



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

Bodeständig Gniese

Menuvorschlage

Bitte pro Gesellschaft nur 1 Menu aussuchen!

Kommen Sie bitte fur die Menu Besprechung nicht unangemeldet;
vereinbaren Sie mit uns telefonisch einen Termin.

Tel: 034/422 22 54

Vegi, Vegan, Fisch statt Fleisch, Laktoseintoleranz,
Glutenintoleranz
stellen fur uns keine Probleme dar.
Bitte bis am Vorabend melden

MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN UND GESELLSCHAFTEN

ab 10 Personen

MENUS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Besuchen Sie uns in unserem schönen Weinkeller zum:

Apero

Wir empfehlen:

Prosecco Flasche	42.00
«Hugo» Flasche	42.00
Rosinenpicker, der fruchtig süsse Hauswein 0.5l Flasche	27.00

Apero-Beilagen:

Marinierte Oliven	pro Person	1.10
Nüssli und Chips	pro Person	1.50
Schinkengipfeli/ Käseküchli/ kleine Pizzen	pro Stück	1.50
Frische Crostini	pro Stück	1.50
Fleisch- Käseplatte	pro Person	6.50

Kalte Vorspeisen

Knackiger Blattsalat an französischem oder italienischem Dressing	7.00
Gemischter Salat in Schüsseln, Service à discrétion	7.00
Nüsslersalat mit Ei, Speckstreifen und Croûtons	12.00
Rindscarpaccio mit Basilikum-Olivenöl und frischem Parmesan	16.00
Hausgemachte Morchelterrinen serviert mit pfeffriger Preiselbeersauce	15.00

Warme Vorspeisen/ Suppen

Fleischkraftbrühe mit frischen Flädli	6.00
Tomatensuppe mit Gin und Rahmhaube	8.00

Waldpilzsuppe mit Knoblauchcrôuton	8.50
Hausgemachte Ur Dinkelteigwaren geschwenkt in Eierpilz- Zwiebelbutter	12.00

Hauptspeisen

Schweinsnierstückschnitzel an Waldschwümmlirahmsauce	26.00
Paniertes Schweinsnierstückschnitzel	23.00
Bauernbratwurst vom Dorfmetzger an Zwiebeljus	22.00
Schweinsragout an kräftiger Rotweinsauce	22.00
Schweinshuftwürfeli in Steinpilzrahmsauce	26.50
Schweinsfiletmedaillon auf Rosapfeffersauce	35.00
Piccata auf Tomaten-Spaghetti	24.00
Schweinshalsbraten an Kräuter-Rotweinjus	23.00
Kalbsgeschnetzeltes an Tomaten-Basilikumrahmsauce	31.50
Kalbsschmorbraten an kräftiger Portweinsauce	28.50
Rindsbraten «vor Laffe» geschmort mit Wurzelgemüse	28.00
Suure Mocke – so wiene ds Grosi aube no gmacht het	29.50
Roastbeef auf Estragon-Buttersauce	36.00
Pferdestroganoff	32.00
Gebratene Pouletbrust süss-sauer Emmentaler Art	25.00
Lachssteak schonend pochiert an Zitronen-Dillcremésauce	28.00
Lampfeffer vom Emmentaler Lamm	25.50

Beilagen zu den Hauptgerichten:

Immer dabei, frisches Mischgemüse als Garnitur

Dazu zur Auswahl

Reis, Nüdeli, Spätzli, Kartoffelstock, Kartoffelgratin,
Kartoffelkroketten, Rösti oder Pommes Frites

Preise sind inkl. Nachservice.

Nur Tellerservice minus 4.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	8.50
Gebrannte Creme mit Vanilleeis	8.00
Parfaitglace Grand Marnier serviert mit frischen Orangenstücken	9.50
Eiscafé Steingrube mit Likör	8.00
Kemmeriboden Meringue mit Rahm und „Liebe“ präsentiert	8.00
Espresso-Pannacotta mit Apfeltatar	9.00

Dessertbuffet (ab 20 Pers.) da bleibt kein Wunsch offen		14.00
Für mitgebrachte Torten berechnen wir	pro Person	2.50
und später zum Kaffee:		
Trockenguetzli	pro Person	3.00

BUFFETS

ab 15 Personen

Steinhauer Buffet		38.00
Suppe und Blattsalat		
Schweinshalsbraten und Rindsschmorbraten am Buffet tranchiert		
Kartoffelgratin und frisch glasiertes Mischgemüse		
Eisparfait		
Steinbruch Buffet		39.00
Suppe und Blattsalat		
Rindsgulasch, Kalbsvoressen an Safran-Weissweinsauce, Schweinsragôut		
Kartoffelstock und glasierte Rüepli		
Eisparfait		
Spaghettibuffet		26.00
Blattsalat		
Spaghetti mit 4 verschiedenen Saucen ab Buffet		
Eisparfait		
Grosses Steingrube Buffet		39.00
Suppe		
Warme Burehamme, Schwartenwurst, Speck und regionaler Käse		
verschiedene Brote, Ankezüpfe und Salate (4 Sorten)		
Eisparfait		
Kleines Steingrube Buffet		35.00
Suppe		
Warme Burehamme und Regionaler Käse, verschiedene Brote,		
Ankezüpfe und Salate (4 Sorten)		
Eisparfait		
Raclettebuffet		29.00
Raclette à discrétion frisch abgestrichen mit Kartoffeln, Cornichon, Silberzwiebeln,		
Maiskölbli und grosser Früchteplatte		

Eisparfait

Burezmorge / Brunch **23.00**
mit auem drum und draa

Fondue Chinoise Buffet **47.00**
Chrüsümüsi Salat
Fleisch nach Wahl (Rind, Schwein, Ross, Lamm, Kalb, Garnelen)
Pommes frites, Reis und eine grosse Früchteplatte
dazu verschiedene frische Saucen

Menu-Komplett

„Vom kommen bis zum gehen alles dabei“

Sie haben Ihr fixes Budget?

Wir garantieren Ihnen den Preis mit einem Getränke-Pauschalarrangement.

Der alle Getränke à discrétion Pauschalpreis von 29.50 pro Person beinhaltet:

Weiss- und Rotwein – alles Flaschenqualität (Rosinenpicker)

Mineralwasser (Natur, Citro, Coca-Cola, Eistee, Rivella), Bier

Kaffee/Tee und Marken-Spirituosenauswahl

Vorgängig ein Aperero + 9.00 pro Person

Weisswein „Rosinenpicker“

Orangenjuss, Mineral, Bier,

Kleingebäcke

Der Pauschalpreis gilt von:

11.00 bis 17.00 oder von 18.00 bis 24.30. Nach 17.00, resp. 24.30 erhöht sich der

Pauschalpreis um CHF 3.00 pro Person

Kinder unter 12 Jahren und Jugendliche bis 18 Jahre: Preis nach Aufwand

Kleine Tellergerichte

2 Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout

19.00

2 Blätterteigpastetli gefüllt mit Fleischchügeli an Weissweinsauce	17.00
1 Blätterteigpastetli gefüllt mit Fleischchügeli an Weissweinsauce	13.00
Bauernbratwurst vom Dorfmetzger an Zwiebelsauce und Rösti	18.00 Rösti mit
Speck und Zwiebeln serviert mit einem Stück Bergkäse	16.00
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	19.00
Warme Burehamme mit Kartoffelsalat	18.00
Kalter Fleischteller mit Salat garniert	16.00
Cervelatsalat mit Emmentalerkäse garniert	14.00
Steingrube-Weisswurst mit süssem Senf und Brezel	12.00
Sandwiches (Hamme, Salami, Fleischkäse oder Käse)	7.00

Damit Ihr Anlass zum unvergesslichen Erlebnis wird, bitten wir Sie, die folgenden Punkte zu beachten:

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Gesellschaft nur ein Menu servieren können. Davon ausgenommen Vegi- und Diät-Wünsche

*

Kinder-Menüs bereiten wir gerne zu. Sagen Sie uns bitte, wie viele Kinder eingeladen sind. Kinder ab 12 Jahren werden in Bezug aufs Essen als Erwachsene betrachtet.

*

Vegetarische/ Diät Menüs sind für uns kein Problem: Besprechen Sie die Details mit uns.

*

Wünschen Sie für Ihren Anlass einen Tischschmuck? Wir bestellen diesen gerne beim Floristen und berechnen dafür unseren Selbstkostenpreis zzgl. MWST. Sie dürfen natürlich Ihren Blumenschmuck auch in Eigenregie organisieren.

*

Haben Sie für Ihren Anlass Musik vorgesehen? Denken Sie bitte daran, dass die zugelassene Lautstärke nicht mehr als 92 Dezibel ab Quelle betragen darf.

*

Wo werden die Musiker/Fotograf/ Chauffeur verpflegt? Bei ihnen am Tisch oder separat?

*

Um Sie erstklassig bedienen zu können, sollten wir spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass im Besitz Ihrer gewünschten Menüzusammenstellung sein. Für eine Besprechung nehmen wir uns gerne Zeit für Sie. Wir bitten daher, um eine telefonische Voranmeldung. 034/422 22 54

*

Rund um die „Steingrube“ stehen genügend Parkplätze gratis zur Verfügung.

*

Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl spätestens 24 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses mitzuteilen, damit wir Einkauf und den Einsatz unserer Mitarbeiter richtig planen können.

*

Wir erlauben uns, die zuletzt von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl zu verrechnen.

*

Gerne beantragen wir für Sie, falls nötig, eine Verlängerung der Polizeistunde.

Diese kann in der Steingrube um maximal 2 Stunden, also bis 02.30h verlängert werden, wofür wir Ihnen den Nachtzuschlag von Fr. 26.- pro angefangene ½ Std. pro Servicepersonal verrechnen.

*

Unsere Preise sind Nettopreise, also inkl. gesetzliche MWST. Unsere Rechnungen sind innert 30 Tagen zahlbar. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.

*

Wenn Sie nicht bar, mit EC-Direct oder mit Postcard bezahlen werden, teilen Sie uns bitte mit, an wen wir die Rechnung senden dürfen.

*

Zur Zahlung von Banketten akzeptieren wir **keine** Kreditkarten.

*

Die Wirtschaft Steingrube bleibt jeweils am Dienstag und Mittwoch geschlossen, wobei wir für Gruppen ab 25 Personen sehr gerne öffnen.

*

Zum Abschluss müssen wir Sie noch auf Folgendes aufmerksam machen: Gemäss Nachtruhereglement unserer Gemeinde, darf nach 22h kein Feuerwerk gezündet werden. Auch ums Haus ist die Nachtruheordnung einzuhalten. Im Haus dürfen keine Wunderkerzen abgebrannt werden.



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

Bodeständig Gniesse

Daniel Rügsegger
Wirtschaft Steingrube
3414 Oberburg
Tel. 034/422 22 54
Mobile 079/315 87 76
kontakt@steingrube.ch
www.steingrube.ch

MIR FRÖIE ÜÜS UF ÖIE BSUECH

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag 8:30 bis mindestens 23:00
Dienstag und Mittwoch geschlossen