

MENUVORSCHLÄGE

**FÜR FESTBANKETTE
SEMINARE UND AUSFLÜGE**



2024

☐ 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. 5.60.

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. Die 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 sind hingegen 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 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. 4.90
- Blanc Cassis (Weisswein und Cassislikör) Pro Liter Fr. 41.--
- Waldmeister- oder saisonale Fruchtbowlen Pro Liter Fr. 45.--
- Waldmeister- oder saisonale Fruchtbowlen (alkoholfrei) Pro Liter Fr. 33.--

POMMES CHIPS, NÜSSLI, SALZSTENGELI

- Diese stellen wir gerne für Sie bereit. Gratis

BLÄTTERTEIGGEBÄCK

- Gefülltes Blätterteiggebäck mit Schinken, Tomaten,
Käse, Spinat, Curry, Wurst (5 Stück) Pro Person Fr. 5.80

CANAPÉS AUF BAGUETTE-BROT

- Kleine mundgerechte, belegte Brötchen nach Ihren Wünschen
z.B. mit Rohschinken, Käse, Lachs, Salami, Schinken, Crevetten Pro Stück Fr. 1.80

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
- Frühlingsröllchen mit Asian Dip (5 Stück) Pro Person Fr. 5.30
- Schinkengipfeli, Käseküchlein, Minipizzas (4 Stück) Pro Person Fr. 5.50
- Fleischkügelchen an würziger Paprikasauce (5 Stück) Pro Person Fr. 6.50
- Fischknusperli mit Sauce Tartar Pro Person Fr. 6.80
- Melonenstückli mit Parmaschinken (4 Stück) Pro Person Fr. 7.30
- Frittierte Crevetten mit Sweet Chili Sauce (6 Stück) Pro Person Fr. 7.80
- Gstaader Hobelkäse mit Züpfen Pro Person Fr. 8.50

☐ SUPPEN

| | |
|--|-----------|
| Consommé mit hausgemachten Flädli | Fr. 8.-- |
| Consommé mit feinen Gemüsestreifen | Fr. 8.50 |
| Kräftige Consommé mit spanischem Sandeman - Sherry | Fr. 9.-- |
| Solothurner Weinschaumsuppe mit Knoblibrot | Fr. 9.50 |
| Consommé mit Markscheibchen, Schnittlauch und Knoblibrot | Fr. 11.-- |
| „Oxtail clair“ Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestengeli | Fr. 11.50 |
| Spargel-, Bärlauch- oder sonstige Saisonsuppe | Fr. 9.-- |
| Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebrod | Fr. 9.50 |
| Tomatencrèmesuppe mit Wodka, Rahm und Brotcroûtons | Fr. 9.50 |
| Kerbelsuppe mit Champagner und Pouletspiessli | Fr. 12.-- |

☐ SALATE

| | |
|---|-----------|
| Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen | Fr. 9.50 |
| Gemischter Marktsalat je nach Jahreszeit | Fr. 11.-- |
| Nüsslisalat mit Ei und Speck | Fr. 13.50 |
| Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum | Fr. 15.-- |
| ... mit französischer, italienischer, Balsamico- oder mit Sherryessig-Sauce | |

☐ SPEZIALSALATE

| | |
|--|-----------|
| Bunter, knackiger Blattsalat | |
| ... mit warmen Speckwürfeli und Croûtons | Fr. 11.50 |
| ... mit in Butter gebratenen Milken | Fr. 15.-- |
| ... mit geräucherter Entenbrust | Fr. 15.-- |
| ... mit Rauchlachs-Rosetten | Fr. 17.-- |
| ... mit gebratenen Riesencrevetten | Fr. 18.-- |
| Grosses Salatbuffet (Reichhaltige Auswahl verschiedener saisonaler Salate) | Fr. 19.50 |

☐ KALTE VORSPEISEN

| | |
|---|-----------|
| Geräuchertes Bachforellenfilet nach nordischer Art Frischer Meerrettichschaum und Salatbouquet | Fr. 18.-- |
| „Gravad Lax“ Roh mariniertes Lachs mit süßer Senf-Dillsauce Toast, Butter und kleines Salatbouquet | Fr. 18.50 |
| Hausgemachte Terrine je nach Saison Früchte-Chutney und kleines Salatbouquet | Fr. 18.50 |
| „Gourmetseller“ Auswahl vieler kalter Vorspeisen Pastete, Rauchfische, Crevetten, Fleisch, Salat, Mousse, gefüllte Eier... | Fr. 24.-- |

☐ WARMER VORSPEISEN

| | |
|---|-----------|
| Mit Frischkäse und Schnittlauch gefüllte Agnellotti (Teigwaren) an einer Paprikasauce mit Rosmarin | Fr. 13.50 |
| Nudeln mit Rauchlachs-Sauce und Dillspitzen | Fr. 14.-- |
| Knusprige Blätterteigtasche mit Pilzragoût und Milken | Fr. 15.50 |
| Frittierte Eglifilets Salzkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar | Fr. 18.50 |
| Zanderfilets in Butter goldbraun gebraten mit Kapern, Kräutern, Zitronen- und Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln | Fr. 19.50 |
| Pochiertes Forellenfilet an einer Weissweinsauce Trockenreis | Fr. 23.-- |
| Pochierte Lachs-Tranchen an einer Safransauce Lauchgemüse und Salzkartoffeln | Fr. 24.-- |
| 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. 27.-- |
| Währschafter „Suure Mocke“ Hausgemachte Spätzli oder Kartoffelstock | Fr. 33.50 |
| Coq au vin mit Zwiebeln, Brotwürfeli und Speck Eierspätzli oder Polenta | Fr. 32.-- |
| Kalbschaxe „Gremolata“ Safran-Risotto | Fr. 35.-- |
| Schweinscarrébraten mit Champignonrahmsauce Pommes frites oder Butternüdeli, Gemüseauswahl | Fr. 36.-- |
| Gebratene Pouletbrust an einer leichten Zitronensauce Zweifarbiger Reis, Gemüse | Fr. 37.-- |
| Kalbs- und Schweinsbraten, im Ofen knusprig gebratene Schweizer Poulets Pommes frites, Gemüseauswahl | Fr. 39.50 |
| Reichhaltige Bernerplatte mit Siedfleisch, Speck, Rippli, Zunge, Wurst & Gnagi Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut | Fr. 39.-- |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art zubereitet Dazu knusprige Butterrösti | Fr. 43.-- |
| Schweinsfilets-Medaillons an Champignonrahmsauce Pommes frites oder Reis, grosse Gemüseauswahl (mit Morchelrahmsauce: 2 Franken Zuschlag) | Fr. 41.-- |
| Rassiges Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ Mit Trockenreis | Fr. 45.-- |
| Zartes, rosé gebratenes Lammcarré an einer Senf- und Provençalesauce Kartoffelgratin und Gemüseauswahl | Fr. 48.50 |
| Roastbeef, englisch gebraten (Swiss Quality Beef) Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce Kartoffelgratin, grosse Gemüseauswahl | Fr. 53.50 |
| Kalbscarrébraten mit oder ohne Nieren Morchelrahmsauce und Bratenjus Duchesse-Kartoffeln, grosse Gemüsegarntur | Fr. 55.-- |
| „Chateaubriand“ Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten Sauce Béarnaise und Morchelrahmsauce Croquettes und reich garnierte Gemüseplatte | Fr. 62.-- |
| „Les trois filets“ Rinds- Kalbs- und Schweinsfiletmedaillons Morchelrahmsauce, Béarnaise und Kräuterbutter Beilagen nach Wahl und grosses Gemüsebouquet | Fr. 63.50 |

☐ PREISGÜNSTIGE GERICHTE

| | |
|---|-----------|
| Pouletgeschnetzeltes an einer rassigen Currysauce Im Reisring angerichtet, mit frischen Früchten | Fr. 22.-- |
| Hackbraten aus dem Ofen Butterhörnli, Erbsli und Rüeblli | Fr. 23.50 |
| Rindsragoût nach Jägerart Kartoffelstock | Fr. 24.-- |
| Mildgesalzene Rindszunge an einer weissen Kapernsauce Blättertalg-Fleuron und Kreolenreis | Fr. 24.50 |
| Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce Mit Kartoffelstock | Fr. 26.-- |
| Schweinhalsbraten Pommes frites und kleine Gemüseauswahl | Fr. 31.-- |

☐ FISCH & KRUSTENTIERE

| | |
|---|-----------|
| Zanderfilets in Butter goldbraun gebraten mit Kapern, Kräutern, Zitronen- und Tomatenwürfeli, Salzkartoffeln | Fr. 34.-- |
| Frittierte Eglifilets Salzkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar | Fr. 36.-- |
| Riesencrevetten mit Knoblauchbutter überbacken Gemüsereis | Fr. 44.-- |
| Pochierte Lachs-Tranchen an einer Safransauce Lauchgemüse und Salzkartoffeln | Fr. 45.-- |

☐ VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|---|-----------|
| Saisonales Risotto (Tomaten, Pilze, Kürbis, Spargel...) | Fr. 23.50 |
| Berner Spinatgratin mit Steinpilzen Salzkartoffeln | Fr. 25.-- |
| Zucchetti-Piccata an einer Tomaten-Kräutersauce mit Pilz-Risotto | Fr. 25.50 |
| Gebratene Kokos-Bananen mit Currysauce und Früchten Trockenreis | Fr. 28.50 |

☐ 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 |
| „Biene“ Vanille- und Erdbeerglace mit Schoggisauce, dekoriert mit Smarties | 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. | 9.-- |
| Süssmostcrème mit Apfel-Stückchen | Fr. | 9.50 |
| „Lemon Pie“ Zitronenkuchen mit Fruchtfilets | Fr. | 9.50 |
| Gebrannte Crème nach Bucheggberger Art, mit Bräzeli | Fr. | 9.50 |
| Meringues glacés (Vanille und Erdbeer) | Fr. | 9.50 |
| Treichler's Original Zuger Kirschtorte | Fr. | 9.50 |
| Parfait glacé Grand-Marnier mit Orangenfilets garniert | Fr. | 9.80 |
| Limettenköpfchen mit vielen Früchten garniert | Fr. | 9.80 |
| Meringue-Glace mit irischem Caramelwhisky „Bailey's“ | Fr. | 10.50 |
| Erfrischendes Sorbet mit dazupassendem Likör | Fr. | 12.-- |
| Hausgemachtes, luftiges Schokoladenmousse Dazu Greyerzer Doppelrahm | Fr. | 12.-- |
| Frischer Fruchtsalat Kirsch und Schlagrahm | Fr. | 13.-- |
| Erfrischender Sorbetteller mit Fruchtfilets garniert | Fr. | 13.50 |
| Ananas „Amphitryon“ (Hauspezialität) In der Schale überbackenes Ananasparfait mit Ananassalat | Fr. | 14.-- |
| Kleines saisonales Dessertbuffet mit frischem Fruchtsalat, Rahm, Meringues, Caramelköpfl, verschiedenen Glacen, Schokoladenmousse und Kleingebäck. | Fr. | 15.50 |
| Dessertteller „Kreuz“ Grosse Auswahl diverser Süßspeisen und Früchte | Fr. | 16.-- |
| Käse-, Früchte- und Dessertbuffet (ab 20 Personen) | Fr. | 24.50 |
| Käseplatte (auch zwischen Hauptgang und Dessert möglich) mit Trauben, Birnen, Nüssen, Brot und Butter | Fr. bis Fr. | 8.-- 15.50 |
| Hochzeits- oder andere Spezialtorten je nach Aufwand | Fr. bis Fr. | 7.-- 9.80 |
| Kleine Sorbetkugel als Zwischengang | Fr. | 6.-- |
| Kleine Sorbetkugel als Zwischengang (mit dazupassendem Liqueur) | Fr. | 8.-- |

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

Kalbs- und Schweinshalsbraten

Im Ofen knusprig gebratene Schweizer Poulets

Pommes frites und Gemüseauswahl

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

Bräzeli

Fr. 58.50

MENU 2

Bunter Blattsalat

mit geräucherter Entenbrust

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

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

Consommé mit Markscheiben und Knoblibrot

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

Dessertteller „Kreuz“. Auswahl diverser Süßspeisen und Früchte

Fr. 98.50

MENU 6

Hausgemachte Terrine je nach Saison
Früchte-Chutney und kleines Salatbouquet

Kräftige Consommé mit spanischem Sherry

Kleines Aprikosensorbet

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

Limettenköpfchen mit vielen Früchten garniert

Fr. 105.30

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. | 9.50 |
| Schweinswurst mit Senf und einem Mütschli | Fr. | 9.50 |
| Ungarische Gulaschsuppe mit Brot | Fr. | 12.-- |

☐ BUFFETS

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

| | | | |
|-------------------------|--|-----|-------|
| Vorspeise oder Beilage: | GROSSES SALAT-BUFFET | Fr. | 18.50 |
| Vorspeise: | KALTES BUFFET mit Fleisch, Fisch, Terrinen, Melonen vielen Salaten und Broten | Fr. | 39.-- |
| Hauptgang: | REICHHALTIGES, KALTES BUFFET mit Fleisch, Fisch, Terrinen, Pasteten, Poulets, vielen Salaten und Broten | Fr. | 58.-- |
| Hauptgang: | WARMES BUFFET mit Roastbeef, diversen Braten, knusprigen Poulets, Lammkarree Kartoffel-Gratin, grosse Gemüsegarntur | Fr. | 65.50 |
| Nachspeise: | DESSERT-, KÄSE, UND FRÜCHTEBUFFET | Fr. | 24.50 |

☐ 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. 150.--) |

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

□ BESONDERE DIENSTLEISTUNGEN

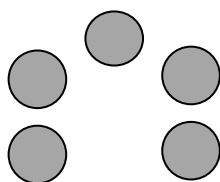
- Grosszügige, romantische Gartenwirtschaft
- Kinderspielplatz
- Gepflegtes Schwimmbad neben dem Garten
- Schöne Wandermöglichkeiten im Bucheggberg

□ 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

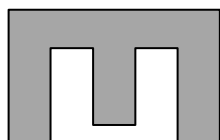
Für Gesellschaften im grossen Bankett-Saal empfehlen sich folgende möglichen Tischordnungen:



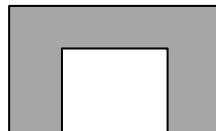
„RUNDE TISCHE“
36-78 Personen
4-8 Tische (à 6-11)



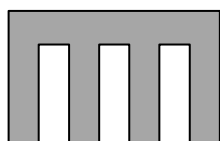
„BLOCK“
20-30 Personen
Zusammengestellte Tische



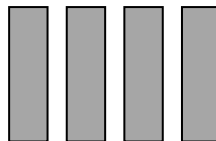
„E-FÖRMIG“
50-70 Personen
Zusammengestellte Tische



„U-FÖRMIG“
30-50 Personen
Zusammengestellte Tische



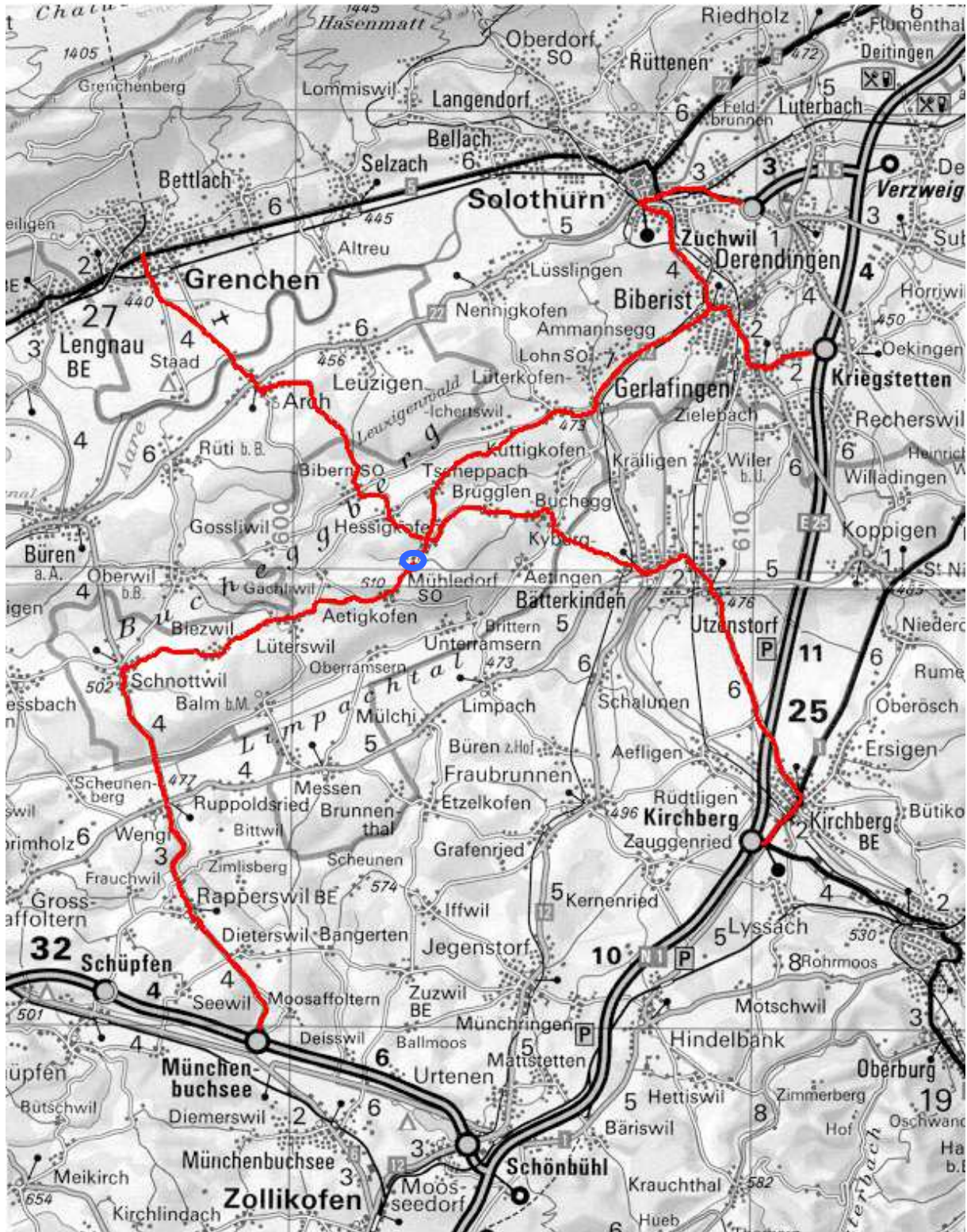
„KAMM-FÖRMIG“
60-80 Personen
Zusammengestellte Tische



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

□ ANFAHRT / STRASSENPLAN

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



Thomas Lätt, Dezember 2023