



Menuvorschläge *„Restaurant Kreuz“* *in Zollikofen*

Bei uns oder auch bei Ihnen zu Hause

Die Vorschläge sind in Arbeit!!(Siehe Inhaltsverzeichnis)

Diese Vorschläge sind den grundsätzlichen Menurichtlinien entsprechend zusammengestellt, können jedoch durch unsere saisonalen Bankettvorschläge ergänzt werden.

Für Anlässe bis 10 Personen, empfehlen wir unser à la carte Angebot.

Jedoch, die beste Lösung ist immer:

Wir beraten Sie persönlich, angepasst an Ihre Bedürfnisse, Budget, Saison und Wünsche.

Fragen Sie uns unverbindlich an, wir haben immer eine für Sie angepasste Möglichkeit!

031 911 02 23

Wir ergänzen, es gibt noch viel zu tun!!

Inhaltsverzeichnis

	Seite
01. Titelseite /Deckblatt	1
02. Inhaltsverzeichnis	2
03. Allgemeine Informationen	3
04. Wegleitung	4
05. Begrüssungskaffee und Pausen	5
06. Apéritif	6
07. Snacks und Häppchen	7
08. Brunch	8
09. 3 Gang Menu	9
10. Schweizer Spezialitäten	10
11. Vegetarisches	11
12. 4 Gang Menu	12
13. Buffets	13
14. Stehbuffets und Schnellimbisse	14
15. Tellergerichte	15
16. Getränke siehe spezielle Liste	16
17. Zusatzbestimmungen für Bankette	17

03. Allgemeine Informationen

- Im Restaurant Kreuz in Zollikofen verwenden wir seit geraumer Zeit nur Edelstücke von Rindfleisch mit originaler Herkunftsbezeichnung aus Brasilien,

In diesen Ländern werden ausschliesslich hof- und farmeigene Futtermittel verwendet und dem entsprechend keine tierischen Futtermittel verarbeitet.

- ***Wir garantieren folgende Fleischherkunft:***

Rind	Filet Entrecôte	Brasilien Südafrika
(Vorwiegend)		Schweiz
Kalb		Schweiz
Schwein		Schweiz
Lamm		Neuseeland Australien
Geflügel		Schweiz Brasilien
Pferd		Kanada
Wild		Oesterreich Schweiz+Europa

Wir verkaufen Schweizer Fleisch, Ausnahmen sind klar deklariert. Siehe oben!

04 Wegleitung

Diese Check-Liste hilft Ihnen bei der Planung des Anlasses. Sie orientiert über wichtige Punkte und spezielle Dienstleistungen, auf die wir Sie gerne hinweisen möchten:

- Bevorzugen Sie ein vegetarisches Menü, respektive angepasst für Teilnehmer?
- Wünschen Sie einen Aperitif?
- Trinken Ihre Gäste Mineralwasser zum Wein?
- Bieten Sie den Kongress / Bankettteilnehmern nach dem Essen einen Kaffee, Likör und Raucherwaren an?
- Beachten Sie bitte die Dauer der Service-Zeiten:
 - Für ein 3 Gang Menu ca. 1 - 1.5 Std.
 - Für ein 4 Gang Menu ca. 1.5 - 1.75 Std.
- Hätten Sie gerne eine Menukarte, eventuell sogar mit einem speziellen Text?
- Wünschen Sie Dekorationen, Kerzen, Blumen, Hintergrundmusik oder Unterhaltung?
- Benötigen Sie einen Gabentisch, eine Cüpli Bar oder sonstiges?
- Planen Sie eine kleine Pause während dem Essen, z. B. für eine Ansprache? Wann wird diese sein und wie lange wird sie dauern?
- Benötigen Ihre Gäste eine bewachte Garderobe? Wenn ja, wird diese über die Gesamtrechnung belastet oder soll dies von Ihrem Gast beglichen werden?
- Ist eine Türkontrolle notwendig, für die Sie Sicherheitsmitarbeiter vorsehen?
- Falls Künstler oder Hilfskräfte engagieren, werden diese bei uns verpflegt? Wenn ja, erhalten sie das gleiche Menu wie Ihre Gäste; essen sie bei Ihnen im Saal oder werden sie im Restaurant verpflegt?
- Wünschen Sie für Ihr Seminar / Bankett oder Ihren Kongress Sitzungs- und oder Pausengetränke?
- Gerne beraten wir sie bei individuellen Fällen gerne persönlich.

Geben Sie uns noch etwas Zeit um die Vorschläge optimal fertig zu gestalten!!!