

Bankettvorschläge

Lieber Gast

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Menuvorschläge interessieren. Diese Broschüre soll Ihnen eine Idee unseres Angebotes geben, Ihnen die verschiedenen Variationsmöglichkeiten aus unserer Küche aufzeigen. Doch soll das nur ein Anhaltspunkt sein. Sehr gerne nehmen wir uns die Zeit für eine persönliche Beratung und offerieren auf Wunsch auch ein spezielles, marktfrisches Menu aufgrund Ihren Wünschen und Budgetvorgaben. Denn ein Anlass ist für uns erst dann gelungen, wenn Ihre persönliche Note sichtbar wird und Sie und Ihre Gäste sich hundertprozentig wohlfühlen.

Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte nur als einheitliche Menus zusammengestellt werden können. Wir würden uns freuen, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen. Wenn Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Mit lieben Grüßen

Maik Winter
Gastgeber

Bankettvorschläge

● Checkliste

Geschätzter Gast

Unser Ziel ist es, Ihnen optimale Dienstleistungen anzubieten, damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird. Um Sie bei der Organisation Ihres Anlasses zu unterstützen, haben wir für Sie diese Checkliste zusammengestellt. Diese soll Ihnen Anregungen geben und dabei helfen, damit nichts bei Ihrem Fest vergessen geht. Bitte beachten Sie, dass die Preise ab 12 Personen und inkl. MwSt. berechnet sind.

<input checked="" type="checkbox"/>	Location	Klosterhotel Kreuz
<input type="checkbox"/>	Wochentag, Datum und Zeit der Veranstaltung; Ausweichdatum	
<input type="checkbox"/>	An- und Rückfahrt Gäste, Parkplatz für Gäste	
<input type="checkbox"/>	Garderobe Gäste; ist eine Überwachung nötig?	
<input type="checkbox"/>	Programm und Ablauf des Anlasses	
<input type="checkbox"/>	Dauer der Veranstaltung, sind Bewilligungen nötig?	
<input type="checkbox"/>	Technische Ausstattung (Beamer, Leinwand, etc.)	
<input type="checkbox"/>	Diverse Beschriftungen	
<input type="checkbox"/>	Kaffee / Imbiss vor bzw. während der Veranstaltung	
<input type="checkbox"/>	Apéro vor dem Essen	
<input type="checkbox"/>	Essen: Menu, Buffet oder Businesslunch, Getränke während des Essens	
<input type="checkbox"/>	Sind Kinder, Vegetarier oder Allergiker unter den Gästen?	
<input type="checkbox"/>	Logo für Menukärtchen	
<input type="checkbox"/>	Blumen, Dekoration, Musik	
<input type="checkbox"/>	Tischplan, -ordnung, -karten	
<input type="checkbox"/>	Ansprechperson vor Ort, Rechnungsadresse	
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

Für Detailfragen und Unterstützung stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns, dass wir Sie und Ihre Gäste im Klosterhotel Kreuz verwöhnen dürfen!



Klosterhotel Kreuz
Mariastein

Bankettvorschläge

Cocktail-Beilagen

Spiessli

Oliven-Salami-Spiessli mit Mozzarella	2.00/Stk.
Crevetten-Paprika-Spiessli	2.00/Stk.
Trauben-Brie-Spiessli	2.00/Stk.

Kalte Snacks

Crostini mit Tomaten, Basilikum und Rauchsatz Tomatenbruschetta mit Basilikum	3.50/Stk.
Rohschinkengrissini	2.00/Stk.
Thunfisch-Canapé	2.00/Stk.
Diverse marinierte Oliven	3.00/Pers.
Gemüse Dips mit diversen Saucen	4.00/Pers.
Alpsbrinz-Möckli	4.00/Pers.
Variationen vom Trockenfleisch	6.00/Pers.
Hausgebackener Speckzopf, Rüeblizopf oder Butterzopf	6.00/Pers.
Chips und Nüssli	2.00/Pers.
Crostini mit Rindstatar	3.50/Pers.
Crostini mit Gemüsetatar	3.00/Pers.

Warme Snacks

Schinkengipfeli, Chäschüechli	2.00/Pers.
Crevetten im Knuspermantel	3.00/Stk.

Bankettvorschläge

Vorspeisen

Salate	Pro Person
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	10.00
Gemischter Salat	11.00
Suhrer Geissenkäse mit Nüssen und Honig überbacken, auf Salatbouquet	16.00
Rindscarpaccio mit Sprinz und kleinem Salatbouquet an Nussdressing	19.00
Rucolasalat mit Dörrtomaten, gerösteten Pinienkernen und Basilikumdressing	14.00
Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust, Kräuter-Brotcroûtons und Himbeer-Vinaigrette	15.00
Knackiges Salatbouquet mit Melonenfächer und Serrano-Schinken	15.00
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum und geröstetem Holzofenbrot	16.00
Hausmarinierter Lachs mit Honig-Senfauce und Toast geröstetem Holzofenbrot	16.00

Suppen	Pro Person
Maiscrèmesuppe	9.00
Gemüsecrèmesuppe	9.00
Klare Rindsbouillon mit Flädli oder Gemüsejulienne	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum	9.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit Blätterteig-Knusper	9.00
Rüebli- und Orangen-Ingwersuppe	9.00
Kokossuppe mit Zitronengras	9.00

Warme Vorspeisen	Pro Person
Saisonaler Blattsalat mit grillierten Wolfsbarschstreifen und Dill-Limetten-Vinaigrette	17.00
Saisonaler Blattsalat mit Kalbsleberli	15.00
Saisonaler Blattsalat mit frischen Pilzen	15.00
Frische Pilze an Rahmsauce in einem Blätterteigkissen	12.00
Eglifilet an Safranschaum auf Gemüsejulienne	17.00

Bankettvorschläge

Pasta, Risotto und Vegetarisches (als Zwischengang oder Hauptgang möglich)

Pro Person

Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum
 Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce
 Waldpilz-Risotto mit Parmesanchips
 Risotto mit frischen Kräutern
 Risotto mit mediterranem Gemüse
 Risotto mit Gorgonzola
 Gemüsecurry auf Reisbeet mit frischen Früchten

Als Hauptgang 30.00
 Als Zwischengang 28.00

Fleisch und Geflügel

Schwein

Pro Person

Schweinschalsbraten mit Marktgemüse und Pommes frites 29.00
 Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Marktgemüse und Nudeln 30.00
 Schweinspiccata an Tomatensauce mit Spaghetti 30.00
 Schweinscarrébraten an Jus mit Marktgemüse und Kartoffelgratin 31.00
 Schweinssteak (180g) Café de Paris mit Marktgemüse und Pommes frites 32.00
 Elsässer Filet (Schweinsfilet im Speckmantel) mit Rotweinjus, Marktgemüse und Butterreis 32.00
 Schweinsfilet an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse und Röstikroketten 36.00
 Schweinsfilet mit Kräuterschaumsauce, dazu Marktgemüse und Schupfnudeln 36.00

Geflügel

Pro Person

Pouletschenkel an Rotweinjus, Ratatouille und Kräuterbratkartoffeln 28.00
 Pouletschnitzel an Rahmsauce, Marktgemüse und Nudeln 31.00
 Pouletpiccata an Tomatensauce und Spaghetti 29.00
 Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Kräuterjus, dazu Marktgemüse und Risotto 33.00
 Maispoularde mit Marktgemüse und Gorgonzola-Risotto 33.00



Klosterhotel Kreuz
Mariastein

Bankettvorschläge

Kalb

Pro Person

Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Marktgemüse und Nudeln	38.00
Kalbschulterbraten an Jus mit Marktgemüse und Kartoffelstock	34.00
Kalbsfilet an Calvados-Sauce mit Marktgemüse und Nudeln	49.00
Kalbsrücken rosa am Stück gebraten an Thymianjus mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	45.00
Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Marktgemüse und Nudeln	47.00

Rind

Pro Person

Burgunder Rindsbraten mit Marktgemüse und Kartoffelstock	34.00
Entrecôte mit Kräutersenfkruste, dazu Marktgemüse und Pommes frites	40.00
Roastbeef an Sauce béarnaise mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	36.00
Rindsfilet (190g) mit Marktgemüse und Pommes frites	48.00
Châteaubriand an Sauce béarnaise mit Marktgemüse und Pommes frites	59.00
<i>Serviert in zwei Gängen mit verschiedenen Beilagen</i>	
Deux Filets (Rind und Kalb) mit verschiedenen Beilagen	62.00
<i>Serviert in zwei Gängen mit verschiedenen Beilagen</i>	
Trois Filets (Rind, Kalb und Schwein) mit verschiedenen Beilagen	66.00
<i>Serviert in zwei Gängen mit verschiedenen Beilagen</i>	

Je nach Saison erweitert sich unser Angebot mit weiteren Produkten wie:
Spargeln, Rhabarber, Erdbeeren, Kürbis, Marroni, Wildfleisch und vieles mehr.

Bankettvorschläge

Desserts

	Pro Person
Caramelköpfler mit Rahm und frischen Früchten	12.00
Schoggimousse an Fruchtsauce mit Rahm	12.00
Tiramisù in (fast) allen Variationen	12.00
Panna cotta auf Mango-Spiegel mit frischen Früchten	12.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Mango-Sorbet und frischen Früchten	12.00
Haselnuss-Caramel-Parfait mit Schokoladensauce und Rahm	12.00
Weisses Schoggimousse mit Passionsfrucht	12.00
Vanille-Mascarpone-Crème mit frischen Früchten und Rahm	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace	12.00
Verschiedene Sorbets mit frischen Früchten	12.00
Dessertsymphonie	12.00
Dessertbuffet	12.00
Dessertbuffet mit Käse	15.00

Beachten Sie auch unsere aktuelle Dessertkarte.

Bankettvorschläge

Menu-Beispiele

Menu 1

Pro Person

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und französischem Dressing

52.00

•••

Zarte Schweizer Pouletbrust an Tomatensauce, dazu Marktgemüse und sämiger Parmesanrisotto

•••

Hausgemachte, warme Aprikosen-Tarte mit Vanilleglace

Menu 2

Pro Person

Saisonaler Blattsalat mit Sprinz-Spänen und Cherrytomaten an Balsamico Dressing

58.00

•••

Schweinsfilet mit Kräuterschaumsauce, dazu Marktgemüse und Schupfnudeln

•••

Cremiges Joghurt-Panna Cotta mit frischen Früchten

Menu 3

Pro Person

Frischer Blattsalat mit gebratenem Speck und Croûtons

67.00

•••

Leichte Junglauchschaumsuppe

•••

Zarter Kalbsschulterbraten an Jus mit jungem Marktgemüse und cremigem Kartoffelstock

•••

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Vanilleglace, Rahm und frischen Früchten

Menu 4

Pro Person

Hauchdünnes Apfelparce mit Suhrer Geissenkäse und buntem Salatbouquet

74.00

•••

Pikante Gemüsecrèmesuppe mit Safran

•••

Rosa gegartes Rindsentrecôte mit Senfkruste an Jus, dazu Marktgemüse und feines Kartoffelgratin

•••

Verschiedene, erfrischende Sorbets mit frischen Früchten



Klosterhotel Kreuz
Mariastein

Bankettvorschläge

Frühling

Pro Person

Fruchtiger Spargel-Erdbeer-Salat auf Rucola-Beet an weissem Balsamico-Dressing und Pinienkernen

69.00

•••

Bärlauchsüppchen mit gebackenem Mohnsegel

•••

Gebratene Schweinsfiletmedaillons auf Morchelrahmsauce mit buntem Frühlingsgemüse und goldigen Pommes duchesse

•••

Feine Mascarpone-Crème mit Rhabarber und rotem Pfeffer

Sommer

Pro Person

Delikate Honig-Melone mit traditionellen Bündner Rohschinken und kleinen Salatbouquet

72.00

•••

Fruchtige Tomatenconsommé mit Basilikum

•••

Hauchdünnes Kalbsschnitzel an erfrischender Zitronensauce mit sommerlichem Gemüse und sämigem Weissweinisotto

•••

Knackfrischer Salat von gereiften Sommerbeeren mit kühlender Joghurtglace

Herbst

Pro Person

Herbstlicher Salat mit frischen Waldpilzen und rassigem Balsamico Dressing

82.00

•••

Schaumige Kürbiscrèmesuppe nach Art des Hauses

•••

Saftige Rehrückenmedaillons an Wildrahmsauce, herbstlichem Gemüse und Spätzli

•••

Hausgemachte Quarkknödel mit Vanilleglace und heissem Zwetschgenkompott

Winter

Pro Person

Winterlicher Salat mit gebratenen Kartoffelwürfeln und saftigem Speck an Hausdressing

69.00

•••

Leichte Sellerie-Apfel-Suppe

•••

Zarter Rindsschmorbraten mit Bratenjus, winterlichem Feldgemüse und weichen Serviettenknödel

•••

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern auf rassigem Ananas-Carpaccio an Ananas Sorbet