

# CATERING

KREUZ  BELP  
...aus Freude am Genuss

# Sehr geehrte Gastgeberin Sehr geehrter Gastgeber

Unsere Köstlichkeiten aus Küche und Keller bringen wir Ihnen gerne auch dort hin, wo immer Sie wünschen.

Ob nur Lieferung oder mit Service und allem Drum+Dran – das bestimmen Sie.

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)**



## Hier das Wichtigste in Kürze:

### Wie setzen sich unsere Preise zusammen?

- Unsere Restaurant-Preise abzüglich 13,04% Service
- inkl. Porzellan, Besteck, Gläser, Tischtücher und sonstiges Material zum bestellten Essen resp. Getränke
- inkl. MWST

### Zusätzliche Kosten

- Geschirr, Besteck, Gläser, Tischtücher für Essen+Getränke, die Sie selber mitbringen
  - Personalkosten Service Fr. 38.00/Std. bis 24.00 h  
Fr. 43.00/Std. ab 24.00 h und am Sonntag
  - Koch Fr. 45.00/Std. bis 24.00 h  
Fr. 50.00/Std. ab 24.00 h und am Sonntag
  - Hilfsmitarbeiter Fr. 35.00/Std. bis 24.00 h  
+Raumbereitstellung Fr. 40.00/Std. ab 24.00 h und am Sonntag
- Es werden mindestens 3 Std. verrechnet; An- und Rückreise zählen zur Arbeitszeit.
- Transportkosten  
Fr. 1.80 pro km inkl. Chauffeur. Erforderliche Grosstransporte werden je nach Aufwand verrechnet.
  - Blumen und Dekorationen für Tisch und Raum nach Aufwand

### Gerne gewähren wir Ihnen einen Rabatt, wenn Sie folgendes selber bereitstellen

- Porzellan und Besteck 3 %
- Tischtücher 2 %
- Gläser 1,5 %

### Zahlungsbedingungen

Innert 10 Tagen netto

Die 48 Std. vorher gemeldete Anzahl wird mindestens verrechnet; resp. bei Grossbanketten ab 200 Personen benötigen wir 1 Woche vorher eine verbindliche Personenzahl.

# APÉRO + IMBISS

Ein Apéro oder ein Imbiss können wir Ihnen ab 15 Personen anbieten. Von der Anzahl Häppli her empfehlen wir Ihnen 6-8 Einheiten. Ist das Apéro jedoch zur Essenszeit, d.h. quasi anstatt ein Essen, so empfehlen wir deren 10-12 Einheiten.

## BACKWAREN

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Mini-Schinkengipfeli	Stück	Fr. 1.80	
Schinkengipfeli gross	Stück	Fr. 4.00	
Pizzettini Brunoise, Vegi	Stück	Fr. 1.30	
Pizzettini Salami oder Schinken	Stück	Fr. 2.00	
Mini-Käseküchlein	Stück	Fr. 1.30	
Käseküchlein gross	Stück	Fr. 3.60	
Knoblauch-Kräuterbrot	Stück	Fr. 1.60	
Baguette mit Schinken und Käse überbacken	Stück	Fr. 2.50	
Fondue Baguette	Stück	Fr. 2.50	
Mini-Frühlingsrolle	Stück	Fr. 1.30	
Gemüsetäschli	Stück	Fr. 1.30	
Mini-Gemüse-Jalousie	Stück	Fr. 1.80	
Prussien mit Pesto, Käse oder Schinken	Stück	Fr. 1.50	

## WARME HÄPPLI

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Rösti-Snack „Fondue“	Stück	Fr. 1.30	
Röstirulle mit Champignons gefüllt	Stück	Fr. 1.30	
Rindfleischkugeli mit süss saurer Sauce	Stück	Fr. 1.60	
Mozzarellastengeli paniert	Stück	Fr. 2.00	
Chicken-Nugget mit Currysauce	Stück	Fr. 1.50	
Maisgalette mit Käse überbacken	Stück	Fr. 1.60	
Belpbergerli (Würstli) mit 6-Korn-Mütschli	Stück	Fr. 2.60	
Flammkuchen Original	Kuchen	Fr. 15.50	in 12 Stücke geschn.

## SÜPPLI WARM

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Schaumsüppi mit frischen Kräutern	Stück	Fr. 2.20	
Geflügelcrème	Stück	Fr. 2.20	
Steinpilzcrème	Stück	Fr. 2.20	
Pastinakencrème	Stück	Fr. 2.20	
Zitronengrassüppi mit Shiitakepilzen	Stück	Fr. 2.20	im Löwentässli
Kressesüppi	Stück	Fr. 2.20	
Bärlauchcrème (Saison)	Stück	Fr. 2.20	
Spargelcrème (Saison)	Stück	Fr. 2.20	
Kürbissüppi mit Orangen+Ingwer (Saison)	Stück	Fr. 2.20	

## SÜPPLI KALT

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Gazpacho (spanische Gemüsesuppe)	Stück	Fr. 2.20	im Löwentässli
Melonen-Kaltschale (Saison)	Stück	Fr. 2.20	

## BELEGTE BROTE

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Cocktailcanapé mit Rauchlachs	Stück	Fr. 3.50	
Cocktailcanapé mit Hamme, Frischkäse oder Mousse nach Saison	Stück	Fr. 3.30	
Bruschette mit Tomaten oder Olivenpaste	Stück	Fr. 2.50	
Bruschette mit Feta, Rucola und Champignons	Stück	Fr. 2.80	
Canapé (1/4 Toast) mit Schinken, Salami oder Käse	Stück	Fr. 2.60	
Canapé (1/4 Toast) mit Lachs	Stück	Fr. 3.10	
Mini-Blini mit geräuchtem Lachs und Crème fraîche (Buchweizen-Pfannkuchen)	Stück	Fr. 2.80	

## GEFÜLLTE BROTE

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Dreieck-Toastsandwich (1/2 Toast) gefüllt mit			
Pouletcurrysalat	Stück	Fr. 4.00	
Ei, Thon oder Tomaten	Stück	Fr. 3.10	
Rohschinken, Käse oder Hamme	Stück	Fr. 3.10	
Lachs mit Meerrettichschaum	Stück	Fr. 4.00	
Selleriesalat oder Spargeln	Stück	Fr. 3.50	
Laugen-Crostini mit Mousse nach Saison gefüllt	Stück	Fr. 3.30	
Laugen-Brezel mit Hamme oder Käse	Stück	Fr. 2.80	
Mini-Brioche mit Pfefferkäse und Rucola	Stück	Fr. 2.60	
Baguette (10 cm) mit Salat, Ei, Schinkenwürfeli an Mayonnaisesauce	Stück	Fr. 3.50	
Provençalisches Kräuterbrötli mit Mostbröckli, Rindstatar oder Hamme	Stück	Fr. 2.50	

## IM GLÄSLI

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Creveillacocktail	Stück	Fr. 3.10	
Kartoffel-Apfelsalat mit Rauchforelle	Stück	Fr. 3.10	
Cherrytomätli mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing	Stück	Fr. 2.60	

## SPIESSLI KALT

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Cherrytomaten, Käse, Rohschinken	Stück	Fr. 2.50	
Mini-Tortillas mit diversen Füllungen	Stück	Fr. 2.20	
Crêpesrollen mit Frischkäse und Schnittlauch	Stück	Fr. 2.60	
Antipastimix	Stück	Fr. 3.10	
Melone, Rohschinken, marinierte Crevetten	Stück	Fr. 2.50	
Crevetten, Tomaten, Dill	Stück	Fr. 2.50	
Rauchlachs, Limetten-Blinis	Stück	Fr. 2.60	
Früchtespiessli	Stück	Fr. 2.00	

## SPIESSLI WARM

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Hacktätschli mit Relishsauce	Stück	Fr. 2.80	
Mini-Hamburger mit Brötli	Stück	Fr. 3.80	
Poulet Yakitori Curryspiessli	Stück	Fr. 2.20	

## WARME APÉROSPEISEN

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Risotto mit Spargeln oder Kürbis	Stück	Fr. 2.80	in Portionenschale
Risotto mit Steinpilzen	Stück	Fr. 3.10	in Portionenschale
Hörnli mit gehacktem Rindfleisch	Stück	Fr. 2.60	im Schiffli
Bami Goreng mit Pouletfleisch	Stück	Fr. 5.30	
Bami Goreng ohne Fleisch	Stück	Fr. 3.50	
Guggershörnli mit Gemüse, Zungenwurst, Mostbröckli und Käserahmsauce	Stück	Fr. 4.40	ab Buffet zur Selbstbedienung
Aelpler Makkaronen mit Bergkäse	Stück	Fr. 3.50	
Chili con carne mit Weissbrot	Stück	Fr. 4.30	
Roastbeef im Baguette, serviert mit Bearnaisesauce	Stück	Fr. 7.90	am Buffet geschnitten

## DIVERSES

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Oliven	100 g	Fr. 7.00	
Tortillachips mit Guacamole-Dipsauce	100 g	Fr. 3.20	
Gesalzenes (Nüssli, Chips, Stangen)	100 g	Fr. 3.20	
Parmesanmöckli	100 g	Fr. 5.10	
Regionaler Käse in mundgerechten Stückli	40 g	Fr. 6.60	
Käse am Stück zum Schneiden	40 g	Fr. 3.50	
Rauchlachs mit Toast+Blinis, dazu Meerrettichschaum	50 g	Fr. 8.60	
Gemüsesängeli mit Tatar-+Wasabi-Dipsauce	100 g	Fr. 4.40	
Grissini mit Rohessspeck umwickelt	St	Fr. 1.30	

## SÜSSE HÄPPLI

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
Rahmkirschtörtli	Stück	Fr. 3.50	
Gebrannte Crème	Stück	Fr. 3.10	im Chörbli
Schoggimousse	Stück	Fr. 3.50	im Glas
Tobleronemousse	Stück	Fr. 3.50	im Glas
Marronimousse (Saison)	Stück	Fr. 3.50	im Glas
Gürbetaler Früchtegratin (w)	Portion	Fr. 1.80	Schale ab 15 Pers
Sommerfrüchte-Minestrone mit Basilikum-Melonensorbet (Saison)	Stück	Fr. 3.10	im Löwentässli ab 20 Pers
Aprikosen-Topfenknödel mit Vanillesauce	Stück	Fr. 2.10	im Schiffli
Früchtequarkschnitte	Stück	Fr. 3.70	
Profiterol mit Schoggirahm gefüllt	Stück	Fr. 1.10	
Mini-Berliner	Stück	Fr. 1.50	
Duo-Crèmeschnitte Vanille-Schoggi	Stück	Fr. 1.60	
Mini-Muffin	Stück	Fr. 1.50	
Dänischer Plunder „Vanille“	Stück	Fr. 2.60	
Dänischer Plunder „Ahorn-Pecanuss“	Stück	Fr. 2.80	

## KALTE APÉRO-PLATTEN

Artikel	Einheit	Preis in CHF	Besonderheiten
<b>Festplatte mit</b> Hamme, Rohesspeck, Coppa, Rohesswurst, Toffner Rohschinken, Mostbröckli, Hobelkäse, Käsemöckli regional, Partypastete, 3 Brote	Person	Fr. 14.00	auf Spiegel
<b>Gourmet-Spiegel mit</b> Pastete, Lachs, Toffner Rohschinken und Alpkäserollen	Person	Fr. 15.70	auf Spiegel
<b>Fleischplatte mit</b> Bündnerfleisch, Toffner Rohschinken, Mostbröckli, Bikespeck, Coppa, Rohesswurst und Salami	Person	Fr. 13.10	auf Spiegel
<b>Früchteplatte mit</b> 6 frischen Saisonfrüchten mundgerecht aufgeschnitten, Mangosauce und Schoggisauce zum Dippen	Person	Fr. 13.10	auf Platte

## ZUSAMMENGESTELLTE VORSCHLÄGE

---

<b>Giesse-Apéro</b>	Person	Fr.	16.30
---------------------	--------	-----	-------

1 Mini-Schinkengipfeli  
1 Pizzettini Brunoise, Vegi  
1 Knoblauch-Kräuterbrot  
1 Rösti-Snack „Fondue“  
1 Laugen-Brezel gefüllt mit Hamme oder Käse  
1 Provençalisches Kräuterbrötli mit Mostbröckli  
50 g Gemüsestängeli mit 2 Dipsaucen  
100 g Gesalzenes

---

<b>Gürbe-Apéro</b>	Person	Fr.	20.80
--------------------	--------	-----	-------

1 Cocktailcanapé mit Hamme  
1 Cocktailcanapé mit Frischkäse  
1 Bruschette mit Tomaten  
1 Spiessli mit Hacktätschli und Relishsauce (w)  
2 Grissini mit Rohessspeck umwickelt  
40 g Käse divers, in mundgerechten Stückli

---

<b>Aare-Apéro</b>	Person	Fr.	23.80
-------------------	--------	-----	-------

1 Schaumsüppi mit frischen Kräutern  
1 Cherrytomätli mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing  
1 Kartoffel-Apfelsalat mit Rauchforelle  
1 Spiessli mit Crêpesrollen mit Frischkäse und Schnittlauch (k)  
1 Guggershörnli mit Gemüse, Zungenwurst, Mostbröckli und Käserahmsauce  
1 Chili con carne mit Weissbrot  
1 Aprikosen-Topfenknödel mit Vanillesauce  
1 Profiterol mit Schoggirahm gefüllt

---

## APÉRO-GETRÄNKEPAUSCHALEN

PREISE GELTEN FÜR MAX. 2 STUNDEN; JEDE WEITERE ½ STD. +FR. 1.50/PERSON

### Grundangebot

Wein/Bier/Mineralwasser/Orangensaft

- Variante mit unten aufgeführten Flaschenweinen zur Wahl Fr. 13.50  
Weiss  
Sauvignon blanc „Les Jamelles“  
Bardonnex blanc „Domaine de Verbant“  
Mont-sur-Rolle „Plein Soleil“  
St.Saphorin „Domaine de Faverges“  
Neuchâtel blanc „Non filtré“  
  
Rot  
Bardonnex rouge „Domaine de Verbant“  
Syrah „Les Jamelles“  
Aigle rouge „Le Souverain“  
Dôle „L'Ondine“
- Variante mit Flaschenweinen aus unserer Weinkarte Fr. 15.70
- Variante mit 5 dl Weinen aus unserer Weinkarte Fr. 11.30
- Alle Varianten zusätzlich mit Prosecco di Valdobbiadene brut + Fr. 1.80

### Weitere Getränkevorschläge

Orangensaft	lt	Fr.	10.00
Tomatensaft	2 dl	Fr.	4.40
San-Frutti (Orangenus, Most, San Pellegrino)	lt	Fr.	21.00
Bowle ohne Alkohol	lt	Fr.	22.60
Bowle mit Alkohol	lt	Fr.	32.20
Offenbier	lt	Fr.	11.00
Red Flirt (Red Orange, Orangensaft, Prosecco)	lt	Fr.	34.00

26.08.2011

# MENU + BUFFETS

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

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

## MENU-KOMPOSITIONEN VOM SCHWEIN

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Grüner Blattsalat **	Fr.	5.20
Schweinschalsbraten "Piemontese" im Rotwein geschmort und an Oliven-Oreganosauce Sautierte Kartoffelgnocchi Buntes Saisongemüse **	Fr.	20.90
Torta di Frutti di Bosco	Fr.	5.20
Bündner Gerstensuppe **	Fr.	4.80
Schweinscarré im Ofen gebraten auf Pilz-Gemüseragout mit Crème fraîche Eierspätzli **	Fr.	25.20
Caramelköpfler mit Rahm	Fr.	4.40
Märtsalat (Blattsalat mit Champignons und Speck, an Himbeerdressing) **	Fr.	7.80
Schweinscarrébraten "Dentenbergr" (mit Zwetschgeng) Lyonerkartoffeln Buntes Saisongemüse **	Fr.	25.20
Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	7.00
Belper Salat (Eisbergsalat mit Speck, Ei und Belperknollen, an Randendressing) **	Fr.	7.00
Schweinsfilet gefüllt mit Kräutern, Senf und Mie de pain an Blauburgunder Sauce Kartoffelgratin Buntes Saisongemüse **	Fr.	28.70
Pina-Coladacrème	Fr.	4.80

Bouillon mit Backerbsen **	Fr.	4.80
Berner Platte mit Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, Rindszunge, Wienerli und Speck Salzkartoffeln Dörrbohnen und Sauerkraut **	Fr.	24.40
Gebrannte Crème	Fr.	4.80

## MENU-KOMPOSITIONEN VOM KALB

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Schwedischer Gourmetseller (Crevetten-Cocktail, Rauchlachs, Forellenmousse, Fischterriner, Pumpnickel, Toast und Knäckebrot) **	Fr.	13.10
Gespickter Kalbsrücken mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern an Amaronesauce Gebratene Patatine Buntes Saisongemüse **	Fr.	Preis nach Anfrage
Parfait von caramelierten Sonnenblumenkernen mit Saisonfrüchten	Fr.	5.70
Salatbuffet (mit 7 verschiedenen Salaten und Saucenauswahl) **	Fr.	10.00
Kalbsschulterbraten an Kräuterjus Kartoffelgratin Buntes Saisongemüse **	Fr.	25.20
Schokoladenmousse	Fr.	5.70
Kartoffelsuppe mit Trüffelöl **	Fr.	4.80
Kalbsgeschnetzeltes nach Greyerzer Art mit frischen Champignons, Schalotten und Greyerzer Doppelrahm Gürbetaler Dinkelspätzli Ofen-Tomaten **	Fr.	24.40
Süssmostcrème	Fr.	4.80

## MENU-KOMPOSITIONEN VOM RIND

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Gemischter Salat **	Fr.	6.10
Rindsgeschnetzeltes "Woronoff" mit Gurken, Peperoni, Champignons, Paprika und Rahm Butterspätzli **	Fr.	19.20
Rahmkirschtörtli	Fr.	5.70

Champignon-Kressecrèmesüppi **	Fr.	4.80
Gürbetaler Brasato (Rindsschulterspitz im Rotwein geschmort) Kartoffelstock Buntes Saisongemüse **	Fr.	25.70
Vacherin-Eistorte	Fr.	7.00
Gourmetsalat (Blattsalat mit Rauchlachs, Toffner Rohschinken, Wachtelei und Knoblauchcroûtons) **	Fr.	8.30
Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Buntes Saisongemüse **	Fr.	41.00
Dessertbuffet	Fr.	16.50

## **MENU-KOMPOSITIONEN VOM LAMM**

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Rindsbouillon mit Kräuterflädli **	Fr.	4.80
Emmentaler Lammvoressen Rahm-Kartoffelstock Glaciertes Gemüse **	Fr.	27.00
Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce	Fr.	5.70
Tomatencrèmesuppe **	Fr.	4.80
Lammrack "Rolls-Royce" (bis max. 30 Pers.) mit Tapenadekruste an Rotwein-Buttersauce Thymiankartoffeln Panierte Bohnenpäckli **	Fr.	25.20
Vanille-Eiskrapfen in Mangosuppe mit Granatapfelkernen	Fr.	5.70

## **MENU-KOMPOSITIONEN VOM GEFLÜGEL**

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Gemischter Salat **	Fr.	6.10
Pouletgeschnetztes "Stroganoff" Butterreis **	Fr.	17.40
Tirami Su	Fr.	4.80
Karotten-Orangencrèmesuppe mit Ingwer **	Fr.	4.80
Poulettäschli mit Toffner Rohschinken und Pfefferkäse an Balsamico-Rahmsauce Gürbemätteli-Hausmachernudeln Ofentomate **	Fr.	21.30
Joghurt-Mohnterriner mit Dörrfrüchtekompott	Fr.	5.70

Blattsalat "Italienne" **	Fr.	5.20
Truten-Piccata Tomatensugo Pesto-Spaghetti **	Fr.	16.50
Panna Cotta mit Beeren	Fr.	5.70
Gemüsesalat mit frittierter Riesencrevette im Kartoffelmantel **	Fr.	10.50
Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch, Gemüse und Sojasauce) **	Fr.	15.70
Ananaskrapfen mit Kokosnussglace	Fr.	5.70

## **MENU-KOMPOSITIONEN VOM FISCH**

Einzelne Gänge können beliebig untereinander ausgewechselt werden

Blattsalat mit sautierten Champignons und Brotcroûtons **	Fr.	4.80
Gebratenes Felchenfilet an Pommery-Senfsauce auf Speck-Wirzgemüse angerichtet Petersilienkartoffeln **	Fr.	20.00
Symphonie "Kreuz"	Fr.	8.70
Broccoli-Steinpilz-Terrine mit Gemüsespaghetti **	Fr.	5.70
Zanderfilet mit Morcheln und Lauchstreifen an Dezaleysauce Pilawreis und Blätterteig-Fleurons **	Fr.	21.80
Apfel-Jalousie mit Vanilleglace	Fr.	5.70
Antipasti-Teller (mit getr. Tomaten, Auberginen-Röllchen, marinierten Champignons, Oliven und Pappadews mit Frischkäse) **	Fr.	8.30
Pangasius-Spiessli auf Zitronen-Mascarponerisotto angerichtet Broccoli mit Mandeln **	Fr.	16.10
Frucht-Quarkschnitte	Fr.	5.20

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

Auberginen <b>oder</b> Zucchetti-Piccata auf pikanten Spaghetti angerichtet	Fr.	16.50
Paella-Risotto mit Gemüse-Spiessli	Fr.	18.30
Puschlaver Spätzli mit Gemüsestreifen, Weisskabis, Zwiebeln und Bergkäse	Fr.	15.70
Gemüse-Lasagne an roter Peperonisauce mit Parmesan-Crakers	Fr.	16.50

## ZVIERITELLER

Ohne Nachservice

Heisse Hamme mit Kartoffelsalat	Fr.	18.30
Heisse Hamme mit Kartoffelsalat und grünem Salat	Fr.	21.80
Gemischter Fleischteller Kalbs-+Schweinsbraten, Roastbeef, Hamme, Coppa, Salami, 3 Salate und Käse	Fr.	17.20
1 Pastetli nature	Fr.	8.30
2 Pastetli nature	Fr.	13.90
dazu Reis oder grüner Salat	+Fr.	3.50

## HAUSSPEZIALITÄT

Fondue Chinoise à discrétion (mit Rindfleisch, andere Fleischsorten auf Anfrage) mit Reis und 16 verschiedenen Saucen und Beilagen	Fr.	34.40
--	-----	-------

## 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. 48.70

## 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. 37.40

## KLEINES BUFFET "RIVIERA "

---

Gemischter Salat (am Tisch serviert)

\*\*

Spaghettibuffet mit Fleischsauce, Tomatensauce und Pestosauce Fr. 21.80

## 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. 72.20

Gleiches Buffet mit Hamme anstatt Kalbsschulterbraten Fr. 67.80

Gleiches Buffet mit warmem Roastbeef Fr. 78.30

Alle Preise inkl. MWST

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

26.08.2011