

Menüvorschläge

Gasthof „Bühni“ Chrüz

Restaurant & Theater

Luzernstrasse 38

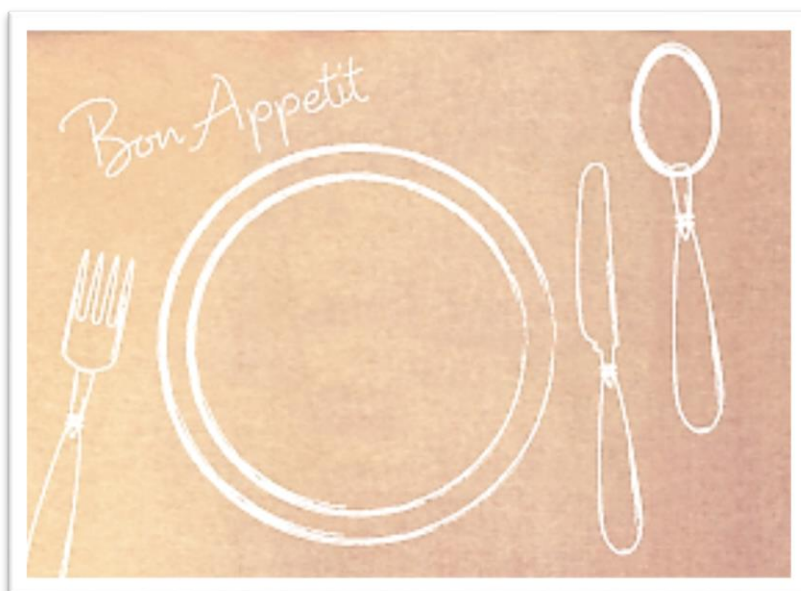
4556 Aeschi/SO

Vielen herzlichen Dank, dass Sie unseren
Gasthof „Bühni“ Chrüz
für Ihren Anlass ausgewählt haben.

Unser Gasthaus verspricht nicht nur einen genussvollen Abend zu zweit oder mit ihren Freunden, auch für Firmen- oder Vereinsanlässe, Familienfeiern, Konfirmationen, Klassentreffen und Hochzeiten sind wir professionell für Sie da.

Wir nehmen uns gerne Zeit für sie und besprechen ihr Vorhaben in einem persönlichen Gespräch, damit ihre Feier zum unvergessenen Ereignis wird.

Nachfolgende Vorschläge sollen Ihnen eine Hilfe sein, um Ihren Anlass zu planen und um Speis und Trank zusammenzustellen. Sehr gerne sind wir auch bereit, Sie mit Ratschlägen zu unterstützen und auf ihre Wünsche einzugehen. Es ist für uns ein großes Bedürfnis, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen. Wir versichern Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit.



Menüvorschläge

Ihr Anlass von A - Z

A Aperitif	Einen Aperitif in unserem Garten oder in unserer antik eingerichteten „ Loge “
B Blumen	Festliche Blumen verleihen Ihrem Anlass die besondere Note. Wir können Ihnen wunderschöne Arrangements ab Fr. 50.- pro Gesteck zusammenstellen lassen, an denen Sie zuhause noch lange Freude haben werden.
F Fleischdeklaration	Schweinefleisch = Schweiz Kalbfleisch = Schweiz Rindfleisch = Schweiz Poulet = Schweiz Wurstwaren = Schweiz Wir beziehen unser Fleisch exklusiv aus der CH Unser Lieferant: Metzgerei Marti, Herzogenbuchsee
G Getränke	In unserem Keller finden wir bestimmt den zu Ihrem Menu passenden Wein. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl. Ein kleines Angebot finden Sie in dieser Dokumentation. Ein grösseres Angebot finden Sie auf unserer Homepage
G Gedeckanzahl/ Garantieanzahl	Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist die Grundlage für die Minimalrechnungsstellung.
K Kaffee + Digestif	Gehören zum krönenden Abschluss dazu, z.B. in unserer antik eingerichteten „ Loge “
M Menu Auswahl	Der Höhepunkt eines Anlasses ist das Menu. Wir beraten Sie gerne fachtechnisch. Unser Küchenchef geht gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Die Vorschläge in dieser Dokumentation sind nur einige Empfehlungen oder Anregungen. Bitte beachten Sie, dass unsere Vorschläge ab 10 Personen gelten. Für Anlässe unter zehn Personen besteht die Möglichkeit à la Carte zu bestellen. Es empfiehlt sich, spätestens eine Woche vor dem Anlass das Menu festzulegen, damit es optimal vorbereitet werden kann.

Ihr Anlass von A - Z

Menüvorschläge

M Menu Karte	Wir schreiben Ihnen gerne schöne Menukarten mit Ihrem Wunschtext in deutscher Sprache (bzw. Mundart).									
O Organisation	Für den perfekten Anlass sind genaue Abläufe und die Besprechung der Details sehr wichtig. Wir bitten Sie deshalb, zu uns ins „Chrüz“ zu kommen mit einem vereinbarten Gesprächstermin.									
P Parkplätze	Der Gasthof „Bühni“ Chrüz verfügt über genügend Parkplätze für Autos und Cars									
R Reservation	Wir beraten Sie persönlich unter 062/961 11 69									
R Räumlichkeiten	Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:	<table border="0"> <tr> <td>Beizli</td> <td>ca. 30 Plätze</td> </tr> <tr> <td>Stübli</td> <td>ca. 25 Plätze</td> </tr> <tr> <td>Bühni-Saal</td> <td>ca. 90 Plätze</td> </tr> <tr> <td>Loge</td> <td>ca. 16 Plätze</td> </tr> </table> <p>Wir freuen uns, Ihnen unsere Lokalitäten vorzustellen.</p>	Beizli	ca. 30 Plätze	Stübli	ca. 25 Plätze	Bühni-Saal	ca. 90 Plätze	Loge	ca. 16 Plätze
Beizli	ca. 30 Plätze									
Stübli	ca. 25 Plätze									
Bühni-Saal	ca. 90 Plätze									
Loge	ca. 16 Plätze									
S Saalgestaltung	Wir empfehlen unseren Gästen sich die Räumlichkeiten vorgängig anzusehen, um bei der Tischordnung und der Gestaltung der Räume mitreden zu können.									
T Tischkarten	Haben Sie eine Sitzordnung mit Tischkarten? Dann bringen Sie diese doch am Vortag Ihres Anlasses bei uns vorbei. Wir werden diese dann gerne nach Ihrem Plan verteilen.									
V Vegetarier	Unser Küchenchef stellt auch gerne vegetarische Menus zusammen und stimmt das Menu auch auf allfällige Allergien ab.									
V Verlängerung	Für die Überzeit nach 00:30 verrechnen wir CHF 220.- pro angebrochene Stunde.									
V Verrechnung	Mit der definitiven Bestätigung Ihres Anlasses geben Sie die Art der Bezahlung bekannt.	Bar, in Rechnung Einzahlungsschein (10 Tage netto), Kreditkarten: EC, Postcard, Visa, MasterCard,								
Z Zapfengeld	Pro 50cl Flasche Pro 70cl / 75cl Flasche	CHF 12.- CHF 30.-								

Menüvorschläge

Vorspyse

Salate

Gable vou grüens vom Pflanzblätz 8.00
* * *

Märedsalot bunt vermischet 10.50
* * *

Nüsslersalot
mid brotnigem Späck und Ei
a üsem feine Huusdressing 13.50

Suppen

Rindsbouillon mid Gmüesstreifli oder Eierflädli 8.50
* * *

Pfälzer Rüeblisuppe mid Rahmhübli
Sunnebluemechärne und Honig 9.00
* * *

Soledurner Wysüppli
mid Blätterteig-Chnusperli und Nydle 11.50
* * *

oder

Lachstatar
herrlech mariniert und serviert mid
chnusprigem Toast und Anke 15.50
* * *

Coleslaw Salot
beleit mid gröicherete Forellefilet
derzue chli Merrättichschuum 15.50
* * *

Salotbuket mid Crevetten-Cocktail
derzue Toast und Anke 12.50

Menüvorschläge

Hauptgänger

- Piccata „Sankt Urse“**
vom Söli
uf Tomatesoos
mid Ankenüdeli und Mandlebroccoli 24.50
* * *
- Sölibrote vom Hals** mid eme **Pouletschenkel**
derzu gits Rosmarinhärdöpfu
und drü verschieden Gmües 27.50
* * *
- Kassler Nydlebrote**
mid säubermachtem Härdöpfugratin
und ere Gmüesgarnitur 27.50
* * *
- Schwinsfilet- Medaillon** im Späckmantu
uf Champignonsrahmsos
serviert mid Butternudle und Gartegmües 33.50
* * *
- Rindsfilet- Medaillon** 150g rosa brote
uf eme Rotwysosspieg
mid Groggetli und Gmüesbuket 42.00
* * *
- Chaubsschulterbrote** are feine **Calvadossoos**
derzue huusgmachte Härdöpfugratin
und vermischts Gmües 32.50
* * *
- Chaubsschnitzeli** nach Wienerart
mid frittierte Vierkanthärdöpfle
und dreierlei Gmües vor Saison 34.50
* * *
- Rys Kasimir** vom Poulet mid Frücht und Mandlesplitter
anere feine Currysoos 24.50

Menüvorschläge

Desserts

Caramelisierti Ananasstückli im Amaretto mid ere Sorbet-Triologie im Chnusperchörbli * * *	10.50
Grosis brönnti Creme mid Nydle * * *	9.50
Früsche Fruchtsalot mid eme Schuss Kirsch und Nydle * * *	10.50
Lauwarms Schoggichüechli mid flüssigem Chärn derzue es Chrugeli Vanilleglace * * *	12.50
Vacherin-Torte „Romanoff“ mid dem Aroma vo Vanille und Ärdbeeri * * *	9.50
Nougat- Glacetorte mid Nydle und fruchtig usgarniert * * *	10.50
Vermicelle „Nesselrode“ mid Meringue, eme Chrugeli Glace und Nydle (saisonal) * * *	11.50
Mid Rum flambierti Bananestückli fruchtig usgarniert und serviert mid eme Chrugeli Joghurtglace	9.50

Schauen Sie gerne auch in unsere Glacecharte

Menüvorschläge

Üsi Wyempfählig

Wysswy

Petite Arvine du Valais	51.00
ORO Bianco del Ticino Merlot, Chardonnay	44.00

Rotwy

Diolinoir « Grande Cuvée » Johanniterkellerei/Salgesch	53.00
Aigle rouge Grand Cru « Trois Roses » Pinot Noir/Waadt	49.00
Malbec/Merlot «Cuvée Wengi» Bielersee AOC (Bürgergemeinde Solothurn)	62.00
Ripasso Valpolicella Classico	49.00
LUMA -Cantina Cellaro Nero d'Avola/Syrah	48.00

