



**Klosterhotel Kreuz**  
Mariastein

## **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

Monika und 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

Apero-Snack: Sbrinzwürfel, eingelegte Oliven, Erdnüsse	7.50/Stk.
Oliven-Salami-Spiessli mit Mozzarella	2.00/Stk.
Trauben-Brie-Spiessli	2.00/Stk.
Crevetten-Paprika-Spiessli	2.00/Stk.

#### Kalte Snacks

Tomatenbruschetta mit Basilikum	3.00/Stk.
Rohschinkenrissini mit Kräuterfrischkäse	3.50/Stk.
Thunfisch-Canapé	2.00/Stk.
Gemüse Dips mit diversen Saucen	4.00/Pers.
Alpsbrinzwürfel	4.00/Pers.
Chips und Nüssli	2.00/Pers.

#### Warme Snacks

Schinkengipfeli	2.00/Stk.
Crevetten im Knuspermantel	3.00/Stk.
Frühlingsrolle mit süß saurer Sauce	2.00/Stk.

# Bankettvorschläge

## Vorspeisen

### Salate

Pro Person

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	9.50
Gemischter Salat mit Ei und Kräutern	11.50
Rindscarpaccio mit Alpsbrinz und kleinem Salatbouquet an Nussdressing	19.50
Rucolasalat mit sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkernen an Basilikumdressing	14.50
Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse-Pralinen	15.00
Knackiger Saisonsalat mit Melonenfächer und Bündner Rohschinken	15.00
Hausmarinierter Lachs mit Honig-Senfsauce und kleinem Salatbouquet	16.50

### Suppen

Pro Person

Gemüsecrèmesuppe	9.00
Klare Rinderbouillon mit Flädli	9.00
Tomatencrèmesuppe	9.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit Blätterteig-Knusper	9.00
Rüeblicremesuppe mit Orangen und Ingwer	9.00
Klostergarten-Kräutercremesuppe	9.00

### Warme Vorspeisen

Pro Person

Blätterteig-Pastetchen mit frischem Pilzragout	12.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf würzigen Gemüsestreifen	21.50
Saisonaler Blattsalat mit Kalbsleberlistreifen	15.00
Saisonaler Blattsalat mit frischen Pilzen	12.00
Gebackene Frühlingsrolle, Süß-Saure-Sauce und Salatbouquet	15.00
Bunter Blattsalat mit Fischknusperli und Remoulade	17.00

## Bankettvorschläge

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

Pro Person

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Rohschinken und Kräutern an Salbeirahmsauce  
 Hausgemachte Nudeln mit Grillgemüse und Tomatensauce  
 Waldpilz-Risotto  
 Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce  
 Risotto mit frischen Saisonkräutern aus dem Kräutergarten  
 Risotto mit Gorgonzola  
 Pikantes Gemüsecurry im Reissring

Als Hauptgang 29.50  
 Als Zwischengang 25.00

#### Fleisch

Pro Person

Saftschinken im Brotteig gebacken, dazu Gurken-Kartoffelsalat 29.00  
 Kalbscarrée im Heu gegart mit Gemüsebouquet und Butternudeln 44.00  
 Poulet-Piccata mit Gemüsebouquet und Tomatennudeln 33.50  
 Rindsentrecôte mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin 39.00  
 Schweinefilet im Kräuter-Speck-Mantel mit Gemüsebouquet und Spätzli 36.00  
 Rindsschmorbraten an Portweinsauce, Blaukraut und Kartoffelstock 34.00

#### Fisch

Pro Person

Geratenes Zanderfilet auf mildem Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln 36.50  
 Pochiertes Lachsfilet an Weißweinsauce auf Blattspinat, dazu Reis 37.50  
 Gebratenes Forellenfilet auf Rahmlauch-Gemüse und Kartoffelgnocchi 39.50

#### Dessert

Pro Person

Gebrannte Crème 10.50  
 Dunkles Schoggimousse mit Früchten und Rahm 11.50  
 Tiramisu 9.50  
 Panna Cotta an Erdbeercoulis 9.50  
 Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Mandarinsorbet und Rahm 11.50  
 Fruchtsalat mit Glace 9.50



Klosterhotel Kreuz  
Mariastein

## Bankettvorschläge

### **Aus der Schüssel wie die Mönche im Kloster** (ab 6 Personen)

Pro Person

#### Als Vorspeise:

Bunter Saisonsalat mit Hausdressing 7.50

#### Hauptgang:

Schweinsgeschnetzeltes mit Butternudeln und Gemüse 29.50

Rindersaftgulasch mit Spätzle und Gemüse 32.50

Schlachtplatte mit Würsten, Speck, Siedfleisch Sauerkraut, Dörrbohnen und Kartoffelstock 36.50

„Riz Casimir“ Pouletgeschnetzeltes, mit frischen Früchten und Reis 32.50

Burger-Party 36.00

Pattis vom Rind, Lachs und Gemüse mit drei verschiedenen Saucen, Garnituren.

#### Dessert

Gebrannte Creme, Tiramisu, Mousse au chocolat 12.00

### **Menu-Beispiele**

#### **Menu 1**

Pro Person

Gemischter Salat, Ei und Kräutern 57.00

•••

Schweinefilet im Kräuter-Speck-Mantel mit Gemüsebouquet und Spätzli

•••

Frischer Fruchtsalat mit Glace

#### **Menu 2**

Pro Person

Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse-Pralinen 68.50

•••

Kalbscarrée im Heu gegart mit Gemüsebouquet und Butternudeln

•••

Panna Cotta an Erdbeercoulis

#### **Menu 3**

Pro Person

Hausmarinierter Lachs mit Honig-Senfsauce und kleinem Salatbouquet 69.50

•••

Rüeblicremesuppe mit Orangen und Ingwer

•••

Poulet-Piccata mit Gemüsebouquet und Tomatennudeln

•••

Gebrannte Crème