

Hotel Restaurant Brienzerburli

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Menuvorschläge 2019 für Gruppen unter 20 Personen Preise inkl. Mwst

Das Brienzerburli oder das Weisses Kreuz in Brienz - Ideal für Ihren Gruppenaufenthalt!

Das „Brienzerburli“ im Herzen des Schnitzlerdorfes Brienz, liegt direkt am See – nahe des alten Dorfteils (Brunngasse) mit den unverfälschten und gut erhaltenen Holzhäusern und der kantonalen Schnitzler- und Geigenbauschule. Busparkplätze vorhanden.

Das „Weisse Kreuz“ in Brienz liegt zentral beim Bahnhof – neben der Brienzer Rothorn Bahn und vis-à-vis der Schiffstation. Es hat genügend öffentliche Busparkplätze gleich gegenüber bei der Schiffstation.

Nr. 1 Plattenservice /Service en plats CHF 31.50 Suppe Rahmgeschnetzeltes (Schweinefleisch) mit Champignons Butternudeln Gemüse Dessert	Nr. 1 Tellerservice/Assiette CHF 27.50 Potage Emincé de porc à la crème avec champignons Nouillettes au beurre Légumes Dessert
Nr. 2 Plattenservice /Service en plats CHF 33.50 Suppe Rindsschmorbraten mit Speck und Champignons Kartoffelstock Gemüse Dessert	Nr. 2 Tellerservice/Assiette CHF 29.50 Potage Rôti de boeuf braisé avec du lard et des champignons de Paris Purée de pommes de terre Légumes Dessert
Nr. 3 Plattenservice /Service en plats CHF 33.00 Suppe Poulet Brüstli mit Limettensauce Risotto Gemüse Dessert	Nr. 3 Tellerservice/Assiette CHF 29.00 Potage Suprême de volaille avec sauce de limon Risotto Légumes Dessert
Nr. 4 Plattenservice /Service en plats CHF 33.50 Suppe Brienzerburli „Chämibraten“ geräucherter Schweinebraten Kartoffelgratin Gemüse Dessert	Nr. 4 Tellerservice/Assiette CHF 29.50 Potage Rôti de porc fumé „Brienzerburli“ Gratin dauphinois Légumes Dessert
Nr. 5 Plattenservice /Service en plats CHF 35.50 Suppe Schweinssteak „Oberländerart“ = Käse & Schinken Hausgemachte Spätzli in Butter gebraten Gemüse Dessert <i>Alternativ ist das Menu auch „Försterart“ (Pilzsauce mit 8 versch. Pilzen) möglich</i>	Nr. 5 Tellerservice/Assiette CHF 30.50 Potage Steak de porc „Oberland“ = jambon et fromage Spetzli maison au beurre Légumes Dessert <i>Le menu est alternative aussi possible au „Forestière“ (sauce aux 8 diff. Champignons)</i>

Hotel Restaurant Brienzerburli

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Nr. 6 Plattenservice /Service en plats **CHF 38.50**

Suppe
Gebratene **Felchen-Filets** mit Hausartbutter
Salzkartoffeln
Gemüse
Dessert

Alternativ ist das Menu auch mit Sauce Tartare möglich

Nr. 6 Tellerservice/Assiette **CHF 34.00**

Potage
Filets de fera rôti avec beurre aux fines herbes
Pommes nature
Légumes
Dessert

Le menu est alternative aussi possible avec sauce tartare

Nr. 7 Plattenservice /Service en plats **CHF 36.50**

Suppe
Egli-Filets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare
Salzkartoffeln
Gemüse
Dessert

Nr. 7 Tellerservice/Assiette **CHF 32.00**

Potage
Filets de perche frits avec sauce Tatare
Pommes nature
Légumes
Dessert

Vegetarische Gerichte

Nr. 8 Tellerservice/Assiette **CHF 31.50**

Suppe
Pastetli mit Pilzsauce
Reis
Gemüse
Dessert

Potage
Vol au Vent avec sauce aux champignons
Riz
Légumes
Dessert

Nr. 9 Tellerservice/Assiette **CHF 30.50**

Suppe
Auberginenschnitzel
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Dessert

Potage
Escalope d'Aubergine
avec pommes de terres romarin et légumes
Dessert

Spezialangebot „Brienzerburli-Menu“

Tellerservice CHF 27.00

Suppe

Bratwurst (Schwein) mit **Pommes Frites**

Gemüse

Glacé mit Rahm

Tellerservice CHF 25.00

Salat

Äpler Makkaroni

mit Apfelmus

Kleine Meringues mit Rahm

Hotel Restaurant Brienzerburli & Seerestaurant Lütten / Hotel Restaurant Weisses Kreuz

www.brienzerburli.ch Hauptstr. 11 & 143, CH-3855 Brienz **www.weisseskreuz-brienz.ch**

hotel@brienzerburli.ch / hotel@weisseskreuz-brienz.ch

Tel 0041 33 951 12 41 / 0041 33 952 20 20

Fax 0041 33 951 38 41 / 0041 33 952 20 21

Hotel Restaurant Brienzerburli

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Pro Gruppe kann ein Menu Fisch oder Fleisch gewählt werden und dazu eine Vegi-Variante.

- Haben Sie spezielle Wünsche oder Änderungen? Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Angaben ein Menu zusammen
- Plattenservice = Tellerservice mit Nachservice
- Dessertvorschläge: Fruchtsalat mit Eis oder Rahm, Gebrannte Crème, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis mit Rahm, Vanillecrème mit Waldbeeren, Himbeercrème

Div. Aufpreise:

Grüner Salat	anstelle Suppe + CHF 2.-	als zusätzlicher Gang + CHF 5.50
Gemischter Salat	anstelle Suppe + CHF 4.-	als zusätzlicher Gang + CHF 7.50

Für festliche Anlässe, kalte Teller oder "Zvieri" verlangen Sie bitte unsere speziellen Menüvorschläge.



Wir würden uns freuen, Sie im Restaurant Brienzerburli oder Restaurant Weisses Kreuz empfangen und verwöhnen zu dürfen.

Familie Huggler und Mitarbeiter

Hotel Restaurant Brienzerburli

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

ALLGEMEINE ANGABEN & BEDINGUNGEN

- Aperitif** Für Ihren Apéro verlangen Sie bitte unsere speziellen Apéro Vorschläge oder wir sind Ihnen gerne bei der Zusammenstellung eines individuellen Apéros behilflich.
- Dekoration** Grundsätzlich ist eine einfache Tischdekoration im Preis inbegriffen. Für speziellere Sachen, z.B. schöne Arrangements usw., steht es Ihnen natürlich frei, dies selbst zu organisieren. Gerne können wir für Sie Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis bestellen.
- Zapfengeld** Wenn Sie für Ihren Anlass gerne den eigenen Wein verkosten möchten, so Verrechnen wir Ihnen pro 7dl Flasche CHF 20.00.
- Bestellung** Damit wir alles rechtzeitig in die Wege leiten können, sind wir auf eine Vorlaufzeit von 7 Tagen angewiesen.
- Besprechungs-Termin** Um Ihren Anlass gut zu organisieren, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie vorgängig einen Termin mit uns vereinbaren.
- Teilnehmerzahl** Bitte teilen Sie uns einen Tag (24 Stunden) vor Beginn Ihres Anlasses die genaue Gästeanzahl, welche für uns als Minimalrechnungstellung verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.
- Menükarten** Auf Wunsch drucken wir Ihnen Menükarten. Bitte sprechen Sie dies vorgängig mit uns ab und geben uns die entsprechenden Angaben zum Anlass.
- Preise** Sämtliche Preise sind gültig ab 10 Personen. Gerne beraten wir Sie bei der Menüwahl bei kleineren Gruppen. Unsere Preise verstehen sich bei einer Gruppengesamtrechnung (kein Einzelinkasso bei Menüs, Einzelinkasso Getränke nach Absprache), netto und inkl. MwSt. Rechnungen sind innerhalb 15 Tagen zu begleichen. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten; ebenfalls die Postcard, Maestro und Reka-Checks. Zahlungs-/Preisänderungen bleiben vorbehalten.
- Couvert** Bei zusätzlicher Serviceleistung, wie z.B. Hochzeitstorte aufschneiden und Gedeck servieren, erlauben wir uns, Ihnen einen Gedeckaufschlag von CHF 2.50 pro Person zu verrechnen.
- Überzeit** Die Polzeistunde ist täglich um 24.00 Uhr. Freinachtbewilligung können auf Ihren Wunsch hin gerne beantragt werden. Freinächte werden generell bis 02.00 Uhr bewilligt. Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr erheben wir eine Gebühr von CHF 200.-
- Nachtruhe** Bei Anlässen mit Livemusik sind Türen und Fenster auf Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn nach 24.00 Uhr zu schliessen.