



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

Bodeständig Gniesse

Menuvorschläge

Bitte pro Gesellschaft nur 1 Menu aussuchen!

Kommen Sie bitte für 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 für uns keine Probleme dar.
Bitte bis am Vorabend melden**

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

1Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Gesellschaft nur *ein* Menu servieren können. Davon ausgenommen Vegi- und Diät-Wünsche

*

2Kinder-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.

*

2.5Um 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

*

3Wir 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 von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl zu verrechnen.

*

3.5Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir ein Zapfengeld von Fr. 22.00 pro 75cl Flasche.

*

4Wenn Sie nicht bar, mit EC-Direct oder mit Postcard bezahlen werden, teilen Sie uns bitte mit,

an wen wir die Rechnung senden dürfen.

*

5Unsere Preise sind Nettopreise, also inkl. gesetzliche MWST. Unsere Rechnungen sind innert 10 Tagen zahlbar. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Zur Zahlung von Banketten akzeptieren wir *keine* Kreditkarten.

*

8Wünschen 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.

*

9Haben Sie für Ihren Anlass Musik vorgesehen? Denken Sie bitte daran, dass die zugelassene Lautstärke nicht mehr als 92 Dezibel ab Quelle betragen darf.

*

10Wo werden die Musiker/Fotograf/ Chauffeur gepflegt? Bei ihnen am Tisch oder separat?

*

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.

*

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

MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN UND GESELLSCHAFTEN

ab 10 Personen

MENUS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Apero

Wir empfehlen:

Prosecco Flasche	42.00
Rosinenpicker, der fruchtig süsse Hauswein 0.5l Flasche	28.00

Apero-Beilagen:

Nüssli und Chips	pro Person	1.50
Schinkengipfeli/ Käseküchli	pro Person	4.50
Fleisch- Käseplatte	pro Person	8.00

Kalte Vorspeisen

Blattsalat in Schüsseln, Service à discrétion	8.00
Blattsalat oder Mischalat an französischer oder itatien Dressing	8.50
Kleiner Nüsslersalat mit Ei, Speckstreifen und Croûtons	9.00

Warme Vorspeisen/ Suppen

Fleischkraftbrühe mit frischen Flädli	7.00
Tomatensuppe mit Gin und Rahmhaube	9.00
Waldpilzsuppe mit Kräutercrôutons	11.00

Hauptspeisen

Schweinsragout an kräftiger Rotweinsauce	20.00
Bauernbratwurst vom Dorfmetzger an Zwiebelsauce	22.00
Schweinsbraten an Kräuter-Rotweinjus	25.00
Paniertes Schweinsnierstückschnitzel	24.50
Schweins Piccata auf Tomaten-Spaghetti	25.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Waldpilzen	27.50
Schweinschulterwürfel in Steinpilzrahmsauce	28.50
Schweinsfiletmedaillon auf Rosapfeffersauce	35.00
Kalbsbraten an kräftiger Rotweinsauce	30.00
Kalbsgeschnetzeltes an Tomaten-Basilikumrahmsauce	36.00
Geschmorter Rindsbraten vom Weiderind	31.00
Suure Mocke – so wiene ds Grosi aube no gmacht het	33.50
Roastbeef auf Estragon-Buttersauce	38.00
Gebatene Pouletbrust süss-sauer Emmentaler Art	28.50
Lachssteak schonend pochiert an Zitronen-Dillcremésauce	28.00
Lampfeffer vom Emmentaler Heidschnucken Lamm	30.50

Beilagen zu den Hauptgerichten:

Immer dabei, frisches Mischgemüse als Garnitur

Dazu zur Auswahl eine Beilage

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

Preise sind inkl. Nachservice

Nur Tellerservice minus 4.00

Desserts ab 25 Personen ein muss!

bis 24 Personen a la carte möglich

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	8.50
Gebrannte Creme mit Vanilleeis	8.00
Parfaitglace Grand Marnier serviert mit frischen Orangensalat	9.50
Eiscafé Steingrube mit Likör	8.00
Kemmeriboden Meringue mit Rahm und „Liebe“ präsentiert	8.00
Dessertbuffet (ab 15 Pers.) da bleibt kein Wunsch offen	16.00

Für mitgebrachte Torten berechnen wir pro Person 2.50

und später zum Kaffee:

Trockenguetzli pro Person 3.00

BUFFETS

ab 15 Personen

Steinhauer Buffet	40.00
Suppe und Blattsalat	
Schweinhalsbraten 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	
Burezmorge / Brunch	23.00
mit auem drum und draa	
Fondue Chinoise Buffet	47.00
Chrüsümüsi Salat	
Fleisch nach Wahl (Rind, Schwein, Ross, Kalb)	
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 30.50 pro Person beinhaltet:

Weiss- und Rotwein – alles Flaschenqualität (Rosinenpicker)
Mineralwasser (Natur, Citro, Coca-Cola, Eistee, Rivella), Bier
Kaffee/Tee und Marken-Spirituosenauswahl

Der Pauschalpreis gilt von:

11.00 bis 17.00 oder von 18.00 bis 24.00. Nach 17.00, resp. 24.00 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	26.00
1 Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout	18.00
2 Blätterteigpastetli gefüllt mit Fleischchügeli an Weissweinsauce	19.00
1 Blätterteigpastetli gefüllt mit Fleischchügeli an Weissweinsauce	14.00
Bauernbratwurst vom Dorfmetzger an Zwiebelsauce und Rösti	18.00
Rösti mit Speck und Zwiebeln serviert mit einem Stück Bergkäse	18.00
Warme Burehamme mit Kartoffelsalat	18.00
Kalter Fleischteller mit Mischsalat	17.00
Sandwiches (Hamme, Salami, Fleischkäse oder Käse)	8.00



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