

GASTHOF ZUM KREUZ

Familie Doris und Peter Tschannen

Hauptstrasse 7, 3033 Wohlen, Tel. 031/829 11 00

GASTHOF ZUM KREUZ WOHLEN

BANKETTMENUS



Familie Peter Tschannen
3033 Wohlen/Bern
2 vollautomatische Kegelbahnen
Telefon 031/829'11'00

Montag und Dienstag geschlossen

NEU: www.kreuzwohlen.ch

Lieber Gast

Dieses Dossier soll Ihnen bei der Menuauswahl behilflich sein.

*** **"IHR ANLASS IST EIN TEIL UNSERES BERUFSLEBENS"** ***

Damit wir einen optimalen Bankettaufbau garantieren können,
bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten.

- 1 Es ist wichtig, dass wir **acht Tage vor Ihrem Anlass** im Besitze des von Ihnen gewählten Menus sind.
- 2 Wir bitten Sie, sich auf **ein Menu** zu beschränken
- 3 **Kindermenüs** bereiten wir gerne zu. Verlangen Sie bitte unsere spezielle Karte.
Für unsere kleinen Gäste haben wir hinter dem Haus einen **Kinderspielplatz**.
Vegetarische Menüs stellen wir ihnen auf Anfrage gerne zusammen.
- 4 **Menu Nummer eins bis acht und zwanzig** werden für Hochzeiten nicht serviert.
5. Wünschen Sie einen Blumenschmuck ? Wir bestellen diesen gerne für Sie. Er wird Ihnen separat in Rechnung gestellt.
Tischkärtli und Blumen, die Sie selber bereitstellen, können am Abend vorher bei uns abgegeben werden.
6. Gerne beantragen wir für Sie eine Verlängerung der Polizeistunde. Diese kostet in unserem Hause Fr. 80.-- pro Stunde. (bis 00.30 Uhr gratis). Die Musik (max. 92 Dezibel ab Quelle) darf maximal bis 30 Minuten vor Ende spielen
7. Wenn Sie von uns geschriebene Menüs wünschen, verrechnen wir pauschal pro Anlass Fr. 40.-- zum Schreiben und Drucken.
- 8 Profitieren Sie von unseren **zwei vollautomatischen Kegelbahnen** zu einem Preis pro Bahn pro Stunde von 15.-- (Kinder unter 16 Jahren ist das Kegeln untersagt)
- 9 Wir bitten Sie, telefonisch mit uns einen **Termin** zu vereinbaren.
Unsere Telefonnummer ist: **031/829'11'00**
Unsere Internet-Adresse: **www.kreuzwohlen.ch**

Montag und Dienstag geschlossen

- 10 Falls Sie für eine Sitzung einen **Hellraumprojektor mit Leinwand** benötigen, stellen wir Ihnen gerne einen zur Verfügung gegen einen Unkostenbeitrag von 30.--
- 11 Unsere Rechnungen sind innert 30 Tagen zahlbar. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten. Wenn Sie nicht bar, mit EC-Direkt oder mit Postcard bezahlen, teilen Sie uns bitte mit, an wen wir die Rechnung senden dürfen.

Alle nachfolgend aufgeführten Preise verstehen sich inklusive MWSt

Kleines Apéro Buffet

Kalt

hausgemachte Gewürznüsse und Chips
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen
diverse reich belegte Toast Brötli
Thoncanapé

Warm

Züpfe mit warmer Buurehamme
Schinkengipfeli
Käseküchlein

Grosses Apéro Buffet

Kalt

hausgemachte Gewürznüsse und Chips
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen
diverse reich belegte Toast Brötli
Thoncanapé
Grissini mit Rohschinken
Käseplatte
Früchteteller

Warm

Züpfe mit warmer Buurehamme
Hamburgerli
Schinkengipfeli
Mini Pizza
Käseküchlein

Apéro Vorschläge (wird nach Stück oder Personen verrechnet)

Canapés:

Toastbrot divers belegt je nach Saison und Angebot
Gebeizter Saibling, Schinken usw.

Flüte-Parisette am Stück:

Rustico oder Weissbrotparisette mit diversen Füllungen
je nach Saison und Angebot

Apéro Häppli:

<i>Schieferplatte mit Gemüsecrudité und diversen Dips</i>	<i>pro Platte</i>
<i>Käseküchlein</i>	<i>pro Stück</i>
<i>Speckpraline mit Zwetschgenkompott</i>	<i>pro Stück</i>
<i>Mini Pizza</i>	<i>pro Stück</i>
<i>Schinkengipfeli</i>	<i>pro Stück</i>
<i>Gewürznüsse und Chips</i>	<i>pro Person</i>
<i>Baquettes mit Oliventapenade</i>	<i>pro Person</i>

Vegane Häppli:

Meatless Balls, Bällchen auf Erbsenproteinbasis mit Dips *pro Stück*

Suppen:

Bouillon natur	<i>inbegriffen</i>
Bouillon mit Käseschnittchen	<i>inbegriffen</i>
Bouillon mit Gemüsestreifen	<i>inbegriffen</i>
Bouillon mit Flädli	<i>inbegriffen</i>
Bouillon mit Mark	<i>gegen Aufpreis</i>
Sauerkrautsuppe	<i>gegen Aufpreis</i>
Diverse Gemüsesuppen, je nach Saison und Angebot	<i>gegen Aufpreis</i>

Vorspeisen kalt:

- Pâté mit Selleriesalat und Cumberland-Sauce
- Hausgemachtes Siedfleischsülzli mit Meerrettich, garniert mit Blattsalat
- Gebeizter Saibling mit Meerrettichschaum, Toast und Butter
- Gourmet-Teller (diverse kalte Köstlichkeiten)
- Gemüseterrine mit Frischkäse und Blattsalat
- Salatbuffet
- Zungencarpaccio und Beinschinkenterrine an Senfvinaigrette

Vorspeisen warm

- Gebratene Eglifilets mit Gemüse, Salzkartoffeln oder Trockenreis
- Kümmel- Speck auf cremigen Lauchgemüse
- Berner Zungenwurst auf Rahmsauerkraut
- Blätterteigkissen mit Pilzrahmgulasch
- Saisonale Terrine

Salate:

- Grüner Salat
- Gemischter Salat
- Kleiner gemischter Salat
- Kreuz Salat (Speckwürfeli und Brotcroûtons garniert mit Radiesli und Ei)
- Nüsslisalat (je nach Saison, wahweise mit diversen Garnituren)

Hauptgerichte auf Teller serviert

(Suppe nach Wahl ist im Menupreis inbegriffen)

Fleisch

- 1 Rindsfiletwürfel "Kreuz"
- 2 Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
- 3 Grilliertes Rindsfilet
- 4 Kalbssteak an Morchelrahmsauce
- 5 Glasierte Kalbsbrustschnitte
- 6 Zart gegarter Kalbsbraten "Runder Mocken"
- 7 Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
- 8 Schweinssteak in Kräuterkruste

Fisch

- 9 Gebratene Walliser Alpen Egli, Senfbutter
- 10 Gebratenes Saiblings/ Forellenfilets, Weissweinsauce

Beilagen

Kartoffelstock
Reis
Teigwaren
Risotto
Kartoffelgratin
Salzkartoffeln
Pommes Frites

Gemüse

Saisonale Gemüsebeilage, je nach Angebot

Wir gehen gerne auf Ihre individuell auf Ihre Bedürfnisse ein.

Hauptgerichte auf Platte serviert

(Suppe nach Wahl ist im Menupreis inbegriffen)

- | | |
|----|--|
| 11 | Bernerplatte
Rippli, Siedfleisch, Speck, Bauernwurst,
Hamme und Markbein
Salzkartoffeln
Sauerkraut und Dörrbohnen |
| 12 | Gemischter Braten
Schweins- und Kalbsbraten
Pommes frites
Gemüseplatte |
| 13 | Schweinsfilets mit 2 verschiedenen Saucen
1. Service: Kroketten, Gemüseplatte und Morchelrahmsauce
2. Service: Nudeln und Pommerysenfsauce |
| 14 | Entrecôte am Stück mit geröstetem Pfeffer
schonend gegart bei 90° C
Dijonsenf-Jus
Kartoffelgratin
Gemüseplatte |

15 Les deux filets "Kreuz"

1. Service: Rindsfilet mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten
Gemüseplatte
2. Service: Schweinsfilets mit Morchelrahmsauce
Nudeln
Pfirsich mit Rahm

16 Chateaubriand

1. Service: Béarnaise-Sauce
Kartoffelgratin
Gemüseplatte
2. Service Béarnaise-Sauce
Kartoffelkroketten
Gemüseplatte

Unser spezielles und altbewährtes Hochzeitsmenu

Die beiden Hauptgänge werden auf Platte serviert
(ab 30 Personen)

17 Gemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

oder

Hauspastete mit Selleriesalat

Cumberlandsauce

oder

Siedfleischsülzli mit Meerrettich, garniert mit Blattsalaten

Bouillon mit Gemüsestreifen

Zartes Rindsfilet mit Kräuterbutter

Kartoffelkroketten

Reichhaltige Gemüseplatte

Saftige Schweinsfilets mit Morchelrahmsauce

Butternudeln

Pfirsich mit Rahm

Schönes Käse- und Dessertbuffet

auf Wunsch

(inklusive Vacherintorte)

18 inklusive sämtliche Getränke (jedoch zeitlich begrenzt)

11.30 bis 16.30

19.00 bis 00.00

**Prosecco, Orangenjus, Blanc Cassis, Bier,
Mineralwasser im Liter und Hahnenwasser**

Flasche weisser Wein "Schafiser", Bielersee

Flasche roter Wein "Clos du Château", Wallis

Kaffee mit Likör (ohne Vieille und speziellen Whisky)

dies ist ein spezielles Angebot, die Weine können daher nicht geändert werden !!!

nach der angegebenen Zeit kostet es 5.00 pro Stunde pro Person für die Getränke

19 Zusammengestellte Menus

Bunter Saisonsalat

Saisonale Gemüsesuppe

Hauptgang zur Wahl:

Schweinshalssteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites

Pouletgeschnetzeltes an Paprikasauce, Gemüse und cremige Polenta

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, Gemüse und Kartoffelstock

Linsencurry mt Gemüse und Reis (Vegan)

Parfaitschnitte Grand Marnier

20

Haben Sie ein Budget ?

Kein Problem !

**Wir unterbreiten Ihnen gerne
einen individuellen Menuvorschlag,
der Ihren Preisvorstellungen entspricht.**

21

**Möchten Sie ein spezielles Buffet ?
wir beraten Sie gerne**

Dessert:

Birne "Belle Hélène" Vanilleglace mit Birnen und Schokoladensauce

Mérinque mit Schlagrahm

Tirami-sù

Frischer Fruchtsalat

Glacen pro Kugel

Portion Schlagrahm

verlangen Sie unsere Dessertkarte

HAUSSPEZIALITÄTEN:

Parfait Grand Marnier

Frische Caramelköpflì mit Schlagrahm

Vacherin mit Ananas

"d'Chrüz Tradition syt 1950"

FÜR DEN BESONDEREN ANLASS:

(Auf Vorbestellung ab 30 Personen)

Grosser Vacherin (pro Person)

Dessertbuffet (pro Person)

Diverse süsse Köstlichkeiten und reichhaltige Käseplatte

Falls Sie selber eine Torte mitbringen, verrechnen wir Ihnen
Fr. 2.80 pro Person für die Geschirrbenützung.

Checkliste:

Anzahl Personen:

Anzahl vegetarische Menüs:

Anzahl Kindermenüs:

Anzahl Kinderplätze ohne Essen:

Anzahl Musikmenu:

Anzahl Chauffeurmenu:

Total Personen: =====

Ankunft mit Car oder Privatautos:

Ankunftszeit:

Essenszeit:

Abreisezeit:

Blumendekoration durch Wirt oder selber:

Für Übernachtungsmöglichkeiten Auswärtiger gesorgt :

Brauchen Sie einen Geschenktisch:

Rechnung bar bezahlen oder senden:
(Bitte Adresse angeben)

Name:

Strasse:

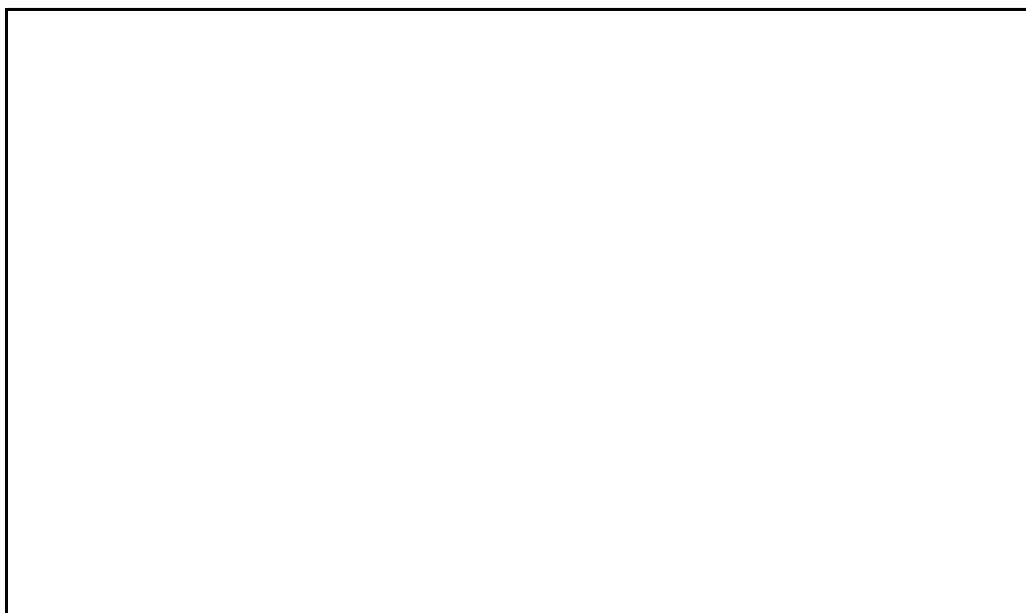
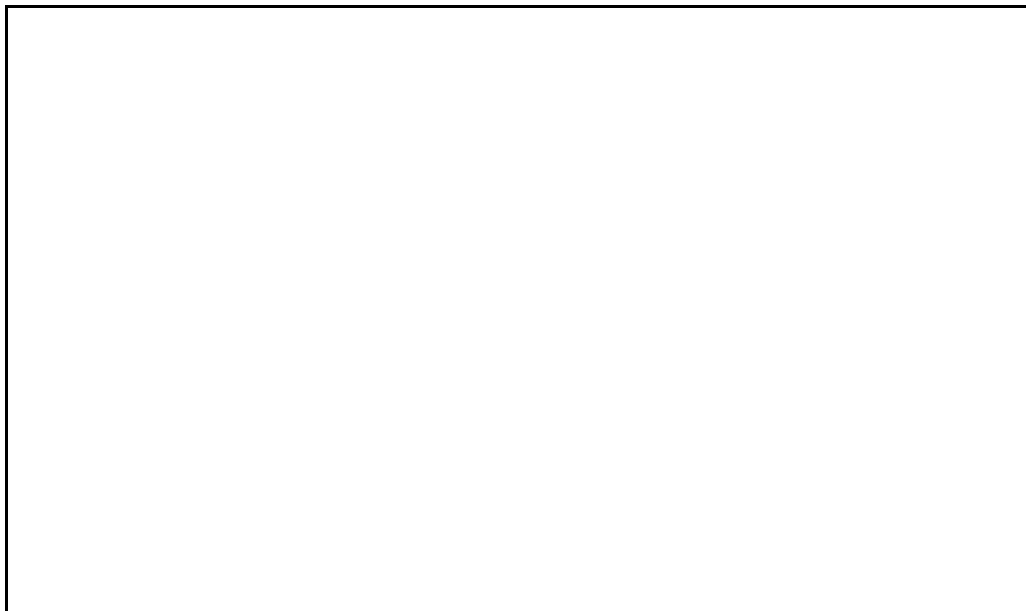
PLZ/Ort:

Telefon:

Unsere Internetadresse: **www.kreuzwohlen.ch**

info@kreuzwohlen.ch

Tischplan:



Wichtig:

Gemäss Nachtruheordnung der Gemeinde Wohlen darf **nichtknallendes** Feuerwerk nur vor 22 Uhr gezündet werden. Knallende Feuerwerkskörper sind nur am **1. August** und in der Sylvesternacht erlaubt.

Nach 22 Uhr sind musikalische - sowie lärmverursachende Darbietungen auf öffentlichem Boden untersagt. In unserem Haus dürfen keine Wunderkerzen abgebrannt werden.

Familie Doris und Peter Tschannen
Hauptstrasse 7, 3033 Wohlen, Tel. 031/829 11 00

[illegible]

Unsere Räumlichkeiten im Gasthof Kreuz in Wohlen:

Gaststube	24	
Innere Stube	12	
Buurestube	22	
Trottenstube	50	
Hochzeitsstube	35	
Taufestube	26	
Hochzeitsstube und Taufestube zusammen	76	54
ganzer Saal und Trottenstube	130	(mit Musik und Tanz)
Kreuzstube (Fumoir)	22	
Kegelbahn	24	
Terrasse	78	
Giardino (Gartenrestaurant mit Selbstbedienung)	80	
Schützenhaus (Partylokal zum mieten)	48	
Zelt	140	
Parkplätze	110	
Pétanquebahnen	11	
Hufeisenwerfbahnen	3	
vollautomatische Match-Kegelbahnen	2	
alte Aussenkegelbahn (zum selber Kegel stellen)	1	

GASTHOF ZUM KREUZ

Familie Doris und Peter Tschannen

Hauptstrasse 7, 3033 Wohlen, Tel. 031/829 11 00

GASTHOF ZUM KREUZ

Familie Doris und Peter Tschannen
Hauptstrasse 7, 3033 Wohlen, Tel. 031/829 11 00

