

Genossenschaft Kreuz  
Kreuzgasse 4  
4500 Solothurn  
Tel.: 032 622 20 20  
Fax: 032 621 52 32  
kreuz@solnet.ch  
[www.kreuz-solothurn.ch](http://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	7.00
Gemischter Salat	CHF	9.00
Saisonale Gemüsesuppe	CHF	7.00
Nüsslersalat mit Ei und Croûtons	CHF	10.00
Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan	CHF	11.00
Grüner Blattsalat mit gebratenen Pilzen	CHF	11.00
Grüner Blattsalat mit Graved-Lax-Würfelchen	CHF	15.00
Marinierte Black-Tiger-Crevetten auf Spargelsalat	CHF	17.00
Gebratenes Rouget-Filet auf grilliertem Gemüse mit Rucolapesto	CHF	21.00

## Hauptspeisen mit Fleisch

Pollo alla Cacciatora ( Pouletschenkel )	CHF	24.00
Coq au Vin ( Pouletschenkel )	CHF	24.00
Gebratene gefüllte Pouletbrust	CHF	26.00
Pouletbrust-Spiesschen mit Honig-Chili-Sauce	CHF	24.00
Schweinhalsbraten an Rotweinsauce	CHF	24.00
Emmentaler Schweinsragout an Safransauce	CHF	24.00
Schweinssteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken	CHF	25.00
Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce	CHF	32.00
Occobucc Cremolata	CHF	31.00
Rindsschmorbraten	CHF	25.00
Englischer Braten mit Hohrücken und Sauce Bearnaise	CHF	35.00
Hackbraten mit Honig-Senf-Sauce	CHF	22.00
Lamm-Curry	CHF	24.00
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	22.00
Orientalisches Gemüse mit Cous-cous und Joghurt	CHF	22.00
Weisswein-Risotto mit gebratenen Pilzen	CHF	21.00
Linsenbällchen mit Honig-Chili-Sauce	CHF	25.00
Müzfer ( türkische Zucchini-Feta-Küchlein ) mit Tzaziki	CHF	24.00
Kartoffel-Gemüse-Kroketten auf Tomatensauce	CHF	25.00
Gefüllte Auberginen mit Tomaten, Dill und Zwiebeln	CHF	25.00
Gefüllte Auberginen-Kissen auf Basilikum-Vinaigrette	CHF	26.00
Champignons-Provençale auf Tomaten-Konkasse	CHF	25.00
Gemüse-Kibbeh mit pikanter Joghurtsauce	CHF	25.00
Mit Haloumi-Käse überbackene Zucchini auf Tomatensauce	CHF	22.00
Pakistanische Kartoffel-Tätschli mit Currysauce	CHF	23.00
Feta-Kichererbsen-Kroketten mit Dattel-Feigen-Sauce	CHF	26.00
Saisonaler Gemüse Kuchen mit Blattsalaten	CHF	18.00
Focaccia-Sandwich mit Blattsalaten	CHF	18.00
Überbackene Crespelle mit Quark-Pilz-Füllung	CHF	23.00
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

## Buffets

### Salatbuffet (ab 20 Personen)

Pikanter Karottensalat mit Peperoncini und frischer Petersilie

Syrischer Randen-Kabissalat mit frischem Thymian

Gurkensalat mit frischem Dill

Fenchelsalat mit Rosa-Pfeffer und weissem Balsamico

Linsensalat mit Joghurt, Honig und Rosenwasser

Tomatensalat mit Basilikum

Kichererbsensalat mit Tomaten und Bundzwiebeln

Orientalischer Kartoffelsalat mit frischer Pfefferminze

Verschiedene grüne Blattsalate

pro Person CHF 24.00

zum Salatbuffet servieren wir frisches Brot, italienische und französische Salatsauce

### Fingeressen (ab 30 Personen)

Lammrücken-Häppchen mit fruchtiger Currysauce \*

Würzige Rougetfilets mit Chermoulah \*

Pochierte piemontesische Pouletbrust-Streifen \*

Graved-Lax-Röllchen mit Senf-Dill-Sauce

Gebratene Champignons mit frischem Thymian

Fritata mit Zucchini

Peperonata

Grilliertes Gemüse an Kräuter-Olivenöl

Auberginen-Röllchen mit Spinat-Ricotta-Füllung

Crespelle mit Gemüse-Quark-Füllung

Pikante Ofenkartoffeln \*

Gemüse-Päckchen \*

pro Person CHF 49.00

## **Mediterranes Buffet**

Saisonale Gemüsesuppe \*

Lammhackfleischbällchen mit frischer Minze \*

Arancini di Riso \*

Auberginen Cordon-Bleu mit Rohschinken und Mozzarella \*

Moules Provençales \*

Pollo alla Cacciatora \*

Ratatouille \*

Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin \*

Überbackene Polenta \*

Meerfrüchtesalat

Spinaci alla Romana

Marinierte Pilze

Tortilla Espagnola

Auberginenröllchen

Fritata mit Zucchini

3 verschiedene Crostini

Grilliertes Gemüse

Kichererbsensalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln

Tomatensalat mit Basilikum

Tzaziki, Basilikum-Vinaigrette und pikante Tomatensauce

Olivenbrot, Tomatenbrot, Focaccia und Parisette

\* warme Speisen

pro Person                      CHF              67.00

Grundpreis ab 50 Personen;  
Preise für kleinere Gruppen auf Anfrage

## **Orientalisches Buffet**

Kalte Mandel-Limettensuppe mit frischem Koriander \*

Bulgur-Lammfleischbällchen mit Granatapfel und gerösteten Pinienkernen \*

Gebratene Red-Snapper-Filets mit Chermoulah \*

Imam Bayildi \*

Fatayer mit Feta-Safranfüllung \*

Feta-Kichererbsen-Krokettenung \*

Frittierte Linsenbällchen mit Bundzwiebeln \*

Cous-cous Royale mit Poulet und Lamm \*

Gebratener Fenchel mit Anis und Tomaten \*

Pikante orientalische Bratkartoffeln \*

Marinierter Feta mit Kirschtomaten und Basilikum

Taboule

Hummus

Pikanter Karottensalat mit frischer Petersilie

Syrischer Randen-Kabissalat mit frischem Thymian

Türkischer Gurken-Linsensalat mit Rosinen und frischer Minze

Ägyptischer Bohnensalat mit Peperoni

Harissa, Auberginenpüree mit Granatapfel und Rosenblättern

Pikante Joghurtsauce

Fladenbrot und geröstetes Pitabrot

\* warme Speisen

pro Person                      CHF        75.00

Grundpreis ab 50 Personen;  
Preise für kleinere Gruppen auf Anfrage

## Schweizer Buffet

Solothurner Gemüsecrèmesuppe \*

Emmentaler Schweinsragout mit Safransauce \*

Siedfleisch mit Meerrettichschaum \*

Überbackene Schinken-Lauch-Röllchen \*

Gebratene Forellenfilets mit Mandelsplittern \*

Kabis-Wickel mit Bergkäse überbacken \*

Cholera ( Walliser Blätterteig-Pastete ) \*

Röschi \*

Tomatensalat mit Zwiebeln

Selleriesalat mit Äpfeln und Nüssen

Hörnlisalat mit Käse und Gemüse

Bierrettichsalat

Weisskabisalat mit gebratenem Speck

Butterzopf und Ruchbrot

\* warme Speisen

pro Person CHF 53.00

Grundpreis ab 50 Personen;  
Preise für kleinere Gruppen auf Anfrage

### **Dessertbuffet 1**

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

pro Person CHF 19.00

### **Dessertbuffet 2**

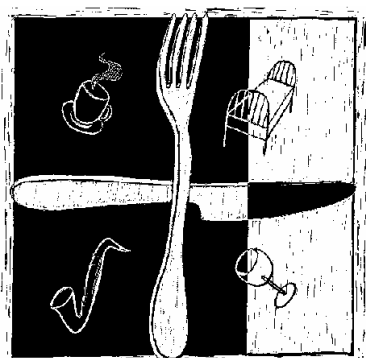
Frischer Fruchtsalat  
Marinierte Waldbeeren  
Marronimousse mit Rotweibirnen  
Mousse au Chocolat  
Crema catalana  
Früctemousse  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Löffelbiscuit-Igel mit Mocca-Buttercrème  
Meringues  
Orangenterrine mit Grénadine  
Schokoladekuchen  
Saisonaes Parfait  
2 verschiedene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

pro Person CHF 27.00

Rohmilchkäse von Rolf Beeler pro Person CHF 11.00

## Servierte Desserts

Mousse au Chocolat mit Rahm	CHF	8.50
Schokoladekuchen mit Rahm	CHF	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	CHF	8.50
Marroni-Mousse mit Rotweibirnen	CHF	8.50
Früchte-Mousse mit Rahm	CHF	8.50
Zimtparfait auf Orangen-Dattelsalat	CHF	8.50
Italienische Götterspeise	CHF	8.50
Parfait mit Likör	CHF	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	8.50
Gemischter Dessertteller ( 4 Desserts )	CHF	13.00
Gemischter Dessertteller ( 6 Desserts )	CHF	16.00
Cremino mit geschlagenem Vanilleeis	CHF	9.50



Gasthaus Kreuz + Cafébar Landhaus.

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

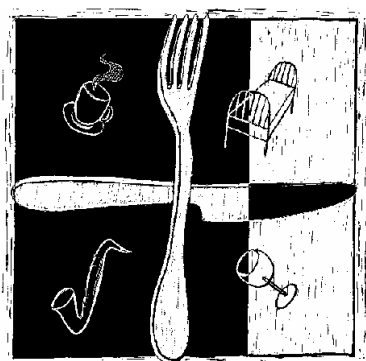
Bankette für Firmen, Vereine und Private - Seminarräume und Hotelzimmer

Tel 032 622 20 20

Fax 032 621 52 32

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

[kreuz@solnet.ch](mailto: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.