

CATERING

**MENUVORSCHLÄGE FÜR
PARTYSERVICES UND HAUSLIEFERUNGEN**



2025

☐ INHALT

ALLGEMEINES

| | | |
|--------------------------------|-------|---|
| Preise / Leistungen | Seite | 3 |
| Geschirr / Gläser / Abwaschen | Seite | 3 |
| Selber abholen? | Seite | 3 |
| Personenzahl / Bestellungen | Seite | 3 |
| Spezielle Menuwünsche / Kinder | Seite | 4 |
| Bestellungen / Zahlungsarten | Seite | 4 |
| Öffnungszeiten | Seite | 4 |

APERITIF

| | | |
|-------------------------------------|-------|---|
| Bowlen / Weine / Jus... | Seite | 5 |
| Aperitifgebäck / Canapés / Chips... | Seite | 5 |

MENUS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

| | | |
|------------------------|-------|---|
| Suppen | Seite | 6 |
| Salate | Seite | 6 |
| Kalte Vorspeisen | Seite | 6 |
| Warme Vorspeisen | Seite | 6 |
| Hauptgerichte | Seite | 7 |
| Nachspeisen / Desserts | Seite | 8 |

WEINE / GETRÄNKE

| | | |
|-------------------------|-------|---|
| Weine | Seite | 9 |
| Mineralwasser / Biere | Seite | 9 |
| Kaffee / Tee / Liqueurs | Seite | 9 |



□ ALLGEMEINES

GESCHÄTZTER PARTY-VERANSTALTER

Vorerst möchten wir uns für Ihr Interesse und für Ihr Vertrauen, welches Sie unserem Hause entgegenbringen, bedanken. Wir unterbreiten Ihnen auf den folgenden Seiten einige Vorschläge, wie Sie unseren Hauslieferdienst in Anspruch nehmen können. Für die Planung und Durchführung Ihres Anlasses im Waldhaus, Gemeindesaal, Klublokal oder bei Ihnen zu Hause möchten wir unsererseits folgende Hinweise geben:

PREISE / LEISTUNGEN

Alle Preise beinhalten AUSSCHLIESSLICH DIE LIEFERUNG DES ESSENS UND DER GETRÄNKE (ohne Gedecke, Servicepersonal, Geschirr, Tischtücher, Gläser, Blumen und Kerzen). Schneid- und Schöpfbestecke, sowie die entsprechenden Warmhaltegeräte bringen wir mit. In allen Preisen sind 2,6% / 8,1% Mehrwertsteuer enthalten. Allfällige Änderungen bleiben vorbehalten.

MITARBEITER

Falls Sie einen Mitarbeiter des Gasthofs Kreuz benötigen, welcher das Buffet betreut, berechnen wir Ihnen pro Stunde Fr. 48.--.

SELBER ABHOLEN? 5%!

Wenn Sie Ihr bestelltes Essen und Ihre Getränke bei uns im Gasthof Kreuz selber abholen, gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 5 PROZENT.

GESCHIRR / GLÄSER / ABWASCHEN

Sie können bei uns auch Geschirr, Besteck und Gläser mieten und wenn Sie wollen durch uns abwaschen lassen. Eine gesamte Garnitur für 50 Personen steht zur Verfügung. Für spezielle Wünsche und Leistungen beraten wir Sie gerne. Bitte wenden Sie sich an uns.

- Geschirr- und Besteckmiete: Fr. 1.-- bis Fr. 4.50 pro Person (je nach Umfang)
- Gläsermiete: Fr. 1.-- bis Fr. 2.-- pro Person (je nach Umfang)
- Abwaschservice: Fr. 1.-- bis Fr. 4.-- pro Person (je nach Aufwand)

TISCHDEKORATION / BLUMEN / KERZEN

Auf Wunsch bestellen wir für Sie Kerzen und Blumenarrangements, welche wir gemäss Rechnung der Gärtnerei verrechnen werden.

WEINE

Weine sind eine persönliche Sache. Aufgrund von Jahrgangsänderungen und Mengen verzichten wir in unseren Menuvorschlägen auf eine Weinkarte. Eine individuelle Beratung wird Sie aber sicherlich zufriedenstellen.

BESTELLUNGEN / PERSONENZAHL

Für Ihre Menubesprechung bitten wir Sie um eine telefonische Voranmeldung. Um Sie möglichst gut bedienen zu können, bitten wir Sie, uns das gewünschte Menu und die 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 liefern wir Ihnen ab 20 Personen.

SPEZIELLE MENUWÜNSCHE

Wir gehen gerne auf Ihre speziellen Wünsche (vegetarische Menus, saisonale Gerichte.....) ein.

HOCHZEITSTORTEN

Hochzeits- oder andere Spezialtorten können wir Ihnen auf Wunsch bei einer renommierten Konditorei besorgen.

KINDER

Kinder ab 12 Jahren werden in bezug auf Essen als erwachsen betrachtet.

ZAHLUNGSART / ZAHLUNGSFRIST

Wir bitten Sie, die Rechnung innert 30 Tagen per Einzahlungsschein oder bar zu bezahlen. Keine Kreditkarten.

ÖFFNUNGSZEITEN / RUHETAGE

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 durch den Gasthof Kreuz beliefern zu dürfen.

Thomas Lätt

☐ APERO

APERITIFS

- Ausgesuchte Schaum-, Süd-, Rot- oder Weissweine
aus unserem gewölbten Keller Pro Flasche 65% des Kartenpreises
- Verschiedene Frucht- oder Gemüsesäfte Pro Glas Fr. 2.60
- Waldmeister- oder der Saison
entsprechende Fruchtbowlen Pro Liter Fr.28.--

BLÄTTERTEIGGEBÄCK

- Knuspriges Blätterteiggebäck (Mohnsamen, Sesam, Käse...) Pro Person Fr. 2.40

POMMES CHIPS, NÜSSLI, SALZSTENGELI

- Diese stellen wir gerne für Sie bereit. Pro Person Fr. -.80

AMUSES BOUCHES

- Schinkengipfeli, Käseküchlein, Minipizzas Pro Stück Fr. 1.60

CANAPÉS

- Kleine belegte Brötchen, nach Ihren Wünschen (mundgerecht)
z.B. mit Bündnerfleisch, Käse, Lachs, Salami, Schinken, Crevetten Pro Stück Fr. 1.70

CRUDITÉES

- Rohes, in kleine Stengeli geschnittenes Gemüse
Saucen nach Wahl (Sauerrahm mit Schnittlauch, Joghurt...) Pro Person Fr. 3.80

Die Preise beinhalten ausschliesslich der Lieferung des Essens und der Getränke (ohne Geschirr, Servicepersonal, Blumen und Kerzen).

☐ SUPPEN

| | |
|---|----------|
| Consommé mit hausgemachten Flädli | Fr. 5.50 |
| Consommé mit feinen Gemüsestreifen | Fr. 5.50 |
| Kräftige Consommé mit spanischem Sandeman - Sherry | Fr. 6.50 |
| Klare Ochschwanzsuppe mit Käsepaillette | Fr. 8.50 |
| Selleriecrèmesuppe mit geriebenen Baumüssen | Fr. 7.-- |
| Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebrot | Fr. 7.50 |
| Tomatencrèmesuppe mit Wodka, Rahm und Brotcroûtons | Fr. 8.-- |
| Spargel-, Bärlauch-, Kürbis- oder Brennessel rahmsuppe (Saison) | Fr. 8.-- |

☐ SALATE

| | |
|--|-----------|
| Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons in der Schüssel | Fr. 7.50 |
| Salatbuffet mit verschiedenen Saison-Salaten in den Schüsseln serviert | Fr. 15.-- |
| ... mit französischer, italienischer und mit Balsamico-Sauce | |

☐ KALTE UND WARMER VORSPEISEN

| | |
|--|-----------|
| Geräuchertes Bachforellenfilet nach nordischer Art | |
| Frischer Meerrettichschaum | Fr. 13.50 |
| Kalbfleischpastete "Lucullus" mit Selleriesalat und Nüssen | |
| Sauce Cumberland mit Orangenresten | Fr. 14.-- |
| Grüne und gelbe Cavaillon-Melone (Saison) | |
| mit Burehamme oder Rohschinken | Fr. 15.-- |
| Bündnerfleisch, Rohschinken und Salami | |
| mit Gurken, Tomaten und Eiern garniert | Fr. 15.50 |
| Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum | |
| Toast und Butter | Fr. 16.-- |
| Knusprige, kleine Pastetli | |
| gefüllt mit Kalbsmilken, Brät und Morcheln | Fr. 11.-- |
| Frischgekochte weisse Spargeln aus Cavaillon oder grüne | |
| aus Kalifornien (Saison) mit Rohschinken oder "Burehamme" | Fr. 18.-- |

Die Preise beinhalten ausschliesslich der Lieferung des Essens und der Getränke (ohne Geschirr, Servicepersonal, Blumen und Kerzen).

☐ HAUPTGERICHTE

- | | | |
|----|--|------------------------|
| 1. | Währschaftes Pot-au-feu Bouillon mit Siedfleisch, Gemüse und Salzkartoffeln | Fr. 18.-- |
| 2. | Kalte Platten Mit vielen Fleischsorten, Käse und Garnituren (ohne Salate) Zusätzlich mit Crevetten, Lachs, Rauffischen, Pasteten (ohne Salate) bis | Fr. 19.50 Fr. 31.-- |
| 3. | Würzige, warme "Burehamme" Mit Kartoffelsalat und Butterzöpfe | Fr. 18.-- |
| 4. | Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce Dazu frischer Kartoffelstock | Fr. 19.-- |
| 5. | Reis Casimir (Schweinefleisch) Mit Reis und Früchtegarnitur | Fr. 19.50 |
| 6. | Währschafter "Suure Mocke" Kartoffelstock | Fr. 22.-- |
| 7. | Reichhaltige Bernerplatte mit Siedfleisch, Speck, Rippli, Zunge, Wurst und Gnagi Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut | Fr. 28.-- |
| 8. | Schweinsfilets-Medaillons an Champignonrahmsauce Kartoffelgratin oder Reis Gemüseauswahl (5Sorten) | Fr. 32.-- |
| 9. | Roastbeef, englisch gebraten (am Stück) Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Grosse Gemüseauswahl! | Fr. 38.50 |

ZU JEDEM MENU LIEFERN WIR IHNEN EIN KLEINES BANKETT-BRÖTLI. (4 SORTEN)
WIR EMPFEHLEN IHNEN BUFFET-SERVICE MIT SELBSTBEDIENUNG.
DIE ENTSPRECHENDEN WARMHALTEGERÄTE STELLEN WIR KOSTENLOS ZUR VERFÜGUNG.

Die Preise beinhalten ausschliesslich der Lieferung des Essens und der Getränke (ohne Geschirr, Servicepersonal, Blumen und Kerzen).

☐ DIE NACHSPEISEN

| | |
|---|-----------------|
| Meringues mit Rahm | Fr. 7.-- |
| Gebrannte Crème nach Bucheggberger Art mit Bräzeli | Fr. 7.-- |
| Frischer Frucht Salat mit exotischen Früchten Kirsch und Schlagrahm | Fr. 9.50 |
| Hausgemachtes, luftiges Schokoladenmousse Dazu Greyerzer Doppelrahm | Fr. 9.50 |
| Käseplatte mit Brot und Butter | Fr. 11.-- |
| Ananas „Amphitryon“ (Hausspezialität) In der Schale überbackenes Ananasparfait mit Ananassalat | Fr. 9.50 |
| Hochzeits- oder andere Spezialtorten | gemäss Bäckerei |

FÜR SAISONALE DESSERTS (ERDBEEREN, VERMICELLES...)
ODER FÜR SPEZIELLE WÜNSCHE WENDEN SIE SICH BITTE AN UNS.

Die Preise beinhalten ausschliesslich der Lieferung des Essens und der Getränke (ohne Geschirr, Servicepersonal, Blumen und Kerzen).

☐ WEINE / GETRÄNKE

WEINE

Für Ihren Anlass liefern wir Ihnen gerne ausgesuchte

Weiss-, Rosé-, Rot- oder Schaumweine

aus unserem gewölbten Keller

Pro Flasche 65% des Kartenpreises

MINERALWASSER

Diverse Limonaden, Mineral- und Tafelwasser

3 dl Fr. 3.10

Mineralwasser natur

5 dl Fr. 3.60

Mineralwasser natur oder gemischt

1 lt Fr. 5.90

BIERE

Feldschlösschen Spezial hell / Hexenbräu dunkel

3,3 dl Fr. 3.10

Feldschlösschen Lager hell

5,0 dl Fr. 3.90

KAFFEE / TEE

Fertiger Bohnenkaffee im Warmhaltegefäss, Zucker, Crème

Pro Liter Fr. 9.50

Heisses Wasser, Tee, Zucker und Crème

Nach Aufwand Fr. -.-

LIQUEURS

Spirituosen nach Ihrer Wahl

Pro 20 gr. 65% des Kartenpreises

Cognacs / Armagnacs

Pro 20 gr. 65% des Kartenpreises

Whiskies

Pro 40 gr. 65% des Kartenpreises

Die Preise beinhalten ausschliesslich der Lieferung des Essens und der Getränke (ohne Geschirr, Servicepersonal, Blumen und Kerzen).

Thomas Lätt, Dezember 2024