

KREUZ  BELP  
...aus Freude am Genuss

# menus+buffets

# *Sehr geehrte Gastgeberin Sehr geehrter Gastgeber*

Sie planen ein Fest, eine Tagung oder sonst ein Event?

Unsere langjährigen Erfahrungen machen uns zum zuverlässigen Partner Ihres Anlasses.

Wir haben Ihnen hier einige Vorschläge zusammengestellt. Die einzelnen Menugänge können beliebig untereinander ausgetauscht werden. Alle Hauptgänge werden inkl. Nachservice angeboten.

Für weitere Ideen und Kompositionen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Die Menus können wir Ihnen ab 10 Personen, die Buffets ab 30 Personen anbieten.

Ihr Kreuz-Team  
T 031 819 42 40 / F 031 819 41 64  
[www.kreuz-belp.ch](http://www.kreuz-belp.ch) / [info@kreuz-belp.ch](mailto:info@kreuz-belp.ch)

## **MENU-KOMPOSITIONEN VOM SCHWEIN**

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Grüner Blattsalat **	Fr.	6.00
Schweinsbraten "Piemontese" im Rotwein geschmort und an Oliven-Oreganosauce Sautierte Kartoffelgnocchi Buntes Saisongemüse **	Fr.	24.00
Torta di Frutti di Bosco	Fr.	6.00
Bündner Gerstensuppe **	Fr.	5.50
Schweinscarré im Ofen gebraten auf Pilz-Gemüseragout mit Crème fraîche Eierspätzli **	Fr.	29.00
Caramelköpflerli mit Rahm	Fr.	5.00
Märtsalat (Blattsalat mit Champignons und Speck, an Himbeerdressing) **	Fr.	9.00
Schweinscarrébraten "Dentenberg" (mit Zwetschgen) Lyonerkartoffeln Buntes Saisongemüse **	Fr.	29.00
Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8.00

Belper Salat (Eisbergsalat mit Speck, Ei und Belperknollen, an Randendressing) **	Fr.	8.00
Schweinsfilet gefüllt mit Kräutern, Senf und Mie de pain an Blauburgunder Sauce Kartoffelgratin Buntes Saisongemüse **	Fr.	33.00
Pina-Coladacrème	Fr.	5.50
Bouillon mit Backerbsen **	Fr.	5.50
Berner Platte mit Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, Rindszunge, Wienerli und Speck Salzkartoffeln Dörrbohnen und Sauerkraut **	Fr.	28.00
Gebrannte Crème	Fr.	5.50

## **MENU-KOMPOSITIONEN VOM KALB**

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Schwedischer Gourmetteller (Crevetten-Cocktail, Rauchlachs, Forellenmousse, Fischterrinen, Pumpernickel, Toast und Knäckebrot) **	Fr.	15.00
Gespickter Kalbsrücken mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern an Amaronessauce Gebratene Patatine Buntes Saisongemüse **	Fr.	Preis nach Anfrage
Parfait von caramelierten Sonnenblumenkernen mit Saisonfrüchten	Fr.	6.50
Salatbuffet (mit 7 verschiedenen Salaten und Saucenauswahl) **	Fr.	11.00
Kalbsschulterbraten an Kräuterjus Kartoffelgratin Buntes Saisongemüse **	Fr.	29.00
Schokoladenmousse	Fr.	6.50
Kartoffelsuppe mit Trüffelöl **	Fr.	5.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Greyerzer Art mit frischen Champignons, Schalotten und Greyerzer Doppelrahm Gürbetaler Dinkelspätzli Ofen-Tomaten **	Fr.	28.00
Süssmostcrème	Fr.	5.50

## MENU-KOMPOSITIONEN VOM RIND

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Gemischter Salat **	Fr.	7.00
Rindsgeschnetzeltes "Woronoff" mit Gurken, Peperoni, Champignons, Paprika und Rahm Butterspätzli **	Fr.	22.00
Rahmkirschtörtli	Fr.	6.50
Champignon-Kressecrèmesüpli **	Fr.	5.50
Gürbetaler Brasato (Rindsschulterspitz im Rotwein geschmort) Kartoffelstock Buntes Saisongemüse **	Fr.	29.50
Vacherin-Eistorte	Fr.	8.00
Gourmetsalat (Blattsalat mit Rauchlachs, Toffner Rohschinken, Wachtelei und Knoblauchcroûtons) **	Fr.	9.50
Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Buntes Saisongemüse **	Fr.	47.00
Dessertbuffet	Fr.	19.00

## MENU-KOMPOSITIONEN VOM LAMM

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Rindsbouillon mit Kräuterflädli **	Fr.	5.50
Emmentaler Lammvoressen Rahm-Kartoffelstock Glaciertes Gemüse **	Fr.	31.00
Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce	Fr.	6.50
Tomatencrèmesuppe **	Fr.	5.50
Lammrack "Rolls-Royce" (bis max. 30 Pers.) mit Tapenadekruste an Rotwein-Buttersauce Thymiankartoffeln Panierte Bohnenpäckli **	Fr.	29.00
Vanille-Eiskrapfen in Mangosuppe mit Granatapfelkernen	Fr.	6.50

## MENU-KOMPOSITIONEN VOM GEFLÜGEL

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

---

Gemischter Salat **	Fr.	7.00
Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff" Butterreis **	Fr.	20.00
Tirami Su	Fr.	5.50
<hr/>		
Karotten-Orangencrèmesuppe mit Ingwer **	Fr.	5.50
Poulettäschli mit Toffner Rohschinken und Pfefferkäse an Balsamico-Rahmsauce Gürbemätteli-Hausmachernudeln Ofentomate **	Fr.	24.50
Joghurt-Mohnterrine mit Dörrfrüchtekompott	Fr.	6.50
<hr/>		
Blattsalat "Italienne" **	Fr.	6.00
Truten-Piccata Tomatensugo Pesto-Spaghetti **	Fr.	19.00
Panna Cotta mit Beeren	Fr.	6.50
<hr/>		
Gemüsesalat mit frittierte Riesencrevette im Kartoffelmantel **	Fr.	12.00
Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch, Gemüse und Sojasauce) **	Fr.	18.00
Ananaskrapfen mit Kokosnussglace	Fr.	6.50

## MENU-KOMPOSITIONEN VOM FISCH

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

---

Blattsalat mit sautierten Champignons und Brotcroûtons **	Fr.	5.50
Gebratenes Felchenfilet an Pommery-Senfsauce auf Speck-Wirzgemüse angerichtet Petersilienkartoffeln **	Fr.	23.00
Symphonie "Kreuz"	Fr.	10.00
<hr/>		
Broccoli-Steinpilz-Terrine mit Gemüsespaghetti **	Fr.	6.50
Zanderfilet mit Morcheln und Lauchstreifen an Dezaleysauce Pilawreis und Blätterteig-Fleurons **	Fr.	25.00
Apfel-Jalousie mit Vanilleglace	Fr.	6.50

Antipasti-Teller (mit getr. Tomaten, Auberginen-Röllchen, marinierten Champignons, Oliven und Pappadews mit Frischkäse) **	Fr.	9.50
Pangasius-Spiessli auf Zitronen-Mascarponeisotto angerichtet Broccoli mit Mandeln **	Fr.	18.50
Frucht-Quarkschnitte	Fr.	6.00

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Diese Hauptgerichte mit Nachservice können beliebig mit Vor- und Nachspeisen der vorgängigen Menukompositionen kombiniert werden

Auberginen <b>oder</b> Zucchini-Piccata auf pikanten Spaghetti angerichtet	Fr.	19.00
Paella-Risotto mit Gemüse-Spiessli	Fr.	21.00
Puschlaver Spätzli mit Gemüsestreifen, Weisskabis, Zwiebeln und Bergkäse	Fr.	18.00
Gemüse-Lasagne an roter Peperonisauce mit Parmesan-Crakers	Fr.	19.00

## ZVIERITELLER

Ohne Nachservice

Heisse Hamme mit Kartoffelsalat	Fr.	21.00
Heisse Hamme mit Kartoffelsalat und grünem Salat	Fr.	25.00
Gemischter Fleischteller Kalbs-+Schweinsbraten, Roastbeef, Hamme, Coppa, Salami, 3 Salate und Käse	Fr.	19.80
1 Pastetli nature	Fr.	9.50
2 Pastetli nature	Fr.	16.00
dazu Reis oder grüner Salat	+Fr.	4.00

## HAUSSPEZIALITÄT

Fondue Chinoise à discrétion (mit Rindfleisch, andere Fleischsorten auf Anfrage) mit Reis und 16 verschiedenen Saucen und Beilagen	Fr.	39.50
--	-----	-------

## GÜRBETALER BUFFET

---

Fleischsuppe mit gerösteter Züpfe (wird am Tisch serviert)

\*\*

Salatbuffet

\*\*

Berner Platte mit Siedfleisch, Rippli, Rindszung, Bauernwurst, Schweinsbraten, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen

\*\*

Meringues mit Rahm, Glaceauswahl, Süssmostcrème, Schwarzwäldertorte Fr. 56.00

## BUFFET "RIVIERA"

---

Marinierte Oliven, gratinierte Auberginen, Tomatensalat mit Mozzarella, pikant marinierte Champignons, lauwarmer Riesencrevetten, Parmesanwürfel

\*\*

Pastabuffet mit Kartoffelgnocchi, gefüllte Teigwaren und Spaghetti Pestosauce, Fleischsauce, Tomatensauce und Cinque Pi

\*\*

Tirami Su, Torta di Frutti di Bosco, Panettonepudding, Glaceauswahl Fr. 43.00

## KLEINES BUFFET "RIVIERA "

---

Gemischter Salat (am Tisch serviert)

\*\*

Spaghettibuffet mit Fleischsauce, Tomatensauce und Pestosauce Fr. 25.00

## FESTBUFFET

---

Salatbuffet und Brotauswahl

\*\*

Crevetten-Cocktail, Rauchlachs, Forellenmousse, Fischterrine, Pumpernickel, Toast und Knäckebrötchen

\*\*

Partypastete, rosa gebratenes Roastbeef, gefüllte Pouletschenkel, Schweinsbraten in feinen Tranchen

\*\*

Kalbsschulterbraten, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

\*\*

Käseplatte, Caramelköpfler, Glaceauswahl, Rahm, Gebrannte Crème, Süssmostcrème, Schokoladenmousse, Tirami Su, Frucht-Quarkschnitte, Fruchtsalat Fr. 83.00

Gleiches Buffet mit Hamme anstatt Kalbsschulterbraten Fr. 78.00

Gleiches Buffet mit warmem Roastbeef Fr. 90.00

KREUZ  BELP

RESTAURANT UND KONFERENZZENTRUM  
DORFSTRASSE 30 (IM DORFZENTRUM), 3123 BELP  
TELEFON 031 819 42 40, FAX 031 819 41 64  
info@kreuz-belp.ch, www.kreuz-belp.ch

8.11.2007