

Catering

Liebe Kreuz Gäste

Das Hotel Restaurant Bar **“WEISSES KREUZ“** liegt am Marktplatz,
im Zentrum von Lyss, im malerischen Berner Seeland.

Die Frontseite des Hauses mit seiner alten schönen Fassade datiert aus dem 18. Jahrhundert. Im Weissen Kreuz wird eine traditionelle frische Marktküche gepflegt. Die Kreuzstube, die Schweizerstube sowie eine grosse Gartenterrasse und 7 Säle stehen Ihnen zur Verfügung. Die Bar Time-Out rundet das Angebot ab.

Parkplätze stehen kostenlos für Sie bereit.

Gerne organisieren wir Ihnen den gewünschten Anlass bei Ihnen zu Hause, im Garten, in der Waldhütte oder in Ihrem Geschäft.

Lassen Sie sich durch die Vorschläge inspirieren und gestalten Sie Ihr Menu so, dass es ganz auf Ihren persönlichen Geschmack und auf den Anlass abgestimmt ist. Gerne nehmen wir uns Zeit, bitte vereinbaren Sie einen Termin, damit wir Ihren Anlass in Ruhe besprechen können.

Wir freuen uns sehr, Sie bei Ihrem Anlass zu verwöhnen und wünschen Ihnen viel Freude und Spass bei der Planung.

*Familie Isabelle & Daniel Leuenberger
und das Kreuz Team*



1 *Apéro / Steh-Lunch*

Zum Apéro empfehlen wir 4 - 8 Häppchen pro Person zu wählen je nach Dauer des Aperos und was danach folgt.

Zu einem Cocktail / Steh-Lunch empfehlen wir 9 - 12 Häppchen pro Person zu wählen.

1.1 *kaltes*

- 1 Crostini Canapées Fr. 2.50
 - Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami,
 - Ei, Thonmousse, Rauchlachs
 - Hummus, Oliventapenade, Tomatentapenade
 - Waldorf, Selleriesalat und Ananas

- 1 Crostini Canapées Fr. 3.00
 - Tartar, Roastbeef, Rauchlachs, geräucherte Forelle,

- Gemüsedip 50g pro Person zwei Saucen Fr. 2.30
- Anti Pasti Italia 50g pP Fr. 3.90
 - Oliven gemischt, getrocknete Tomaten, Kapernäpfel
 - + 20g Parmesanmöckli Fr. 4.70
- Käse und Trauben je 30 pP Fr. 2.70
- Parmesan oder Sbrinzmöckli 20g pP Fr. 2.50
-
- Pommes Chips & Erdnüssli pP Fr. 1.50
- Nussmix pP Fr. 2.00
- Salzgebäck pP Fr. 1.70

- 1 Tramezini, Sandwichdreiecke Fr. 2.40
 - Thon, Lachs, Hummus, Käse, Ei, Poulet, Rucola mit Trockentomaten

- Minisandwiches mit Partybrötchen 32g Fr. 3.20
 - Rauchlachs, Roastbeef, Rohschinken, Weichkäse

1.2 warmes

– 1 Käseküchlein mit Gruyere			Fr. 1.90
– 1 Quiche diverse			Fr. 1.60
– 1 Schinkengipfeli			Fr. 2.90
– 1 Minipizza			Fr. 1.70
– 1 Spanisches Fleischbällchen	rassige Tomatensauce		Fr. 2.60
– 1 Chicken Drumsticks			Fr. 3.50
– 1 Satey Spiessli			Fr. 2.50
– 1 Riesenkrevetten paniert	gebacken		Fr. 3.00
– 1 Frühlingsrolle (vegi)	süss-saurer Sauce		Fr. 1.60
– 1 Blätterteig-Käse-Paprikastangen			Fr. 1.30

1.3 Gekochtes

– Seeländer Hamme	100g	pP	Fr. 9.50
mit Essiggurken und Senf			
– Mit Züpfe	120g	pP	Fr. 5.20
– Mit Brot	100g	pP	Fr. 2.60

2 Apéro-Buffer Weisses Kreuz

2.1 Salate

– Blattsalat	pP	Fr. 5.80
– Gemischter Salat 5 Sorten	pP	Fr. 6.80
– Tomatensalat mit Mozzarella	pP	Fr. 8.80
– Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	pP	Fr. 9.90
– Salatbuffet 8 Sorten (Gemüse und Blattsalat) mit Sauce nach Wunsch	pP	Fr. 14.50

Dressings zur Wahl

Französische-, Italienische-,
Thousand Islands-, Balsamico-, Joghurtsalatsauce

2.2 Kalte Vorspeisen

– Hauspastete mit Sauce Cumberland	pP	Fr. 9.00
– Seeländerteller Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Käse	pP	Fr. 11.00
– Blattsalat mit Mostbröckli und Hüttenkäse	pP	Fr. 10.00
– Melonencocktail mit Portwein	pP	Fr. 9.00
– Melone mit Rohschinken	pP	Fr. 10.50
– Melone mit Krevettencocktail	pP	Fr. 10.50
– Krevettencocktail mit Pumpnickel	pP	Fr. 10.00
– Rauchlachsmousse mit Vollkornbaguette	pP	Fr. 11.00
– Rauchlachs mit Toast und Butter	pP	Fr. 12.50

3 Suppen

– Weissweinsuppe	pP	Fr. 8.00
mit Rauchlachsstreifen oder Milkenwürfeli	pP	Fr. 2.50
– Bärlauchrahmsuppe (nach Saison verfügbar)	pP	Fr. 8.00
– Spargelsuppe (nach Saison verfügbar)	pP	Fr. 8.00
– Elsässer Zwiebelsuppe	pP	Fr. 8.00
– Gazpacho Andalous (kalt)	pP	Fr. 8.00
– Melonenkaltschale (kalt, nach Saison verfügbar)	pP	Fr. 8.00
– Marronisuppe	pP	Fr. 8.00
– Kürbissuppe (nach Saison verfügbar)	pP	Fr. 8.00
– Tomatensuppe	pP	Fr. 8.00
– Pot-au-feu mit Brot, wie im Militär	pP	Fr. 16.50

4 Hauptgerichte

4.1 Kalb

- | | | |
|---|-----|-----------|
| – Kalbsragout mit Champignons | pP | Fr. 23.50 |
| – Kalbsschulterbraten
mit Rosmarinjus | p.P | Fr. 25.50 |
| – Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
optional auch mit Kalbsnieren möglich | pP | Fr. 30.50 |
| – Kalbscarré gebraten (ab 10 Personen)
an Rahmsauce mit rosa Pfeffer | pP | Fr. 37.50 |
| – Kalbsfilet am Stück gebraten an Portweinjus | pP | Fr. 44.00 |

4.2 Rind

- | | | |
|--|----|-----------|
| – Rindfleischvogel | pP | Fr. 17.00 |
| – Rindsschmorbraten an Rotweinsauce | pP | Fr. 19.00 |
| – Sure Mocke | pP | Fr. 19.50 |
| – Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganow | pP | Fr. 20.50 |
| – Rindsfilet im Blätterteigmantel „Wellington“ | pP | Fr. 41.50 |

4.3 Lamm

- | | | |
|---|----|-----------|
| – Emmentaler Schafsvoressen, mit Safran | pP | Fr. 20.50 |
| – Lammgigot gebraten, Knoblauchsauce | pP | Fr. 18.50 |

4.4 Schwein

- | | | |
|--|----|-----------|
| – Fleischkäse in der Folie gebacken | pP | Fr. 13.50 |
| – Hackbraten (gemischt) | pP | Fr. 15.50 |
| – Heisser Seeländerschinken | pP | Fr. 14.50 |
| – Schweinsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce | pP | Fr. 16.50 |
| – Schweinsragout an Senfsauce | pP | Fr. 16.50 |
| – Schweinsschulterbraten mit Rosapfeffer | pP | Fr. 16.50 |
| – Geräucherter Schweinsbraten (Chemibraten) | pP | Fr. 17.00 |
| – Schweinskarrebraten mit Rosmarinjus | pP | Fr. 18.00 |

4.5 Geflügel

- | | | |
|--|----|-----------|
| – Geschnetzeltes Poulet an Currysauce | pP | Fr. 15.00 |
| – Truthahnpiccata mit Schinkenstreifen | pP | Fr. 16.00 |
| – Pouletschenkelsteak (ohne Knochen) BBQ Sauce | pP | Fr. 16.50 |

4.6 Vegetarisch

– Käsekuchen	pP	Fr. 8.50
– Käsekuchen mit Sauerkraut	pP	Fr. 9.00
– Gemüsecurry mit Früchten	pP	Fr. 14.50
– Nudeln mit Orangenrahm und grünem Pfeffer	pP	Fr. 14.50
– Spaghetti mit Gemüsebolognese	pP	Fr. 14.00
– Risotto		
mit Apfelwürfeln und Parmesan	pP	Fr. 13.50
getrockneten Tomaten und Artischocken	pP	Fr. 13.50
– Pilzragout an Rahmsauce mit Kräutern	pP	Fr. 14.50
– Pilzpicatta mit Tomatensauce	pP	Fr. 14.50
– Gemüsejalousie auf Schnittlauchrahm	pP	Fr. 15.50
– Gemüselasagne	pP	Fr. 16.50

4.7 Wir liefern Ihnen

Fondue Chinoise oder Vigneronne (in Rotweibouillon)	ab 10 Personen
Fleisch frisch von Hand geschnitten: Rind, Pferd, Schwein, Geflügel optional Lamm mit 8 Beilagen und 5 Saucen Reis	
250g	pP Fr. 40.00
300g	pP Fr. 44.00
mit Kalbfleisch Preis auf Anfrage.	

Gerne bereiten wir auch einen Hauptgang nach Ihrem Wunsch zu.

4.8 Stärkebeilagen

– Pilawreis	pP	Fr. 2.20
– Butternudeln	pP	Fr. 2.60
– Salzkartoffeln	pP	Fr. 2.20
– Bratkartoffeln	pP	Fr. 2.40
– Risotto	pP	Fr. 2.80
– Kartoffelstock	pP	Fr. 2.80
– Spätzli	pP	Fr. 3.20
– Kartoffelsalat	pP	Fr. 3.50
– Kartoffelgratin	pP	Fr. 4.00

4.9 Gemüse

– Glasierte Karotten		pP	Fr. 2.20
– Glasierte Kohlrabi		pP	Fr. 2.20
– Blattspinat in Butter		pP	Fr. 2.20
– Sautierte Bohnen		pP	Fr. 2.20
– Blumenkohl Mornay		pP	Fr. 2.20
– Sautierter Rosenkohl		pP	Fr. 2.20
– Gemüsebouquet	3 Sorten	pP	Fr. 3.80
	4 Sorten	pP	Fr. 4.80
– Brot 100g und Butter 10g		pP	Fr. 2.60
Je nach Grösse des Anlasses 2 – 8 Sorten Brot zur Auswahl			

5 Buffets:

5.1 Spaghettata

Spaghetti mit 3 Saucen zur Auswahl

Tomatensauce, Bolognese, Gemüsebolognese

Pesto Genovese, Carbonara, Pilzrahmsauce

mit Grana Padano

pP Fr. 18.50

mit Salatbuffet 8 Sorten Blatt und Gemüsesalate

pP Fr. 28.00

5.2 Seeländer Burebuffet:

Fleischsuppe mit Dünki,

Suppenfleisch geräucherter Speck, Zungenwurst,

Schweinswürstli Rippli, Hamme

mit Dörrbohnen und oder Sauerkraut

Salzkartoffeln

pP Fr. 27.00

zweierlei Senf dazu

5.3 Desserts

Karamelköppli mit Rahm und Früchten	pP	Fr. 7.00
Gebrannte Crème	pP	Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat	pP	Fr. 7.50
mit Kirsch	pP	Fr. 8.30
Schokoladenmousse	pP	Fr. 8.00
Früchteparfait nach Saison	pP	Fr. 8.00
Schokoladenparfait auf Himbeercoulis	pP	Fr. 8.00
Vanilleparfait auf Himbeercoulis	pP	Fr. 8.00
Schokoladenmousse auf Ahornrahm	pP	Fr. 8.80
Friandies 3 St.	pP	Fr. 5.00
Schlagrahm	pP	Fr. 2.00

Gerne stellen wir Ihnen ein Dessertbuffet nach Ihrer Wahl zusammen

ab Fr. 17.50

6 Getränke

6.1 Apéro:

Orangen- Fruchtsaft	100cl	Fr. 9.50
Valserwasser	75cl	Fr. 6.00
Bowle mit Sekt (nach Saison)	100cl	Fr. 28.50

6.2 Wein:

Weine offerieren wir Ihnen gerne aus unserer reichhaltigen Restaurant-Weinkarte mit über 530 Spezialitäten.

6.3 Bier:

Gurten offen (20Liter Fass)	100cl	Fr. 10.50
Fassdepot		Fr. 50.00
Zapfanlage 1 Hahn Miete inkl Gas inkl Reinigung		Fr. 50.00
Schlossgold Alkoholfrei	33cl	Fr. 5.00
Gurten Bärengold Spezli	33cl	Fr. 5.00
Brandlöscher Appenzeller	33cl	Fr. 5.00
Bügel Feldschlösschen	50cl	Fr. 6.50
Gurten Lager	50cl	Fr. 6.50
Quöllfrisch Appenzeller	50cl	Fr. 6.50

Gekühlt mit Einwegbecher

6.4 Spirituosen:

je nach Produkt, gerne stellen wir Ihnen ein Angebot zusammen

6.5 Kaffee/Tee:

Kaffee, mit Zucker und Kaffeerahm	p Tasse	Fr.	3.30
Tee-Auswahl	p Beutel	Fr.	1.40

7 Service

7.1 Geschirr mit Abwasch

Teller alle grössen / Sorten	Stk.	Fr.	0.70
Unterteller mit Suppentasse	Stk.	Fr.	1.10
Bestecke	Stk.	Fr.	0.50
Wasser-, Weiss-, & Rotweinglas	Stk.	Fr.	0.70
Sektkelch	Stk.	Fr.	0.90
Bierglas, Spirituosenglas	Stk.	Fr.	0.70
Kaffeetassen mit Unterteller	Stk.	Fr.	0.90
Aschenbecher Glas, Metall	Stk.	Fr.	0.70
Menage (Salz & Pfefferstreuer)	Stk.	Fr.	2.00

7.2 Tischwäsche

Tischwäsche Stoff	je nach Grösse	ab	Fr.	7.00
Tischtuchrolle Vlies		Rolle	Fr.	100.00
Tischtuchrolle Papier		Rolle	Fr.	80.00
Servietten Stoff		Stk	Fr.	0.70
Servietten Papier		Stk	Fr.	0.30
gefaltet		plus	Fr.	0.40

7.3 Hardware

Servicetisch		Stk	Fr.	7.00
Runde 8er Tische		Stk	Fr.	16.50
Bankett Tische rechteckig 6er		Stk	Fr.	11.00
Stehische		Stk	Fr.	7.00
Überzüge weiss oder schwarz		Stk	Fr.	7.00
Moltens zu 6er / 8er Tisch		Stk	Fr.	4.50
Stühle				
Stuhl schwarz Bankett		Stk	Fr.	5.00
Stuhl Überzug (externer Lieferant)	ab	Stk	Fr.	11.50
Kerzenständer 80cm für 5 Kerzen		Stk	Fr.	10.00
Kerzen		Stk	Fr.	1.50
Stumpenkerzen		Stk	Fr.	6.00

7.4 Mitarbeiter zu Ihrer Unterstützung am Ort,

ab verlassen Kreuz Lyss bis retour Kreuz Lyss gerechnet

Koch	p S	Fr. 68.00
Kellner	p S	Fr. 68.00
Chef de Service / Küchenchef	p S	Fr. 98.00
Fahrzeit / Fahrer	p S	Fr. 56.00

7.5 Lieferung | Gratislieferung

ab einer Bestellung ab Fr. 600.00, in den Gemeinden: Lyss, Busswil, Worben, Studen, Kappelen, Aarberg und Grossaffoltern

Für Lieferungen in andere Gemeinden oder für Lieferungen unter Fr. 600.00,

Minimum Fr. 25.00 oder Fr. 2.20 pro km Hin- und Rückfahrt ab Kreuz Lyss berechnet.

7.6 Retournierung Leergut

nach Vereinbarung

Rückholung zu Fr. 2.20 pro km, Minimum Fr. 25.00

Zahlungsbedingungen

Zahlungsfrist innert 30 Tagen

Alle Preise exkl. 2.6% bzw. 8.1% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten

Lyss, 01.01.2024

8 Ihre Checkliste:

- Raum organisiert?
- Budget gemacht?
- Einladungen verschickt?
- Bewilligungen eingeholt?
- Parkplatz vorhanden?

8.1 Vorhandene Infrastruktur abklären

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tische | <input type="checkbox"/> Stühle |
| <input type="checkbox"/> Kochgelegenheit | <input type="checkbox"/> Kühlgelegenheit |
| <input type="checkbox"/> Geschirr | <input type="checkbox"/> Besteck |
| <input type="checkbox"/> Gläser | |
| <input type="checkbox"/> Tischwäsche | <input type="checkbox"/> Servietten |

8.2 Verpflegung

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Aperio-Getränke ausgewählt | <input type="checkbox"/> Aperio-Snacks bestimmt |
| <input type="checkbox"/> Menu zusammengestellt | |
| <input type="checkbox"/> Getränke ausgewählt | <input type="checkbox"/> Kaffee / Guetzli |

8.3 Dekoration

Tischdekoration:

- | | |
|--|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Blumen | <input type="checkbox"/> Kerzen |
| <input type="checkbox"/> Namensschilder | |
| <input type="checkbox"/> Raumdekoration | |
| <input type="checkbox"/> Themadekoration | |

8.4 Weitere Organisation

- Tischplan
- Ehren/Gäsetische