

Tanz und Buffet

Vorspeisen

Auswahl von geräucherten Edelfischen mit

Meerrettichschaum

Verschiedene Terrinen und Pasteten,

Cumberlandsauce, Roastbeef,

Regionale Fleisch- und Käseauswahl,

Salatvariation, Seeländer Heusuppe

Gebackener Blumenkohl mit schwarzer

Knoblauchcreme

Vegetarische Foie Gras auf Gewürzbrot

Hauptgerichte

Angus Hohrücken rosa gebraten,

Glühweinsauce

Iberico Schweinsnierstück mit Kastanien,

in Orangenöl konfirter Lachs

Süsskartoffelstock, hausgemachte Spätzli,

Kartoffelgratin, Saisonale Gemüseauswahl

Dessert

Panna Cotta, weisses Schokoladenmousse,

Brownie mit Pecannüssen,

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce,

frischer Fruchtsalat,

Süssmostcreme, Tiramisu

Meringue mit Rahm, Glacevariation

Fr. 124.00 Apéro, Menu und Tanz
Livemusik mit „The Darts“

Silvester 2024

Candle Light Dinner

Brioche Pilzstange, Sauerrahm,

Codium Blue

...

Lauch Mosaik

Reisessigvinaigrette, Süsskartoffelpüree

...

Seeländer Heusuppe mit Blüten und

gebackener Jakobsmuschel

...

Im Kardamonblatt gedämpftes Kabeljaufilet

Kafir Limetten, Shiso Purpur

...

Karottensorbet mit seinem Schnaps und

Karottengrün Tartelette

...

Angus Hohrückenfilet im Glühwein mariniert

Kastanienespuma

Rosa Entenbrust mit Kürbiscreme,

Nussbrössel, Quinoawürfel

...

Zitronenkuchen mit Mascarpone,

Tonkabohneneis, Cassiscreme

...

Friandis

...

Menu Fr. 114.00
Menu ohne Suppe Fr. 105.50
Menu ohne Fisch Fr. 102.00

Fondue Plausch

Salatbuffet

Verschiedene Salate

Blattsalat, Gekochter BBQ Kabissalat,

Randensalat, Karotten-Orangen-Salat,

Waldorfsalat, Blumenkohlsalat,

diverse Garnituren

...

Fondue Chinoise mit Bouillon

oder

Fondue Vigneronne mit Rotwein

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie

Pferde-, Lamm- und Geflügelfleisch

...

Hausgemachte Senf-, Meerrettich-,

Curry-, Paprika-, Cocktail-, Hot Chili-,

Knoblauch- und Tartarsauce

...

Garnituren

Essiggurken, Maiskolben, Silberzwiebeln,

Oliven, Kürbiswürfel, Artischockenböden,

Pilze in Olivenöl, Cherrytomaten, Ananas,

Knoblauch, Senffrüchte und

Preiselbeerkompott

...

Reis und Pommes frites

Frisch von Hand geschnittenes Fleisch

Fondue à discretion Fr. 65.00
Dessert à la carte

24. Dezember 2024

Heiligabend

Fondue Plausch

Salatbuffet

Reichhaltiges Salatbuffet

Brotkorb

Fondue Chinoise mit Bouillon

oder

Fondue Vigneronne mit Rotwein

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie
Pferde-, Lamm- und Geflügelfleisch

Hausgemachte Senf-, Meerrettich-,
Curry-, Paprika-, Cocktail-, Hot Chili-,
Knoblauch- und Tartarsauce

Garnituren

Essiggurken, Maiskolben, Silberzwiebeln, Oliven,
Kürbiswürfel, Artischockenböden, Pilze in
Olivenöl, Tomaten, Ananas, Knoblauch,
Senfrüchte und Preiselbeerenkompott

Reis und Pommes frites

Frisch von Hand geschnittenes Fleisch

Fondue à discretion Fr. 65.00
Dessert à la carte



Festtagsprogramm

2024

Täglich geöffnet
über die Festtage



Hotel Restaurant Bar Catering
WEISSES KREUZ

Marktplatz 15
3250 Lyss
Tel 032 387 0740
info@kreuz-lyss.ch
www.kreuz-lyss.ch

Familie Leuenberger