

Hotel Restaurant Brienzerburli

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Menuvorschläge 2019 für Gruppen ab 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 29.50**
Suppe
Rahmgeschnetzeltes (Schweinefleisch) mit Champignons
Butternudeln
Gemüse
Dessert

Nr. 2 Plattenservice /Service en plats **CHF 31.50**
Suppe
Rindsschmorbraten
mit Speck und Champignons
Kartoffelstock
Gemüse
Dessert

Nr. 3 Plattenservice /Service en plats **CHF 31.00**
Suppe
Poulet Brüstli mit Limettensauce
Risotto
Gemüse
Dessert

Nr. 4 Plattenservice /Service en plats **CHF 31.50**
Suppe
Brienzerburli „Chämibraten“ geräucherter Schweinebraten
Kartoffelgratin
Gemüse
Dessert

Nr. 5 Plattenservice /Service en plats **CHF 33.50**
Suppe
Schweinssteak „Oberländerart“ = Käse & Schinken
Hausgemachte Spätzli in Butter gebraten
Gemüse
Dessert

*Alternativ ist das Menu auch „Försterart“
(Pilzsauce mit 8 versch. Pilzen) möglich*

Nr. 1 Tellerservice/Assiette **CHF 25.50**
Potage
Emincé de porc à la crème avec champignons
Nouillettes au beurre
Légumes
Dessert

Nr. 2 Tellerservice/Assiette **CHF 27.50**
Potage
Rôti de boeuf braisé
avec du lard et des champignons de Paris
Purée de pommes de terre
Légumes
Dessert

Nr. 3 Tellerservice/Assiette **CHF 27.00**
Potage
Suprême de volaille avec sauce de limon
Risotto
Légumes
Dessert

Nr. 4 Tellerservice/Assiette **CHF 27.50**
Potage
Rôti de porc fumé „Brienzerburli“
Gratin dauphinois
Légumes
Dessert

Nr. 5 Tellerservice/Assiette **CHF 28.50**
Potage
Steak de porc „Oberland“ = jambon et fromage
Spetzli maison au beurre
Légumes
Dessert

*Le menu est alternative aussi possible au
„Forestière“ (sauce aux 8 diff. Champignons)*

Hotel Restaurant Brienzerburli

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Nr. 6 Plattenservice /Service en plats **CHF 36.50**

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

Alternativ ist das Menu auch mit Sauce Tartare möglich

Nr. 6 Tellerservice/Assiette **CHF 32.00**

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

Le menu est alternative aussi possible avec sauce tartare

Nr. 7 Plattenservice /Service en plats **CHF 34.50**

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

Nr. 7 Tellerservice/Assiette **CHF 30.00**

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

Vegetarische Gerichte

Nr. 8 Tellerservice/Assiette **CHF 29.50**

Suppe
Pastetli mit Pilzsauce
Reis
Gemüse
Dessert

Potage
Vol au Vent avec sauce aux champignons
Riz
Légumes
Dessert

Nr. 9 Tellerservice/Assiette **CHF 28.50**

Suppe
Auberginenschnitzel
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Dessert

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

Spezialangebot „Brienzerburli-Menu“

Tellerservice CHF 25.00

Suppe

Bratwurst (Schwein) mit **Pommes Frites**

Gemüse

Glacé mit Rahm

Tellerservice CHF 23.00

Salat

Äpler Makkaroni

mit Apfelmus

Kleine Meringues mit Rahm

Raclette à discrétion Pro Person CHF 28.00

Der Käse wird direkt vor den Gästen geschmolzen und abgestrichen! - Raclette bis genug! Dazu servieren wir gemischten Salat vom Buffet, Silberzwiebeln, Cornichons, „Gschwelli“.

Hotel Restaurant Brienzerburli & Seerestaurant Döwen / 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 20 Personen 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 20 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.