



Menuvorschläge

Für Festbankette, Seminare und Ausflüge

Liebe geht durch den Magen...

*Für die Liebe sind Sie selber zuständig, aber für den Magen
können wir einiges bieten...*

*Jürg und Annelies Bütikofer
Hauptstrasse 29 4587 Aetingen
Telefon 032 / 661 10 53
Telefax 032 / 661 10 20
kreuzaetingen@solnet.ch
www.kreuzaetingen.ch*

*Sonntag und Montag offen ab 10.00 Uhr
Dienstag und Mittwoch geschlossen
Do. Fr. Sa. offen ab 17.00 Uhr
Für Gruppen ab 10 Personen
auf Anfrage und Voranmeldung mittags geöffnet*

*Preisänderungen vorbehalten
Gültig ab Januar 2011*

INHALT

Allgemeines	Seite 2/3
Aperitif	Seite 4
Menus zum selber zusammenstellen	
Suppen	Seite 5
Salate	Seite 5
Kalte Vorspeisen	Seite 5
Warme Vorspeisen	Seite 5
Hausspezialitäten	Seite 6
Hauptspeisen	Seite 6
Kinderteller	Seite 7
Desserts	Seite 7
Festliche Menus	Seite 8
Spezialmenus	Seite 9
Preisgünstige Menus	Seite 9
Mitternachtsimbiss	Seite 9
Buffets	Seite 9
Räumlichkeiten	Seite 10
Besondere Angebote in der Region	Seite 10

ALLGEMEINES

Sehr geehrte Gäste

Herzlichen Dank für das Interesse an unserem Haus. Es freut uns, Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Die Planung eines Anlasses benötigt Ihrer- und unsererseits eine möglichst genaue Organisation. Dazu möchten wir Ihnen mit folgenden Hinweisen, Empfehlungen und Ratschlägen behilflich sein.

Organisation: *Für die Bankettbesprechung möchten wir sie bitten, nach Voranmeldung ins Kreuz nach Aetingen zu kommen, um mit uns den Anlass in allen Details zu besprechen.*

Aperitif: *Unsere Terrasse unter Reben und der schattige Garten bieten Ihnen die Möglichkeit für einen Aperitif im Freien. Holen Sie sich einen gesunden Appetit, ganz nach Ihrem Geschmack.*

Weine: *Aufgrund von Jahrgangsänderungen und Mengen verzichten wir in unseren Menuvorschlägen auf eine Weinkarte. In unserem Keller lässt sich bestimmt der zu Ihrem Menu passende Wein finden. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.*

Menuwahl: Der Höhepunkt eines jeden Bankettes ist das Menu. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung, und freuen uns auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.

Tischdekoration / Blumen / Kerzen: Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend erteilen wir unserer Floristin den Auftrag für Ihre Tischdekoration mit Frischblumen. Kerzen gehören zum Service unseres Hauses.

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

Preise: In unseren Preisen sind Stoffgedecke, Platten- und Nachservice bereits mit einberechnet.

Ausnahme: Preisgünstige Menus.

Die Preise verstehen sich netto inkl. 8,0% MWSt. Preisänderung vorbehalten. Bitte haben Sie Verständnis dass wir Ihnen für nicht erschienene Gäste 50% des Menupreises berechnen müssen.

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

Seminare / Sitzungen: Die Räumlichkeiten für geschäftliche Sitzungen und Konferenzen stellen wir Ihnen bei anschliessendem gemeinsamen Essen kostenlos zu Verfügung. Ansonsten müssen wir einen kleinen Kostenanteil von Fr. 30.-- pro Halbtage in Rechnung stellen.

Menukarten: Menukarten fertigen wir gerne für Sie an. (Stückpreis Fr. 1.00)

Kinder: Kinder ab 12 Jahren werden in Bezug auf Essen als erwachsen betrachtet. Beachten Sie unsere speziellen Kindermenüs.

Verlängerung: Verlängerung ab 00:30 Uhr gewähren wir Ihnen bis max. 02:30 Uhr. Dafür verrechnen wir Ihnen Fr. 75.-- pro halbe Stunde für Personalkosten.

Uebernachtungen: Gerne helfen wir Ihnen für Ihre Gäste eine passende Uebernachtungsmöglichkeit zu finden.

Zahlungsart / Zahlungsfrist: Wir bitten Sie die Rechnung innert 30 Tagen (netto) per Einzahlungsschein oder bar zu bezahlen. Keine Kreditkarten bei Banketten. **Die Floristenrechnungen sind bar zu bezahlen.**

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Interesse an unserem Haus und freuen uns, Sie im Kreuz in Aetingen empfangen und bewirten zu dürfen.

Ihre Gastgeber Jürg und Annelies Bütikofer und das Kreuz Team

APERITIF

Getränke

- *verschiedene Frucht- oder Gemüsesäfte* *pro Glas Fr. 2.50*
- *Blanc Cassis (Weisswein und Cassislikör)* *pro Glas Fr. 5.50*
- *Saisonale Fruchtbowlen* *pro liter Fr. 39.50*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch ausgesuchte Champagner, Schaum-, Süss- oder Weissweine aus unserem gewölbten Keller an.

Pommes Chips, Nüssli, Salzstengeli

- *nach Wunsch einzeln oder assortiert* *pro Person Fr. 1.50*

Blätterteiggebäck, Amuses Bouches

- *Knuspriges Blätterteiggebäck* *pro Person Fr. 6.00*
- *Schinkengipfeli, Käseküchlein, Minipizzas* *pro Stück Fr. 2.80*

Limpachtaler Speckzöpfe

pro Person Fr. 2.00

Canapes

- *Kleine belegte Brötchen (mundgerecht) nach Ihren Wünschen, z.B. Thon, Ei, Spargel, Käsemousse* *pro Person Fr. 2.60*

Cruditees, Partybrot, Spezielles

- *auf Anfrage je nach Aufwand*

SUPPEN

<i>Bouillon Madrider Art mit altem Sherry</i>	Fr. 8.00
<i>Bouillon mit hausgemachten Flädli</i>	Fr. 8.00
<i>Aetiger Wsuppe</i>	Fr. 9.00
<i>Tomatencrèmesuppe mit Gin</i>	Fr. 9.00
<i>Fenchelcrèmesuppe mit Pernod</i>	Fr. 9.00
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Curry (Saison)</i>	Fr. 9.00
<i>Fenchelcrèmesuppe mit kleinem Fischragout</i>	Fr. 12.50

SALATE

<i>Saisonaler Kreuzsalat</i>	Fr. 9.00
<i>Gemischter Salat je nach Jahreszeit</i>	Fr. 9.90
<i>Tomatensalat mit Mozzarella di Buffala</i>	Fr. 11.00

KALTE VORSPEISEN

<i>Saisonaler Blattsalat mit Lachsstreifen und Meerrettichschaum</i>	Fr. 16.50
<i>Saisonaler Blattsalat mit Roquefortkäse und gehackten Baumnüssen</i>	Fr. 15.50
<i>Saisonaler Blattsalat mit geräucherten Entenbruststreifen (Wildsaison)</i>	Fr. 16.50
<i>Antipasti-Teller</i>	Fr. 18.50
<i>Morchelterriner mit Waldorfsalat</i>	Fr. 16.50
<i>Crevettencocktail mit Toast und Butter</i>	Fr. 16.50
<i>Geräucherter Fjordlachs mit Meerrettichschaum und Toast</i>	Fr. 18.00

WARME VORSPEISEN

<i>Forelle blau mit Nussbutter und Petersilienkartoffel</i>	Fr. 18.50
<i>Saiblingsfilet Noilly Prat mit Wildreis</i>	Fr. 19.50
<i>Blätterteigpastetli mit Pilzragout</i>	Fr. 12.00
<i>Blacktiger Riesencrevetten mit Kräutermousse und Reis</i>	Fr. 21.50

HAUSSPEZIALITÄTEN

Gerne servieren wir Ihnen unsere Hausspezialitäten auch bei Ihrem Bankett

<i>Schweinsfilet-Medaillons an Calvadosrahmsauce Bucheggberger Nudeln und Saisongemüse</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Rassiges Rindsfilet-Stroganoff mit Wildreis</i>	<i>Fr. 44.50</i>
<i>Entrecôte vom SWISS PRIM ANGUS in Tranchen mit Kräutermousse, Saisongemüse und Kartoffelgratin</i>	<i>Fr. 43.00</i>
<i>Trueber Geschnetzeltes (Rind- Kalbs- und Schweins-Filets an einer sämigen Pilzrahmsauce) mit knuspriger Rösti</i>	<i>Fr. 41.50</i>
<i>Rehrücken "zum Kreuz" hausgemachte Butterspätzli Apfelrotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, frische Früchte (Wildsaison)</i>	<i>Fr. 59.50</i>

HAUPTSPESIEN

<i>Gespickter Rindsschmorbraten Burgunderart Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Kalbsschulterbraten an Estragonsauce Pommes frites und Saisongemüse</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Saltimbocca alla Romana, Safranreis</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Kalbshaxe Cremolata mit Weiss-Pilz-Risotto</i>	<i>Fr. 34.00</i>
<i>Lammcarré provençale auf Dijonsensauce , Wildreis und Saisongemüse</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Roastbeef nach Englischer Art mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Saisongemüse</i>	<i>Fr. 44.50</i>
<i>Deux Filets "du Patron" Rindsfilet mit Kräutermousse, Mandelkroketten und Gemüsebeilage Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce Bucheggberger Nudeln und Saisongemüse</i>	<i>Fr. 46.50</i>

Wild- und Fischgerichte auf Anfrage

KINDERTELLER

<i>Rahmschnitzel mit Nudeln</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Fischstäbli mit Salzkartoffeln und Mayonnaise</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Cipolata mit Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 14.50</i>

DESSERTS

<i>Mousse au chocolat mit Orangenfilets und Grand Marnier</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Mousse glacé au Kirsch mit Himbeermark und saisonalen Früchten (Hausspezialität)</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Hausgemachtes Parfait Grand-Marnier mit Orangenfilet</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Fruchtsalat von frischen Früchten mit Kirsch und Rahm</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Brönnti Crème mit hausgemachten Brätzeli</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Meringues glacé mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Diverse Früchtesorbets mit passendem Schnaps</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm (Saison)</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>S'Träumli (Ananas- und Bananenstückli mit Kirsch auf Vanilleglace)</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Vacherin glacé "zum Kreuz"</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Käseteller, als Dessert oder Zwischengang</i>	<i>Fr. 9.00 bis Fr. 12.00</i>
<i>Käseplatte mit reicher Auswahl</i>	<i>je nach Verkaufsmenge</i>
<i>Dessertbuffet (ab 20 Personen)</i>	<i>Fr. 19.00</i>

Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Köstlichkeiten

FESTLICHE MENUS

Menu 1

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Saisonaler Blattsalat

Kalbshaxen Cremolata
Pilzrisotto mit Parmesan

Tiramisu

Fr. 56.00

Menu 2

Bouillon Madrider Art mit altem
Sherry

Morchelterrinen auf Waldorfsalat,
garniert

Kalbsschulterbraten glasiert an
Estragonsauce
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Mousse glacée au Kirsch mit
saisonalen Früchten

Fr. 68.00

Menu 3

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen
und
Meerrettichschaum

Les Trois Filets "zum Kreuz"

Apfelsorbet mit Calvados

Fr. 82.00

Menu 4

Bachforellenfilets an Safran-
Gemüse-Sauce
mit Wildreis

Saisonaler Blattsalat mit
gebratenen Pilzen

Roastbeef nach Englischer Art
Sauce Bernaise und Kräutermousse
Kartoffelgratin und
Gemüsebouquet

Kleiner Käseteller mit Birne und
Nüssen

Parfait glacé au Grand Marnier

Fr. 89.00

Menu 5

(Fischmenu)

Fenchelcrèmesuppe mit Pernod

Symphonie von geräucherten
Fischen
Meerrettichschaum, Toast und
Butter

Norwegischer Frischlachs vom
Grill
auf Lauchbett
Wildreis

... süsse Variationen...

Fr. 68.50

Diese Vorschläge können ohne weiteres Ihren Wünschen entsprechend
oder saisonal abgeändert werden!

SPEZIALMENUS

*Gerne sind wir bereit, Ihnen ein Gourmetmenu nach ihren Wünschen und Preisvorstellungen zusammenzustellen.
Selbstverständlich frisch vom Markt und nach Saison.*

Sprechen Sie mit uns über:

*Mediterane Gerichte
Vegetarische Gerichte
Währschafte Gerichte
Salz- oder fettarme Gerichte*

PREISGÜNSTIGE MENU (TELLERSERVICE)

Sie finden in unserer Speisekarte auch preisgünstige Menu. In der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich.

MITTERNACHTSIMBISS

<i>Basler Mehlsuppe mit geriebenem Käse und Brot</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Schweinswurst mit Senf und einem Mütschli</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Ungarische Gulaschsuppe mit Brot</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Bündner Gerstensuppe mit Brot</i>	<i>Fr. 9.50</i>

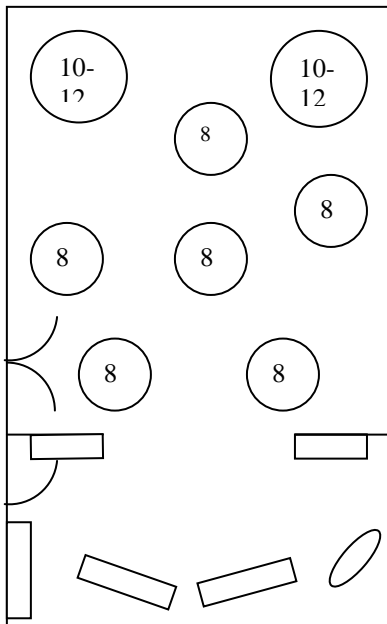
BUFFETS

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

<i>Vorspeise oder Beilage</i>	<i>Grosses Salat-Buffet</i>	<i>ab Fr. 16.50</i>
<i>Vorspeise</i>	<i>Kaltes Buffet</i>	<i>ab Fr. 31.00</i>
<i>Hauptgang</i>	<i>Kaltes Buffet</i>	<i>ab Fr. 52.00</i>
<i>Hauptgang</i>	<i>Warmes Buffet</i>	<i>ab Fr. 55.00</i>
<i>Nachspeise</i>	<i>Dessert Buffet</i>	<i>ab Fr. 19.00</i>

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

<i>Heimelige gemütliche Gaststube</i>	<i>bis 18 Personen</i>
<i>Origineller Ross-Stall</i>	<i>bis 30 Personen</i>
<i>Heimeliges Säli</i>	<i>bis 36 Personen</i>
<i>Golferstübli</i>	<i>bis 24 Personen</i>
<i>Romantischer Saal im 2.Stock</i>	
- Bankett (mit Musik & Tanz)	<i>bis 80 Personen</i>
- Konzertbestuhlung	<i>bis 120 Personen</i>
- Gartenrestaurant und Terrasse mit Spielplatz	<i>bis 80 Personen</i>

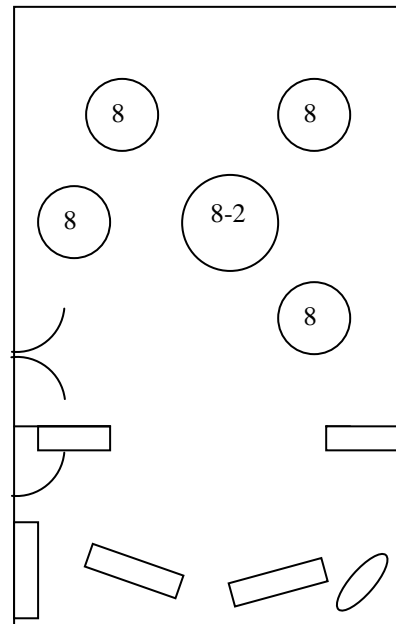


Saal mit Tanz

40 bis 78 Pers.

6 Tische á 7-9 Pers.

2 Tische á 10-12 Pers.



BESONDERE ANGEBOTE IN DER REGION

- Grosser Parkplatz hinter dem Haus
- für Gäste „hoch zu Ross“ - Pferdestall im Haus
- Ausstellungen verschiedenster Künstler
- Golf Driving Range nur ein Steinwurf entfernt
- 18-Loch-Golfplatz Limpachtal in nächster Nähe
- Schöne Wandermöglichkeiten und Velorouten im Bucheggberg
- Schloss Landshut (grösstes Jagdmuseum) in der Nähe
- Grabenöli Lüterwil