

Bankettvorschläge

Lieber Gast

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Menu Vorschläge 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 Menu Kärtchen	
<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

Trauben-Brie-Spiessli	2.50/Stk
Crevetten-Peperoni-Spiessli	4.50/Stk
Pouletspiessli an Erdnussauce	4.50/Stk
Fruchtspiessli	2.50/Stk
Melonen- Rohschinken Spiessli (Saison)	4.00/Stk

Kalte Snacks

Gemüse Dips mit drei kalten Saucen	3.00/Pers
Tomaten- Mozzarella Spiessli mit Basilikum	3.00/Stk.
Mini Sandwich (Schinken, Salami, Lyoner, Käse, Streichkäse)	3.50/Stk
Mini Sandwich (Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken)	4.50/Stk
Canapés mit Rindstartar	4.50/Stk
Canapés mit Lachs	4.50/Stk
Gurke mit Wasabi Mousse	3.00/Stk
Marinierte Oliven und Sbrinz Würfel	4.00/Pers

Warme Snacks

Schinkengipfeli	2.50/Stk
Hausgemachter Käsekuchen in Würfel	3.00/Port
Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce	4.00/Port
Knusprige Pouletbruststreifen mit Currysauce	4.50/Port
Gemüse im Backteig mit Zaziki	3.00/Port



Klosterhotel Kreuz
Mariastein

Bankettvorschläge

Vorspeisen

Salate

Pro Person

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	10.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen	12.50
Rindercarpaccio mit Sprinz und Rucola	16.50
Vorspeise Variation: Hausgebeizter Lachs, Poulet Terrine mit Mango Chutney, Rohschinken Panna Cotta, Frischkäsemousse mit Kräutern	18.50
Duett vom Hausgebeizten Lachs mit Honig-Senfauce und Graved Lachs mit Meerrettichschaum	16.50

Suppen

Pro Person

Gemüse Cremesuppe	8.50
Klare Rinderbouillon mit Flädli und Gemüse	9.00
Tomaten Cremesuppe mit Gin Schaum	9.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Kräutern und gebratenem Speck	10.50
Geräucherte Peperoni Suppe mit gebratener Chorizo	11.50

Warme Vorspeisen oder als Zwischengang

Pro Person

Hausgemachte Pasta mit gebratenen Crevetten und Cherry Tomaten	14.50
Safran Risotto mit Rucola und reifem Talleggio	13.50
Kräuter Risotto mit gebeiztem Saiblings Filet	18.50
Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen und Kapern auf Spinat mit Salzkartoffeln	16.50
Eisbergsalat mit gebratenen Pouletbruststreifen an Ceaser Dressing	15.00

Bankettvorschläge

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

	Pro Person
Hausgemachte Pasta mit Grillgemüse an Tomatenrahmsauce	24.00
Hausgemachte Gnocchi mit Kräutersauce und gebratenem Ziegenkäse	24.50
Rotwein Risotto mit Bündner Rohschinken und konfierten Cherry Tomaten	28.50
Asiatisches Gemüse- Tofu Curry mit Kokosnussreis	26.00

Hauptgänge	Pro Person
Schweinsfilet am Stück gebraten an grober Senfsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	38.00
Langsam gegarter Kalbsrücken an Morchel Sauce mit hausgemachter Pasta und Marktgemüse	47.00
Roastbeef am Stück mit Sauce Bernaise gebratenen Rosmarinkartoffeln und Gemüse	52.00
Maispoulardenbrust mit Kräftigem Jus auf Kräuter Risotto und mediterranem Ofengemüse	36.00
Schweinscareebraten an Pilzrahmsauce mit Hausgemachten Pasta und Marktgemüse	38.00
Duett von Schwein und Kalbsfilet an Paprikarahmsauce mit Creme Fraiche Kartoffelstampf und Marktgemüse	53.00
Kalbsgeschnetzeltes an Calvados Sauce mit hausgemachter Pasta und Marktgemüse	38.00

Fisch	Pro Person
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Prosecco Sauce und Hausgemachten Kartoffelgnocchis	37.00
Pochiertes Forellenfilet Zuger Art mit Kräuterreis und Blattspinat	39.50
Gebratenes Saiblings Filet auf Randen Risotto an Safransauce mit gebratenen Kefen	44.00

Dessert	Pro Person
Pochierte Crème brûlée mit hausgemachter Sauerrahmglace	10.50
Zwei farbiges Schokoladenmousse mit frischen Früchten	12.00
Panna Cotta mit Birnensauce und Safranglace	11.50
Warmes Schokoladenküchlein mit saisonalem Fruchtsorbet	9.50
Dessertvariation: Schockoladenmousse, saisonales Frucht-mousse, Pecannussbrownie, frischer Fruchtsalat	14.50