

Tanz und Buffet

Vorspeisen

Auswahl von geräucherten Edelfischen mit

Meerrettichschaum

Verschiedene Terrinen und Pasteten

Cumberlandsauce, Vitello Tonnato,

Regionale Fleisch- und Käseauswahl,

Salatvariation, Steinpilzessenz mit Madeira

Gebackener Blumenkohl mit schwarzer

Knoblauchcreme

Vegetarische Foie Gras auf Gewürzbrot

Hauptgerichte

Warmes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Schweinsfilet mit Portweinjus

Napoleon vom Lachs und Scampi mit

Hummer Bisque

Polenta, hausgemachte Spätzli,

Kartoffelgratin, Saisonale Gemüseauswahl

Dessert

Panna Cotta, Pistazienmousse,

Schokoladenbrownie,

Zwetschgenauflauf mit Vanillesauce, frischer

Fruchtsalat,

Gebrannte Crème,

Meringue mit Rahm, Glacevariation

Fr. 120.00 Apéro, Menu und Tanz
Livemusik mit „The Darts“

Silvester 2023

Candle Light Dinner

Vegetarische Foie Gras auf Gewürzbrot

Trio vom Blumenkohl

mit schwarzer Knoblauchcreme

Steinpilzessenz mit Madeira und Ravioli

Napoleon vom Lachs und Scampi mit

Hummerschaum

Erbsenpüree und Spinat

Granny Smith – Honig Sorbet mit

Gewürztraminer

Duett vom Rind und Poulet

Rindsentrecôte im Trüffelmantel,

Poulet mit Tilsiterkroketten,

Polenta mit Maisknusper,

Saisonale Gemüseauswahl

Jumi`s Käsereise

oder

Quartett von der Pistazie

Friandis

Menu Fr. 111.00
Menu ohne Suppe Fr. 102.50
Menu ohne Fisch Fr. 99.00

Fondue Plausch

Salatbuffet

Verschiedene Salate

Blattsalat, Linsen mit Speck,

Randensalat mit Meerrettich,

Karotten-Orangen-Salat, Waldorfsalat,

Bayerischer Chabissalat, Taboulé

Fondue Chinoise mit Bouillon

oder

Fondue Vigneronne mit Rotwein

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie

Pferde-, Lamm- und Geflügelfleisch

Hausgemachte Senf-, Meerrettich-,

Curry-, Paprika-, Cocktail-, Hot Chili-,

Knoblauch- und Tartarsauce

Garnituren

Essiggurken, Maiskolben, Silberzwiebeln,

Oliven, Kürbiswürfel, Artischockenböden,

Pilze in Olivenöl, Cherrytomaten, Ananas,

Knoblauch, Senffrüchte und

Preiselbeerkompott

Trockenreis und Pommes frites

Frisch von Hand geschnittenes Fleisch

Fondue à discretion Fr. 62.00
Dessert à la carte

24. Dezember 2023

Heiligabend Fondue

Plausch

Salatbuffet

Reichhaltiges Salatbuffet

Brotkorb

Fondue Chinoise mit Bouillon

oder

Fondue Vigneronne mit Rotwein

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie
Pferde-, Lamm- und Geflügelfleisch

Hausgemachte Senf-, Meerrettich-,
Curry-, Paprika-, Cocktail-, Hot Chili-,
Knoblauch- und Tartarsauce

Garnituren

Essiggurken, Maiskolben, Silberzwiebeln, Oliven,
Kürbiswürfel, Artischockenböden, Pilze in
Olivenöl, Tomaten, Ananas, Knoblauch,
Senfrüchte und Preiselbeerenkompott

Trockenreis und Pommes frites

Frisch von Hand geschnittenes Fleisch

Fondue à discretion Fr. 62.00
Dessert à la carte



Festtagsprogramm

2023

Täglich geöffnet
über die Festtage



Hotel Restaurant Bar Catering
WEISSES KREUZ

Marktplatz 15
3250 Lyss
Tel 032 387 0740
info@kreuz-lyss.ch
www.kreuz-lyss.ch

Familie Leuenberger