

Verwöhn-Programm im Café Kreyenbühl

- Angebot am Abend ab 30 Personen bis max. 50 Personen
- Im Sommer können Sie auch über den Tag reservieren: Für Sie und Ihre Gäste halten wir einen Gästesektor frei, wo Sie exklusiv bedient werden.

Bäcker-Apero

Sie sind ca. 1 bis 1 ½ Stunden bei uns zu Gast: Vielleicht nach einem Besuch im Kloster, unterwegs auf dem Freiämterweg, auf einer E-Bike-Tour, oder einfach für den „Gluscht“ mit Freunden!

Die Köstlichkeiten werden Ihnen aufmerksam serviert, die Zeit vergeht im Fluge!

- Flammkuchen
- Canapé-Viertel
- Speckzopf
- Scharfer Murianer Brot
- Focaccia-Brot
- Und etwas Süsses: Mandelgipfel oder Nussgipfel oder Brownies oder Nussecken

Kosten pro Person: Fr. 16.-

Getränke nach Verbrauch berechnet.

Bäcker-Konditor Apero-Riche

Sie sind 2 - 3 Stunden bei uns zu Gast und geniessen die Zeit in der Genuss-Oase Kreyenbühl: Vielleicht ein Hochzeit-Apero, Geburtstag, oder Sie feiern Ihre Beförderung, oder Sie wollen Ihre Mitarbeiter überraschen?

Die Köstlichkeiten werden Ihnen aufmerksam serviert, die Zeit vergeht im Fluge!

- Flammkuchen
- Suppe nach Saison, in Tasse serviert
- Canapé-Viertel
- Bruscetta-Brötli
- Grissini Butter-Blätterteig
- Gemüse-Dip im Weck-Glas
- Vitello-Tonato im Weck-Glas
- Früchte-Spiessli
- Und etwas Süsses: Choco-Mousse im Weck-Glas oder Himbeer-Joghurt-Creme

Kosten pro Person: Fr. 32.-

Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Genuss-Handwerk Gourmet-Abend

Sie schätzen einen lockeren Abend, ohne fixe Tischordnung? Ueber den ganzen Abend immer wieder kleine Häppchen? Und zum Abschluss ein Dessert-Feuerwerk?

Wir sind den ganzen Abend kreativ und überraschen Sie laufend mit Köstlichkeiten, Sie dürfen schlemmen, was Sie gerade „gluschtet“!

Der Abend läuft, Sie können sich allen Gästen widmen, die Gesellschaft bewegt sich immer ein bisschen. Und plötzlich merken Sie: Wir haben Ihnen ein mehrgängiges Menu in kleinen Häppchen serviert, in gelöster Atmosphäre!

Und jetzt bitten wir Sie zu unserer Königs-Disziplin: Das Dessert-Buffet steht bereit, eine genussvolle Krönung des Abends.

Menu, Serviert in kleinen Portionen:

- Grissini aus Butter-Blätterteig
- Bruschetta-Brötli Mediterané
- Lachs auf Canape
- Vitello-Tonato im Weck-Glas
- Flammkuchen
- Büffel-Mozzarella mit San-Marzano Tomaten
- Weinsuppe vom Murianer Riesling, mit Käseschnitte
- Hörnli-Schinken Salat im Weck-Glas
- Knoblibrot Ofenfrisch-Knusprig
- Roastbeef dünn geschnitten, Butter-Toast
- Frühlings-Rolle mit pikanter Sauce
- Käsekuchen Gruyere

Kosten Menu, pro Person: Fr. 49.-

Dessert-Buffet

- Choco-Mousse Grand-Cru
- Cremeschnitten Mini
- Erdbeer-Fruchttörtli Mini
- Tiramisu Saisonal
- Joghurt-Mousse mit Früchten
- Murianer Klosterschnitten
- Chocolat Grand-Cru

Kosten Dessert-Buffet, pro Person: Fr. 21.-

Getränke nach Verbrauch berechnet.

Menu-Vorschläge

Geniessen Sie gerne ein Menu mit Vorspeise / Hauptgang / Dessert? Dann haben wir für Sie auch einige Vorschläge bereit.

Wir servieren Ihnen nur Köstlichkeiten, welche von uns gebacken, gebraten, gerollt und zubereitet sind. Darum beschränken wir uns auf eine kleine Karte, wo wir für eine frische Zubereitung einstehen können.

Vorspeisen

Gemischter Salat	Fr. 9.-
Flan au Quiche, mit Salat-Bouquet	Fr. 13.-
Käseschnitte „Bäckermeister“, mit Salat-Bouquet	Fr. 13.-
Apero-Käseküchlein, mit Salat-Bouquet	Fr. 13.-
Nüsslisalat mit Brot-Croutons und Speckwürfeli	Fr. 12.-
Bruscetta Mediteranné, 3 Stück	Fr. 9.-
Focaccia-Brot gefüllt mit Rohschinken, Salat-Bouquet	Fr. 14.-
Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum (Saisonal), Butter-Toast / Olivenbrot	Fr. 8.-
Weinsuppe vom Murianer Riesling, Käseschnitte	Fr. 9.-
Suppe Rote Currycreme, Parisette weiss	Fr. 8.-

Hauptgang (Teller-Gerichte)

Schinken im Brotteig, Kartoffelsalat / oder Salat-Bouquet	Fr. 19.-
Ofen-Fleischkäse, Kartoffelsalat / oder Salat-Bouquet	Fr. 18.-
Pastetli mit Brät-Füllung, Beilage Reis / oder Kartoffel-Wedges aus dem Ofen	Fr. 19.-
Filet-Medaillon vom Schwein, mit Kräuterkruste überbacken, auf einem Butter-Toast mit Ratatouille-Gemüse	Fr. 28.-

Ofen-Braten vom Schweins-Nierstück, Kartoffel-Gratin, Gemüse-Spiess Mediteranné	Fr. 25.-
Ofen-Braten vom Kalb, Kartoffel-Gratin, Gemüse-Spiess Mediteranné	Fr. 27.-
Hackbraten mit Kartoffel-Gratin, Gemüse-Spiess Mediteranné	Fr. 22.-
Poulet-Brüstli, mit Kräuterkruste überbacken, auf einem Butter-Toast mit Ratatouille-Gemüse	Fr. 25.-
Wähen-Paradies: Verschiedene pikante Wähen, Ofenfrisch in kleine Stücke, am Buffet zur Wahl: Käsewähen, Quiche Lorraine, Fondue-Wähen, Ratatouille-Wähen, Riz-Casimir-Wähen, Älpler-Wähen, Fleisch-Wähen Dazu ein farbiges Salat-Buffet	Fr. 22.-

Dessert

Tortenstücke (Kirschtorte, Schwarzwälder, Choco-Mousse, Himbeer-Joghurt)	Fr. 5.-
Cremeschnitten	Fr. 4.-
Dessert-Teller mit 4 Mini-Patisserie (Cremeschnitten, Fruchttörtli, Choco-Mousse, Himbeer-Joghurt)	Fr. 10.50
Choco-Liebe: Choco-Mousse, Fruchtsalat, 3 Praliné	Fr. 10.50
Dessert-Buffet (Choco-Mousse, Cremeschnitten, Erdbeertörtli, Tiramisu, Joghurt-Mousse Früchte, Klosterschnitten, Chocolat Grand-Cru	Fr. 21.-