zunge, Wurst & Gnagi Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut	Fr. 43.--
Schweinsfilets-Medaillons an Champignonrahmsauce Pommes frites oder Reis, grosse Gemüseauswahl (mit Morchelrahmsauce: 2 Franken Zuschlag)	Fr. 43.--
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art zubereitet Dazu knusprige Butterrösti	Fr. 44.--
Rassiges Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ Mit Trockenreis	Fr. 46.--
Zartes, rosé gebratenes Lammcarré an einer Senf- und Provençalesauce Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	Fr. 49.50
Roastbeef, englisch gebraten (Swiss Quality Beef) Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce Kartoffelgratin, grosse Gemüseauswahl	Fr. 54.50
Kalbescarrébraten mit oder ohne Nieren Morchelrahmsauce und Bratenjus Duchesse-Kartoffeln, grosse Gemüsegarne	Fr. 56.--
„Chateaubriand“ Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten Sauce Béarnaise und Morchelrahmsauce Croquettes und reich garnierte Gemüseplatte	Fr. 63.--
„Les trois filets“ Rinds- Kalbs- und Schweinsfiletmedaillons Morchelrahmsauce, Béarnaise und Kräuterbutter Beilagen nach Wahl und grosses Gemüsebouquet	Fr. 65.50



## ☐ PREISGÜNSTIGE GERICHTE

Pouletgeschnetzeltes an einer rassigen Currysauce Im Reisring angerichtet, mit frischen Früchten	Fr. 25.--
Hackbraten aus dem Ofen Butterhörnli, Erbsli und Rüeblli	Fr. 25.50
Rindsragoût nach Jägerart Kartoffelstock	Fr. 27.--
Mildgesalzene Rindszunge an einer weissen Kapernsauce Blättertieg-Fleuron und Kreolenreis	Fr. 27.50
Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce Mit Kartoffelstock	Fr. 29.--
Schweinhalsbraten Pommes frites und kleine Gemüseauswahl	Fr. 34.--

## ☐ FISCH & KRUSTENTIERE

Zanderfiltes in Butter goldbraun gebraten mit Kapern, Kräutern, Zitronen- und Tomatenwürfeli, Salzkartoffeln	Fr. 36.50
Frittierte Eglifilets Salzkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar	Fr. 37.--
Riesencrevetten mit Knoblauchbutter überbacken Gemüsereis	Fr. 45.--

## ☐ VEGETARISCHE GERICHTE

Teller mit vielen frischen Gemüsen Dazu Kartoffelkroketten	Fr. 25.50
Berner Spinatgratin mit Steinpilzen Salzkartoffeln	Fr. 26.--
Zucchetti-Piccata an einer Tomaten-Kräutersauce mit Pilz-Risotto	Fr. 27.--
Gebratene Kokos-Bananen mit Currysauce und Früchten Trockenreis	Fr. 28.50

Für saisonale Gerichte wenden Sie sich bitte an uns oder beachten Sie unsere Speisekarte.

---

## ☐ KINDERGERICHTE

„Bambi“ Kleiner, bunter Blattsalat	Fr. 6.--
„Pluto“ Tortelloni mit Ricotta, Tomatensauce und Parmesan	Fr. 11.--
„Donald“ Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr. 13.--
„Flipper“ Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Bohnen	Fr. 14.--
„Asterix“ Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rüeblì	Fr. 15.50
„Goofy“ Rahmschnitzel mit Rahmsauce und Butternüdeli	Fr. 16.50
„Biene“ Vanille- und Erdbeerglace mit Schoggisauce, dekoriert mit Smarties	Fr. 6.50

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. 9.50
Gebrannte Crème nach Bucheggberger Art, mit Bräzeli	Fr. 10.50
„Lemon Pie“ Zitronenkuchen mit Fruchtfilets	Fr. 11.--
Hausgemachte Meringues glacés (Vanille und Erdbeer)	Fr. 12.--
Treichler's Original Zuger Kirschtorte	Fr. 9.50
Parfait glacé Grand-Marnier mit Orangenfilets garniert	Fr. 11.50
Limettenköpfchen mit vielen Früchten garniert	Fr. 12.--
Meringue-Glace mit irischem Caramelwhisky „Bailey's“	Fr. 12.50
Erfrischendes Sorbet mit dazupassendem Likör	Fr. 13.--
Hausgemachtes, luftiges Schokoladenmousse	
Dazu Greyerzer Doppelrahm	Fr. 13.50
Frischer Fruchtsalat Kirsch und Schlagrahm	Fr. 13.50
Erfrischender Sorbetteller mit Fruchtfilets garniert	Fr. 13.50
Ananas „Amphitryon“ (Hausspezialität)	
In der Schale überbackenes Ananasparfait mit Ananassalat	Fr. 15.--
Kleines saisonales Dessertbuffet mit frischem Fruchtsalat, Rahm, Meringues, Caramelköpfl, verschiedenen Glacen, Schokoladenmousse und Kleingebäck.	Fr. 16.50
Dessertteller „Kreuz“	
Grosse Auswahl diverser Süßspeisen und Früchte	Fr. 17.--
Käse-, Früchte- und Dessertbuffet (ab 20 Personen)	Fr. 28.50
Käseplatte (auch zwischen Hauptgang und Dessert möglich)	Fr. 8.--
mit Trauben, Birnen, Nüssen, Brot und Butter	bis Fr. 15.50
Hochzeits- oder andere Spezialtorten	Fr. 8.--
je nach Aufwand	bis Fr. 12.--
Kleine Sorbetkugel als Zwischengang	Fr. 7.--
Kleine Sorbetkugel als Zwischengang (mit dazupassendem Liqueur)	Fr. 8.50

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 gerösteten Kernen

\*\*\*

Coq au vin mit Zwiebeln, Brotwürfeln und Speck  
Eierspätzli oder Polenta

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Schlagrahm  
Bräzeli

**Fr. 58.50**

### MENU 2

Bunter Blattsalat  
mit Rauchlachs-Rosetten

\*\*\*

Rassiges Rindfilet-Gulasch „Stroganoff“  
Trockenreis

\*\*\*

„Lemon Pie“

Erfrischender Zitronenkuchen mit Fruchtfilets

**Fr. 69.50**

### MENU 3

Frittierte Eglifilets  
Salzkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestengeli

\*\*\*

Kalbshaxe Gremolata  
Safran-Risotto und kleines Gemüse

\*\*\*

Ananas „Amphitryon“  
In der Schale überbackenes Ananasparfait mit Ananassalat

**Fr. 79.--**

#### **MENU 4**

Geräuchertes Bachforellenfilet nach nordischer Art  
Meerrettichschaum und Salatbouquet

-----  
Solothurner Weinschaumsuppe mit Knoblauchbrot

-----  
Zarte Schweins-Filet-Medaillons  
an einer Champignonrahmsauce

Pommes frites oder Trockenreis, Gemüseauswahl

-----  
Sorbetteller mit Fruchtfilets garniert

Gebäckauswahl

**Fr. 82.--**

#### **MENU 5**

Kräftige Consommé mit spanischem Sherry

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

-----  
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

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

-----  
Parfait glacé „Grand Marnier“. Hausgebäck

**Fr. 96.50**

#### **MENU 6**

Hausgemachte Terrine je nach Saison  
Früchte-Chutney und kleines Salatbouquet

-----  
Kräftige Consommé mit Markscheiben und Knoblauch-Brot

-----  
Kleines Aprikosensorbet

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

-----  
Limettenköpfchen mit vielen Früchten garniert

**Fr. 116.50**

Diese Vorschläge können ohne weiteres Ihren Wünschen entsprechend abgeändert werden!

## ☐ **SPEZIALMENUS**

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

VEGANE ODER VEGETARISCHE GERICHTE

FISCHMENUS

WÄHRSCHAFTIGE GERICHTE

BUSINESS LUNCHEONS

SALZ- ODER FETTARME GERICHTE

## ☐ **MITTERNACHTS-IMBISS**

Basler Mehlsuppe mit geriebenem Käse und Brot	Fr. 9.80
Schweinswurst mit Senf und einem Mütschli	Fr. 11.--
Ungarische Gulaschsuppe mit Brot	Fr. 14.--

## ☐ **BUFFETS**

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

Vorspeise oder Beilage:	<b>GROSSES SALAT-BUFFET</b>	Fr. 19.50
Vorspeise:	<b>KALTES BUFFET</b> mit Fleisch, Fisch, Terrinen, Melonen vielen Salaten und Broten	Fr. 39.--
Hauptgang:	<b>REICHHALTIGES, KALTES BUFFET</b> mit Fleisch, Fisch, Terrinen, Pasteten, Poulets, vielen Salaten und Broten	Fr. 58.--
Hauptgang:	<b>WARMES BUFFET</b> mit Roastbeef, diversen Braten, knusprigen Poulets, Lammkarree Kartoffel-Gratin, grosse Gemüsegarntur	Fr. 66.50
Nachspeise:	<b>DESSERT-, KÄSE, UND FRÜCHTEBUFFET</b>	Fr. 28.50

## ☐ **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. 180.--	(Einzelbelegung	Fr. 125.--)
1 Doppelzimmer	à	Fr. 190.--	(Einzelbelegung	Fr. 140.--)
1 Doppelzimmer	à	Fr. 200.--	(Einzelbelegung	Fr. 155.--)

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

## □ BESONDERE DIENSTLEISTUNGEN

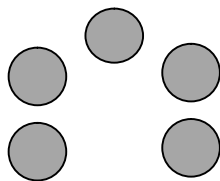
- Grosszügige, romantische Gartenwirtschaft
- Kinderspielplatz
- Gepflegtes Schwimmbad neben dem Garten
- Schöne Wandermöglichkeiten im Bucheggberg

## □ HILFSMITTEL

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

## □ TISCHORDNUNG / BESTUHLUNG

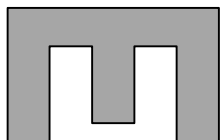
Für Gesellschaften im grossen Bankett-Saal empfehlen sich folgende möglichen Tischordnungen:



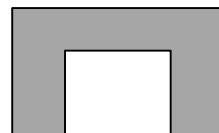
„RUNDE TISCHE“  
36-78 Personen  
4-8 Tische (à 6-11)



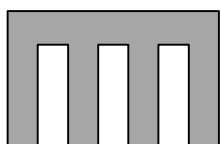
„BLOCK“  
20-30 Personen  
Zusammengestellte Tische



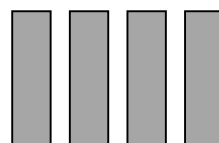
„E-FÖRMIG“  
50-70 Personen  
Zusammengestellte Tische



„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:

