

# Cateringvorschläge alti Sagi



## **Liebe Kreuz-Gäste**

Herzlichen Dank, dass Sie das Hotel-Restaurant Kreuz als Caterer für Ihren Anlass ins Auge fassen. Unser Anliegen ist es, Sie persönlich und individuell zu beraten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer Möglichkeiten. Wir bitten Sie, bei der Auswahl zu berücksichtigen, dass Sie sich auf ein Menu festlegen.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns in Leissigen begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Wir werden alles daran setzen, Sie und Ihre Gäste mit der bekannten „Kreuz-Gastlichkeit“ zu verwöhnen.

**Familie H. Gosteli und das „Kreuz-Team“**

## Aperitif Vorschläge (Dauer 1 Stunde)

### Niederhorn

Nüssli, Chips, Knabbergebäck und Blätterteig Fr. 4.50

### Stockhorn

Farbenfrohes Gemüse mit verschiedenen Saucen zum dippen Fr. 8.50

### Leissig Bärgli

Hobelkäse und Trockenfleisch mit Züpfle Fr. 13.50

### Morgenberghorn

5 verschiedene Baguette-Canapés  
Rohschinken, Hüttenkäse, Rauchlachs, Tomate, Thon Fr. 12.50

### Thunersee

Mini Frühlingsrolle, Käseküchlein, Schinkengipfeli,  
Pizzatecke, Rauchlachs im Blätterteig (je 1 Stück) Fr. 10.00

### Aperitif-Show Kreuz

#### Warme und Kalte Aperitif Häppchen speziell präsentiert

Tomatenwürfel mit Mozarellaperlen, Pouletsalat mit Ananas und Curry,  
Rindstatar auf Toast, geräuchertes Forellenmousse, Crevetten-Cocktail  
Saisonaler Kaltschalen-Shot, Baguette-Canapés, Mini Frühlingsrolle,  
Käseküchlein und Schinkengipfeli Fr. 28.50

Mindestbestellmenge pro Variante 10 Portionen

Weinempfehlungen zum Aperitif (Verlangen Sie unsere Weinkarte)

#### Flaschen 75cl

Spiezer RieslingxSilvaner	Fr.	43.00
Chardonnay de Genève AOC	Fr.	39.50
Château d'Auvernier Blanc	Fr.	39.00
Aigle AOC « Royal » Waldvogel	Fr.	44.00
Ceil de Perdrix, Châteaux d'Auvernier (Rose)	Fr.	44.00
Spiezer Intro (rot)	Fr.	46.00
Merlot-Gamaret Vaudoise AOC (Rot)	Fr.	39.00

#### 50cl Flaschen

Fendant de Valais	Fr.	19.00
Epesses, Yvorne	Fr.	25.00
Johannisberg	Fr.	22.50
Chablais Rouge, Obrist	Fr.	22.50

**Die Preise für den Aperitif verstehen sich inklusive Transport, Auf- und Abbau, Geschirr, sowie den Service während dem Aperitif.**

## Vorspeisen

Salatbuffet Fr. 8.50

Vorspeisenbüffet

Trockenfleisch und Hobelkäse, Pasteten und Terrinen,  
geräuchte Fische mit Meerrettichschaum, Crevettencocktail,  
Züpfе und Butter Fr. 18.50

## Suppen

Nach Ihrem Geschmack Fr. 4.50

## Hauptspeisen

Schweinsbraten an Rahmsauce Fr. 17.50

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus Fr. 21.50

Rindsschmorbraten Fr. 21.50

Poulet Geschnetzeltes an Currysauce Fr. 18.50

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce Fr. 23.00

Rindsragout mit Mischpilzen Fr. 21.00

Felchenfilet an Mandelbutter Fr. 21.00

Gemüsebouquett (4 Sorten) Fr. 4.50

**Stärkebeilagen, in den obigen Preisen inbegriffen:  
Reis, Kartoffelgratin, Quarkspätzli, Penne, Bouillonkartoffeln**

## Grillbuffet

**Rind, Schwein, und Pferdsteaks, Poulet, Sparerips, Chippolataspiessli  
Gemüsespiessli, Kartoffelgratin  
und Reis, 4 verschiedene Saucen**

**Fr. 26.00 pro Person**

**Grillmiete mit Gas Pauschal: CHF 100.00**

**Grillmeister CHF 50.00 pro Stunde**

## Dessert

Gebrannte Creme, Früchtekuchen, Caramelköppli, Fruchtsalat,  
Schokoladenmousse und Schlagrahm Fr. 13.50

Einzelne Komponenten Fr. 5.00

Käsebrett mit Früchtebrot Fr. 8.00

## Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	Fr.	2.50
Rivella, Cola, Citro, Orangina Liter	Fr.	3.50
Eistee, Apfelschorle 1.5 Liter	Fr.	4.00
Rugenbräu Spetzli/ Alkoholfrei	Fr.	3.00
Rugen Lager 5dl	Fr.	4.00

**Für unsere Weine verrechnen wir 60% unserer Kartenpreise**

Bei allen Getränken verrechnen wir den effektiven Verbrauch

**Die obigen Preise verstehen sich pro Person inklusive MwSt. sowie  
Transport zur Sagi**

**Fleischdeklaration: Unser Fleisch stammt aus der Schweiz**

## Zusatzleistungen

Servicemitarbeiter pro Stunde (1 Mitarbeiter pro 25 Gäste)	Fr.	50.00
Koch zum Schöpfen pro Stunde	Fr.	50.00
Reinigung der Sagi pro Stunde	Fr.	50.00
Standart aufdecken (Duni Läufer und Servietten)		
Farbe nach Wunsch, inkl. Teelichter und Arbeit pro Person	Fr.	3.50
weisse Tischtücher pro Festtisch	Fr.	8.50
Stoffservietten weiss pro Stück	Fr.	2.00
Blumen und Dekoration nach Aufwand		

**Bei Reservation mit Vollservice ist die Reinigung des Geschirrs inbegriffen.**

## **Menubesprechung**

Wir bitten Sie, für die Absprache Ihres Anlasses, einen Termin mit uns zu vereinbaren, so können wir Zeit für Sie reservieren und ersparen Ihnen Wartezeiten.

## **Tischdekorationen/Blumen**

Wünschen Sie etwas Spezielles? Ein Blumenarrangement oder ein Gesteck, unsere Hausfloristin Edith Abegglen hat immer passende Ideen bereit.

**Edith's Blumendecor 3852 Ringgenberg 033 823 37 77**

Wir würden uns freuen, Ihren Anlass durchführen zu dürfen und werden alles daran setzen, dass Ihr Fest bei allen in Guter Erinnerung bleiben wird.

Familie H. Gosteli