

Genossenschaft Kreuz
Kreuzgasse 4
4500 Solothurn
Tel.: 032 622 20 20
Fax: 032 621 52 32
kreuz@solnet.ch
www.kreuz-solothurn.ch

Menu-Vorschläge Genossenschaft Kreuz

Menu-Vorschläge Genossenschaft Kreuz

Menus

Stellen Sie sich Ihr Menu selber zusammen und wählen Sie Ihre bevorzugten Speisen selber aus

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	CHF	6.00
Gemischter Salat	CHF	8.00
Saisonale Gemüsesuppe	CHF	6.00
Nüsslersalat mit Ei und Croûtons	CHF	8.00
Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan	CHF	9.00
Grüner Blattsalat mit gebratenen Pilzen	CHF	9.00
Grüner Blattsalat mit Graved-Lax-Würfelchen	CHF	13.00
Marinierte Black-Tiger-Crevetten auf Spargelsalat	CHF	15.00
Gebratenes Rouget-Filet auf grilliertem Gemüse mit Rucolapesto	CHF	16.00

Hauptspeisen mit Fleisch

Pollo alla Cacciatora (Pouletschenkel)	CHF	22.00
Coq au Vin (Pouletschenkel)	CHF	22.00
Gebratene gefüllte Pouletbrust	CHF	26.00
Pouletbrust-Spiesschen mit Honig-Chili-Sauce	CHF	24.00
Schweinshalsbraten an Rotweinsauce	CHF	22.00
Emmentaler Schweinsragout an Safransauce	CHF	23.00
Schweinssteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken	CHF	24.00
Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce	CHF	32.00
Geschmorte Kalbsbäckli Burgunder Art	CHF	31.00
Rindsschmorbraten	CHF	24.00
Englischer Braten mit Hohrücken und Sauce Bearnaise	CHF	35.00
Hackbraten mit Honig-Senf-Sauce	CHF	21.00
Lamm-Curry	CHF	23.00
Lamm-Gigot mit Thymianjus	CHF	25.00
Lamm-Koteletten mit Tzaziki	CHF	27.00
Lamm-Polpette mit pikanter Tomatensauce	CHF	22.00
Penne mit Pouletbrust, Peperoncini, Gemüse und Rahm	CHF	21.00

Hauptspeisen vegetarisch

Gemüsecurry mit Basmatireis	CHF	18.00
Orientalisches Gemüse mit Cous-cous und Joghurt	CHF	19.00
Weisswein-Risotto mit gebratenen Pilzen	CHF	18.00
Linsenbällchen mit Honig-Chili-Sauce	CHF	24.00
Müzfer (türkische Zucchini-Feta-Küchlein) mit Tzaziki	CHF	22.00
Kartoffel-Gemüse-Kroketten auf Tomatensauce	CHF	24.00
Gefüllte Auberginen mit Tomaten, Dill und Zwiebeln	CHF	22.00
Gefüllte Auberginen-Kissen auf Basilikum-Vinaigrette	CHF	24.00
Champignons-Provençale auf Tomaten-Konkasse	CHF	23.00
Gemüse-Kibbeh mit pikanter Joghurtsauce	CHF	22.00
Mit Haloumi-Käse überbackene Zucchini auf Tomatensauce	CHF	21.00
Pakistanische Kartoffel-Tätschli mit Currysauce	CHF	22.00
Feta-Kichererbsen-Kroketten mit Dattel-Feigen-Sauce	CHF	23.00
Saisonaler Gemüse Kuchen mit Blattsalaten	CHF	18.00
Focaccia-Sandwich mit Blattsalaten	CHF	18.00
Überbackene Crespelle mit Quark-Pilz-Füllung	CHF	22.00
Sellerie-Piccata auf Tomatensauce	CHF	22.00
Penne mit Pilzen, Zucchini, Tomaten und Rahm	CHF	18.00

Zu allen Hauptspeisen ausser Pasta servieren wir saisonale Gemüse

Beilagen

Kartoffelgratin, Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelstock
Safranreis, Weisswein- oder Safran-Risotto, Cous-cous,
Überbackene Polenta mit Mascarpone und Parmesan

Festliche Menus

Menu 1

Gebratene Black-Tiger-Crevetten
auf Pilz-Tomaten-Ragout mit Knoblauchbutter

Gebratene Poulet-Suprême mit Rohschinken und Mozzarella gefüllt
mit Rosmarinjus, Risotto milanese und Gemüse

Italienische Götterspeise

pro Person CHF 44.00

Menu 2

Gebratenes Dorade-Filet mit Chermoulah
auf Zucchini-Tomaten-Gemüse

Am Stück gebratener Lammrücken mit Thymianjus
auf gebratenem Fenchel mit Anis und Kartoffelgratin

Limettenmousse auf saisonalen Früchten

pro Person CHF 53.00

Menu 3

Blattsalate mit gebratenen Pilzen

Rüebli-suppe mit Ingwer und Orangen
und gebratenem Rouget

Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüse

Mousse au Chocolat

pro Person CHF 54.00

Dessertbuffet 1

Frischer Fruchtsalat
Mousse au Chocolat
Crema Catalana
Früchtemousse
Syllabub mit frischer Ananas
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Schokoladekuchen
2 verschiedene Eis nach Wahl
Schlagrahm

pro Person CHF 18.00

Dessertbuffet 2

Frischer Fruchtsalat
Marinierte Waldbeeren
Marronimousse mit Rotweibirnen
Mousse au Chocolat
Crema catalana
Früchtemousse
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Löffelbiscuit-Igel mit Mocca-Buttercrème
Meringues
Orangenterrine mit Grénadine
Schokoladekuchen
Saisonaes Parfait
2 verschiedene Eis nach Wahl
Schlagrahm

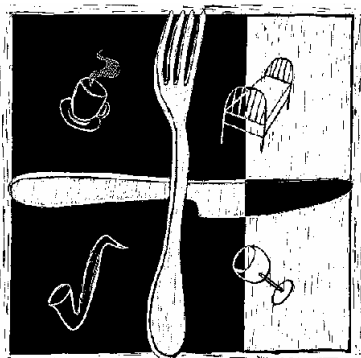
pro Person CHF 27.00

Rohmilchkäse von Rolf Beeler

pro Person CHF 9.00

Servierte Desserts

Mousse au Chocolat mit Rahm	CHF	7.50
Schokoldekuchen mit Rahm	CHF	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	CHF	8.50
Marroni-Mousse mit Rotweibirnen	CHF	8.00
Früchte-Mousse mit Rahm	CHF	7.50
Zimtparfait auf Orangen-Dattelsalat	CHF	8.50
Italienische Götterspeise	CHF	7.00
Parfait mit Likör	CHF	7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	8.50
Gemischter Dessertteller (4 Desserts)	CHF	13.00
Gemischter Dessertteller (6 Desserts)	CHF	16.00



Gasthaus Kreuz + Cafébar Landhaus.

Für Tag und Nacht - Mit Sommerbeiz am Landhausquai - Kulturprogramm von KreuzKultur

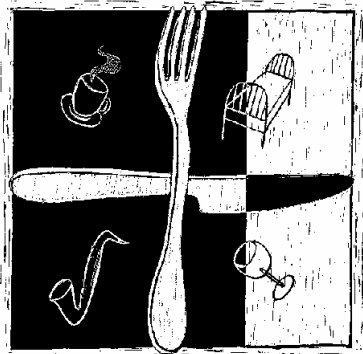
Bankette für Firmen, Vereine und Private - Seminarräume und Hotelzimmer

Tel 032 622 20 20

Fax 032 621 52 32

<http://www.kreuz-solothurn.ch>

kreuz@solnet.ch



Genossenschaft Kreuz
Kreuzgasse 4
4500 Solothurn
Tel.: 032 622 20 20
Fax: 032 621 52 32
kreuz@solnet.ch
www.kreuz-solothurn.ch

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Sie bekommen für Ihren Anlass eine schriftliche Bestätigung mit allen Details, insbesondere der Menü- und Getränkewahl.

Sie bestätigen uns diese Abmachung mit Ihrer Unterschrift.

Die genaue Anzahl der Gäste geben Sie uns bis 14 Tage vor dem Anlass bekannt. Diese Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Kleine Abweichungen (plus, minus zwei) behandeln wir kulant. Wir bitten Sie aber um frühestmögliche Mitteilung.

Annulationsbedingungen für Bankette in Saal und Bar 1. Stock

Da es meist unmöglich ist, den reservierten Raum kurzfristig wieder zu vermieten, berechnen wir bei einer Annulation folgende Entschädigung.

Für Absagen nach Vertragsunterzeichnung müssen wir für die Spesen Annulationskosten von CHF 50.– in Rechnung stellen.

Für Absagen 14 Tage vor dem Anlass berechnen wir 50% der Saalmiete resp. der vereinbarten Leistungen.

Für Absagen 3 Tage vor dem Anlass berechnen wir 100% der Saalmiete resp. der vereinbarten Leistungen.

Bei einer Annulation werden die allfällig entstandenen Kosten (bestellte Waren, Technik usw.) in Rechnung gestellt.