

Bankettdokumentation

Liebe Kreuz Gäste

Das Hotel Restaurant Bar **“WEISSES KREUZ“** liegt am Marktplatz,
im Zentrum von Lyss, im malerischen Berner Seeland.

Die Frontseite des Hauses mit seiner alten schönen Fassade datiert aus dem 18. Jahrhundert. Im Weissen Kreuz wird eine traditionelle frische Marktküche gepflegt. Die Kreuzstube, die Schweizerstube sowie eine grosse Gartenterrasse und 7 Säle stehen Ihnen zur Verfügung. Die Bar Time-Out rundet das Angebot ab.

Wir bieten Ihnen 3 Kategorien Zimmer an, 20 Standard, 6 Economy und 4 Budgetzimmer. In der eigenen Tiefgarage können Sie gratis parkieren.

Für Ihre Feier, ob Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Geschäfts- oder Vereinsessen oder einfach ein gemütliches Beisammensein, stehen Ihnen die sieben Bankett- und Tagungsräumen für 5 bis 400 Personen zur Verfügung.

Sie finden eine Vielzahl an Gerichten, die Sie nach Ihrem persönlichen Geschmack selber zusammenstellen können.

Benötigen Sie Hilfe bei der Planung Ihres Anlasses? Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite, vereinbaren Sie einen Termin, damit wir uns für Sie die Zeit nehmen können.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein dem Budget und Anlass entsprechendes Menu Angebot zusammen.

Es freut uns, Sie bald bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihres Events.

*Familie Isabelle & Daniel Leuenberger
und das Kreuz Team*



1	Apéro / Steh Lunch	3
1.1	kaltes	3
1.2	warmes	5
1.3	süßes	6
2	Salate	6
3	Kalte Vorspeisen	7
4	Suppen	8
5	Warme Vorspeisen	8
6	Fischvorspeisen	9
7	Sorbets	9
8	Hauptgänge mit Beilagen und Gemüse	10
8.1	Kalb	10
8.2	Rind	10
8.3	Schwein	11
8.4	Lamm	11
8.5	Geflügel	11
8.6	Gemischt	12
8.7	Vegetarische Gerichte	12
9	Beilagen	12
9.1	Kartoffeln	12
9.2	Reis	13
9.3	Hausgemachte Teigwaren	13
9.4	Hausgemachte Spätzli	13
9.5	Verschiedene Beilagen	13
9.6	Gemüse	13
10	Süßspeisen	13
11	Fondues	14
11.1	Käse	14
11.2	Fleisch	14
12	Buffets, ab 30 Personen	15

1 *Apéro / Steh-Lunch*

Zum Apéro empfehlen wir Ihnen 4 - 8 Häppchen pro Person zu wählen.
Zu einem Cocktail / Steh-Lunch empfehlen wir Ihnen 9 - 12 Häppchen pro Person zu wählen.

1.1 *kaltes*

- 1 Crostini Canapées Fr. 3.00
 - Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Roastbeef, Spargel
 - Ei, Thonmousse, Rauchlachs
 - Feta mit Rucola
 - Waldorf, Selleriesalat und Ananas

- 1 Crostini Canapées Fr. 3.30
 - Tartar, Roastbeef, Rauchlachs, geräucherte Forelle, Terrine

- 1 Kartoffelpraline mit Seehasenrogen auf Pumpernickel Fr. 3.50

- 1 Käsemousse auf Schwarzbrot Fr. 2.00

- 1 Gurkenscheibe mit Hüttenkäse Fr. 2.00

- 1 Minipastetli gefüllt Fr. 2.20
 - Rauchlachsmousse
 - Forellenmousse
 - Thonmousse
 - Schinkenmousse

- 1 Grissini mit Rohschinken Fr. 1.80

- 1 Gourmetlöffel Fr. 3.50
 - Rauchlachsmousse und Rucola
 - Thunfischtartar mit Meerrettich
 - Rindstartar mit Cognac
 - Crevetten Calypso

- 1 Gourmetlöffel Fr. 3.20
 - Kartoffelkuchen mit Preiselbeeren
 - Pouletsalat Bombay-Curry

- 1 Gourmetlöffel Fr. 3.20
 - Erbsencreme mit schwarzen Oliven
 - Avocadosalat

- 1 Spiess Fr. 2.80
 - Tomate-Mozzarella mit Basilikum
 - Melone mit Rohschinken
 - Getrocknete Tomaten mit gefüllten Oliven

- 1 Spiess Fr. 3.80
 - Garnelen mit Ingwerkarotte
 - Bündnerfleisch, Käsewürfel, Cornichon

- im Glas Fr. 3.50
 - Asiatischer Nudelsalat mit Crevetten
 - Italienischer Seafoodsalat
 - Karotten-Apfelsalat mit Moschtbröckli oder Bauernwurst

- im Tassli Fr. 2.00
 - **Suppen kalt:** Melonen mit Minze, Gazpacho,
 - Erdbeerkaltschale, Tomatenkaltschale, Kartoffel-Lauchschaumsuppe

- Gemüsedip 50g pro Person zwei Saucen Fr. 2.80
- Anti Pasti Italia 50g pro Person Fr. 4.90
 - Oliven gemischt, getrocknete Tomaten, Kapernäpfel
 - + 20g Parmesanmöckli Fr. 7.20

- Käse und Trauben je 30g pro Person Fr. 3.50
- Hobelkäse 20g pro Person Fr. 2.80
- Parmesan oder Sbrinzmöckli 20g pro Person Fr. 2.50

- Pommes Chips & Erdnüssli pro Person Fr. 1.80
- Nussmix pro Person Fr. 2.40
- Chili Nussmix pro Person Fr. 2.50
- Salzgebäck pro Person Fr. 1.80
- Pop Corn gesalzen Fr. 1.50

- 2 Tramezini, Sandwichdreiecke Fr. 3.00
 - Thon, Lachs, Sellerie, Käse, Ei, Poulet, Rucola mit Trockentomaten

- Minisandwiches mit Partybrötchen 32g Fr. 3.80
 - Rauchlachs, Roastbeef, Rohschinken, Weichkäse

1.2 warmes

- 1 Käseküchlein Fr. 1.90
- 1 Quiche Broccoli-Käse, Lauch-Speck, Tomate-Frischkäse Fr. 1.90
- 1 Schinkengipfeli Fr. 3.60
- 1 Minipizza Fr. 1.90
- 1 Miniburger Fr. 2.60
- 1 Spanisches Fleischbällchen rassistige Tomatensauce Fr. 3.00
- Churer Fleischjalousie pro Tranche 2 cm Fr. 3.00
- 1 Chicken Drumsticks Fr. 2.50
- 1 Satey Spiessli pikante Erdnusssauce Fr. 2.40
- 1 Riesenkrevetten im Kokosmantel Fr. 3.60
- 1 Frühlingsrolle (vegi) süss-saurer Sauce Fr. 1.80
- 2 Champignons gebacken Tartarsauce Fr. 2.20
- 3 Blätterteig-Käse-Paprikastangen Fr. 3.30
- 1 Spiess Fr. 4.00
 - Jakobsmuscheln auf blauen Kartoffeln
- im Tassli Suppen Fr. 2.00
 - Tomaten, Kürbis, Kartoffel-Lauch, Geflügel-Curry, Spargel, Kräuter
- im Tassli Hauptgerichte Fr. 3.50
 - Papette Vaudoise, Kartoffel-Lauchgemüse mit Waadtländer Wurst
 - Risotto mit Steinpilz, Spargel, Apfel und ...
 - Seeländer Schinken mit Kartoffelsalat
 - Kartoffelstock und Bolognese
 - Ratatouille mit Thymian und Mozzarella

1.3 süsses

- Spiess
 - Ananas, Erdbeere je nach Saison Fr. 1.50
 - Fruchtstücke im Schokomantel je nach Saison Fr. 2.00
 - Exotischer Fruchtspiess Fr. 2.50
- 1 Spiess Fr. 1.80
 - Banane im Kokosmantel
- im Glas Fr. 2.20
 - Pikante Ananas-Gazpacho
 - Schoggimousse
 - Panna Cotta mit Himbeercoulis
 - Fruchtmousse je nach Saison, Erdbeere, Mango, Cassis
- im Glas Fr. 1.80
 - Gebrannte Crème
 - Süssmostcreme
 - Fruchtsalat
- Minicremeschnitte Fr. 1.50
- Brownie Fr. 1.20
- Zitronenquarkschnitte Fr. 1.20

2 Salate

- Blattsalat Fr. 8.00
 - mit geröstetem Speck und Buttercroûtons Fr. 9.00
 - mit Kürbis-, Sonnenblumen- und Pinienkernen Fr. 9.00
 - mit pochiertem Ei an Balsamicodressing Fr. 9.50
 - "Mimosa" mit gehacktem Ei Fr. 9.50
- Gemischter Saisonsalat Gemüse & Blattsalat Fr. 9.00
 - mit Kernen Fr. 9.50
- Saisonsalat
 - mit sautierten Mischpilzen an Kürbiskernöldressing Fr. 10.50
 - mit Rauchlachsstreifen Fr. 12.50
 - mit Trockenfleisch an Himbeerdressing Fr. 12.00
- Nüsslersalat Fr. 9.50
 - „Mimosa“ mit gehacktem Ei Fr. 10.00
 - mit geröstetem Speck und Buttercroûtons Fr. 10.50
 - mit gebratenen Kalbsmilkenwürfel Fr. 14.50

- Ceasers Salat Fr. 14.50
Lettuce, Parmesan, Pouletbruststreifen und Knoblauchcroûtons
- Sizilianischer Salat Fr. 9.50
- Chicoréesalat mit Orangenfilets, Oliven und Tomaten
- Caprese Fr. 12.00
- Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Basilikum

3 Kalte Vorspeisen

- geräucherte Pfeffermakrele Fr. 16.00
Meerrettichschaum und Salatbukett
- Rauchlachsmousse Fr. 15.50
mit Salatbukett und Zwiebelkeimlingen
- Rauchlachstartar Fr. 17.00
mit Toast und Butter, Salatbukett
- Black Tiger Riesenkrevetten Cocktail mit zwei Saucen Fr. 18.50
- Crevetten Cocktail Calypso, der Klassiker Fr. 16.50
- Pilzterrine mit Salatbukett an Linsenvinaigrette Fr. 17.50
- Rotes Pfefferschotenmousse Fr. 15.50
mit grünen Pfefferkörnern auf Rucolaschaum
- Hauspastete Fr. 17.50
mit Cumberlandsauce und Waldorfsalat
- Kalbslebersalat Fr. 17.50
mit Melone an Ingweressig-Dressing
- Bündnerfleischteller Fr. 18.50
Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz, Käse

4 Suppen

- Rote Linsensuppe mit Speck Fr. 9.00
- Frische Gemüsecremesuppe mit Speckstreifen Fr. 9.00
- Schalottenrahmsuppe mit Schalottenheu Fr. 9.00
- Schaumsüppchen mit frischen Kräutern Fr. 9.00
- Sellerierahmsuppe mit Tomatenwürfeli Fr. 9.00
- Broccolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln Fr. 9.00
- Frische Erbsenrahmsuppe mit kleinen Krevetten Fr. 9.50
- Zucchettirahmsuppe mit gebratenen Kalbsmilkenwürfeli Fr. 9.50
- Frische Tomatensuppe
 - mit Gin Fr. 9.80
 - Basilikumhaube Fr. 9.50
- Geflügelcurry-Rahmsuppe mit Kokoschips Fr. 9.00
- Geflügelcremesuppe und Tapioka Fr. 9.50
- Kraftbrühe Fr. 9.00
 - mit Gemüsestreifen
 - mit Backerbsen
 - mit Flädli
 - mit Eierstich und Gemüsestreifen Fr. 9.80
- Trüffelkraftbrühe unter einem Blätterteighäubchen Fr. 12.50
- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cognac verfeinert Fr. 11.50

5 warme Vorspeisen

- Pilzragoût mit Basilikum im Reisring Fr. 16.00
- Blätterteigkissen Fr. 17.00
 - mit Honig glasierte Kalbsmilken
 - mit Pilzragout
- Risotto Fr. 16.00
 - mit Orangenfilets und Trüffelstreifen
 - mit Pilzen
 - mit Meeresfrüchten Fr. 18.00
- Hausgemachte breite Nudeln an Pesto Genovese Fr. 15.00
- Ravioli Fr. 15.00
 - Spinat und Ricotta an Salbeibutter
 - gefüllt mit Pilzen an Wildrahmsauce
 - gefüllt mit Gemüse an Limettenbutter
- Lasagne al forno hausgemacht Fr. 15.00

6 warme Fischvorspeisen

- Felchenfilets pochiert nach Zuger Art
mit Trockenreis Fr. 16.50
- Eglifilets gebraten
mit Mandeln und Salzkartoffel Fr. 17.50
- Seezungenfilets pochiert
auf Safransauce Fr. 26.00
- Salmschnitzel gebraten mit Ingwer und Honig
auf asiatischem Glasnudelbeet Fr. 19.50
- Heissrauch-Lachsschnitte
auf Rahmsauerkraut und Fleurons Fr. 19.50
- Steinbuttmedaillons pochiert
auf schwarzem Reis Fr. 21.50
- Black Tiger Crevetten gebraten an Knoblauchbutter & Kräuter
Basmati-Gemüsereis Fr. 25.50

7 Sorbets / Zwischengang

- Basilikumsorbet Fr. 6.00
- Rotwein-Birnensorbet mit Passionsfrucht Fr. 6.50
- Zitronensorbet mit Champagner Fr. 8.00
- Grapefruitsorbet mit Campari Fr. 7.50
- Zwetschgensorbet Fr. 6.00
- Jogurtsorbet mit Mango Fr. 6.50

8 Hauptgänge mit Beilagen und Gemüse

8.1 Kalb

- Kalbssteak Fr. 47.00
 - mit Morchelrahmsauce
 - mit Steinpilzrahmsauce
 - an Calvadossauce mit Apfelstückli
- Kalbskarree am Stück mit Morchelrahmsauce Fr. 48.50
- Kalbsfiletmedaillons „Vallée d’Auge“ Fr. 52.50
 - mit Calvados-Rahmsauce
- Kalbsfilet im Blätterteigmantel Fr. 51.50
- Kalbsschnitzel Fr. 40.00
 - an Steinpilzrahmsauce
 - mit Rosapfefferbuttersauce
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbeijus Fr. 40.00
- Geschnetztes Kalbfleisch nach Zürcher Art Fr. 38.00
- Kalbsragoût mit Champignons Fr. 31.00
- Gefüllte Kalbsbrust an Rosmarinjus Fr. 29.50
- Kalbsschulterbraten mit Rosmarin Fr. 31.00
- Kalbsossobuco an Basilikum-Käserahmsauce Fr. 36.00

8.2 Rind

- Geschnetztes Stroganow Fr. 28.50
- Entrecôte Fr. 43.00
 - mit Sauce Béarnaise
 - Café de Paris
 - mit Balsamicosauce und Schalotten
- Roastbeef nach englischer Art Fr. 41.50
- Rindsfilet am Stück gebraten mit Trüffelsauce Fr. 47.50
- Rindsfilet "Wellington" im Blätterteigmantel Fr. 45.00
- Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Fr. 33.50
- Suure Mocke Fr. 32.50
- Rindshaxe am Stück geschmort an Rotweinsauce Fr. 32.50

8.3 Schwein

- Schweinsgeschnetzeltes Fr. 26.00
 - Rahmsauce mit Champignons
 - an leichter Senfsauce
- Schweinsragoût mit Gemüsewürfel Fr. 24.00
- Schweinschnitzel Fr. 26.00
 - Champignons-Rahmsauce
 - Pariser Art
 - nach Jäger Art
 - Walliser Art
- ganzes Schweinssteak am Stück an rosa Pfefferjus Fr. 30.50
- Schweinskarreebraten Fr. 29.50
 - Rosmarinjus
 - gefüllt mit Aprikosen
- Schweinsschulterbraten mit Rosmarinjus Fr. 25.00
- Schweinsfilet am Stück gebraten an leichter Senfsauce Fr. 35.00
- Schweinsfilet im Blätterteigmantel mit Rosmarinjus Fr. 33.50

8.4 Lamm

- Emmentaler Lammvoressen Fr. 23.00
- Irish Stew Fr. 24.00
- Lammkarree Fr. 42.00
 - provenzalische Art
 - gebraten auf Schnittlauchcrème
 - nach Teufelsart
- Lammrückenfilet auf Safransauce Fr. 37.50
- Lammgigot mit Knoblauch gespickt im Ofen gebraten Fr. 25.50

8.5 Geflügel

- Riz Casimir mit Poulet, Reisring mit Mandeln und Früchten Fr. 23.00
- Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Rosmarin Fr. 24.00
- Perlhuhnbrust gebraten Fr. 33.50
 - auf Rosmarinrahmsauce
 - nach mexikanischer Art
- Pouletschenkel provenzalischer Art Fr. 21.00
- Truthahnschnitzel
 - an Rahmsauce Fr. 21.00
 - Piccata Fr. 22.00

8.6 Gemischt

- Hackbraten Fr. 23.50
 - an Pfeffersauce
 - an Pilzrahmsauce
- Heisser Seeländerschinken am Stück
 - mit Kartoffelsalat Fr. 25.00
 - mit Kartoffelgratin Fr. 27.00
- Reichhaltige Berner Platte Fr. 39.00 *à discrétion*
Siedfleisch, Zungenwurst, Speck geräuchert & gesalzen,
Schnörli mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

8.7 Vegetarische Gerichte

- Blätterteigkissen Fr. 22.50
gefüllt mit Pilzragoût an Rahmsauce im Gemüsekreis
- Hausgemachte Nudeln Fr. 22.00
 - an Pilzrahmsauce mit Reibekäse
 - an Pesto Genovese
 - mit Knoblauch, Chili und Olivenöl
 - mit Kirschtomaten, Rucola und Olivenöl
 - mit getrockneten Tomaten, Basilikum und schwarzen Oliven
- Hausgemachte Pappardelle Fr. 26.50
 - an Orangenrahmsauce mit schwarzen Trüffeln und Parmesan
- Risotto Fr. 21.00
 - mit Apfelwürfel, grünen Pfefferkörnern und Parmesan
 - mit Pilzen
 - mit Kirschtomaten und Rucola
- Puschlaver Pizzoccheri Fr. 25.50
mit Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Reibkäse und Butter

9 Beilagen

9.1 Kartoffeln

Folienkartoffeln	Kartoffelstock
Salzkartoffeln	Petersilienkartoffel
Schnittlauchkartoffel	Bratkartoffeln Rissolées
Lyonner Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Rösti
Kroketten	Pommes frites
Zündholzkartoffeln	Kartoffelgratin
Dürsrüti Händöpfel	Rahmkartoffeln mit Kräutern

9.2 Reis

Trockenreis
Gemüsereis

Pilawreis
Mandelreis

Orientalischer Reis
Risotto

9.3 Hausgemachte Teigwaren

Tagliatelle
Bärlauchnudeln je nach Saison
Mohnnudeln

Spinatnudeln
Pappardelle

9.4 Hausgemachte Spätzli

Eierspätzli

Spinatspätzli

Tomatenspätzli

9.5 verschiedene Beilagen

Gebratene Griessgalletten mit Mohnsamen
Gebratene Maisgalletten mit grünem Pfeffer,
Polenta,
Puschlaver Polenta mit Buchweizenmehl

9.6 Gemüse

Seeländer Gemüsebouquet

10 Süssspeisen

- Gebrannte Crème mit Mandeln Fr. 8.00
 - Bayrische Crème Fr. 10.00
 - mit Himbeercoulis
- Pralinencrème Fr. 8.00
- Vanillecrème im Töpfchen mit frischen Früchten Fr. 8.00
- Schokoladencrème mit in Weisswein pochierter Birne Fr. 8.00
- Süssmostcrème Fr. 8.00

- Frische Ananas mit Kirsch auf Biscuitrondelle Fr. 9.00
- Apfel nach Basler-Art Fr. 7.50
- Hausgemachter Fruchtkuchen mit Schlagrahm Fr. 7.50

– Fruchtsalat	Fr. 9.00
- mit Kirsch	Fr. 10.00
- mit Glace	Fr. 10.50
– Zwetschgenkompott mit Vanilleglace	Fr. 9.00
– Schokoladenmousse auf Ahornrahm	Fr. 9.00
– Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten	Fr. 9.00
– Mangomousse mit frischen Früchten	Fr. 9.00
– Frucht mousse nach Saison	Fr. 9.00
– Schokoladenparfait auf Himbeercoulis	Fr. 9.00
– Eisparfait mit verschiedenen Früchten, und Garnitur	Fr. 9.00
– Grand Marnier-Eisparfait mit Früchten garniert	Fr. 9.00
– Marroniparfait auf Karamelrahm Saison	Fr. 9.00
– Zimtparfait mit karamelisiertem Apfelkompott	Fr. 9.00
– Passionsfrucht-Sabayon mit frischen Früchten	Fr. 9.00
– Vacherin Glace frisch mit Dekor nach Wunsch	Fr. 13.50

11 Fondues

11.1 Käse

– Weisses Kreuz Fondue	Fr. 25.00
– Aarebier Fondue	Fr. 26.50
– Appenzeller Fondue mit Sure Moscht	Fr. 25.00

wahlweise auch mit gekochten Kartoffeln anstelle von Brot erhältlich

11.2 Fleisch

– Fondue Chinoise	
Kalb, Rind, Schwein, Poulet und Pferdefleisch	
- mit gemischtem Salat	Fr. 46.00
- mit Salatbuffet	Fr. 54.00
– Fondue Vigneronne mit Rotwein anstatt Bouillon	
Kalb, Rind, Schwein, Poulet und Pferdefleisch	
- mit gemischtem Salat	Fr. 46.00
- mit Salatbuffet	Fr. 54.00

12 Buffets ab 30 Personen

Sie haben für Ihren Anlass ein spezielles Thema? Sie möchten, dass sich die Gäste untereinander austauschen können und es den Anlass auflockert, dann stehen Ihnen unsere Buffets, als Vorspeisen-, als Hauptgericht- und als Dessertbuffet oder als ein Teil des Menus zur Verfügung.

Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet dem Anlass Thema und dem Budget zusammen.

Damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird & AGB's

Personenzahl

Damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird, bitten wir Sie uns bis spätestens drei Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Die gemeldete Personenzahl + allfällige nachgemeldeten Personen sind für die Rechnungsstellung verbindlich.

Menuauswahl

Die Menuauswahl sollte spätestens 10 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Bitte wählen Sie 1 Fleisch oder Fischmenu und 1 Vegetarisches Menu aus.

Menukarten

Menukarte „Standard“ sind wie folgt im Menupreis inklusive.

Menus bis Fr. 35.00 1 Menukarte s/w für 4 Personen

Menus ab Fr. 35.10 – 50.00 1 Menukarte s/w für 2 Personen

Menus ab Fr. 50.10 1 Menukarte s/w pro Person

 Menukarten farbig mit Logo / Bild pro Karte Fr. 0.50

 Menukarten „Stich“ pro Karte Fr. 0.60

Dekoration, Blumen, Gestecke

Im Menupreis ist eine Tischdekoration eingerechnet. Keine Blumen, Sie haben die Möglichkeiten die Dekoration selber zu gestalten oder diese liefern zu lassen. Von Ihnen bestellte oder in Auftrag bestellte Blumen und Gestecke werden Ihnen zum Selbstkostenpreis weiter verrechnet.

Sie haben Saaldekorationen geplant? Gerne können Sie diese nach Absprache vorgängig installieren und aufhängen.

Ihre Deko durch uns aufgehängt und entfernt pro Person pro h/Fr. 65.00

Menus bis Fr. 45.00 Tischdekoration, klein

Menus ab Fr. 45.10 – 60.00 Tischdekoration, mittel

Menus ab Fr. 60.10 Tischdekoration, gross

Kerzenleuchter 4-armig mit 5 Kerzen	78cm hoch	Fr. 5.00
Kerzen diverse Farben	pro Stück	Fr. 1.00
Stuhlhussen weiss	pro Stuhl	Fr. 10.80
Stehtischhussen	weiss	Fr. 4.00
	schwarz	Fr. 4.00

Bestuhlung

Sie haben eine besondere Tischordnung mit Tischkärtli und Tischplan? Ab einem Menupreis von Fr. 75.00 übernehmen wir Ihnen die Platzierung der Karten, wenn diese bis einen Tag vor dem Anlass bei uns sind.

Musik / Unterhaltung / Ansprachen

Haben Sie Musiker oder Künstler engagiert? Benötigen diese einen separaten Raum, Künstlergarderobe? Zusätzliches Material, Technik, Strom, Licht und/oder Platz im Saal? Ist eine Verpflegung, Übernachtung vorgesehen?

Klären Sie vor dem Auftritt ab wer die SUIISA Anmeldung übernimmt.

Technik im Kreuzsaal

Beamer + Bühnenleinwand	Kreuzsaal fix installiert	Fr. 200.00
Rednerpult + Mikro		Fr. 30.00
Mikro + Ständer		Fr. 30.00
Headset-Mikro		Fr. 80.00
Drahtloses Hand-Mikro		Fr. 80.00
Diaprojektor		Fr. 50.00
Elektropiano		Fr. 80.00
Piano + Stimmen		Fr. 120.00
Flügel je nach Modell	Preis auf Anfrage	

Andere Technik organisieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

Sie können den Laptop mit VGA oder HDMI Kabel anschliessen.

Beamer mobil	für alle anderen Säle	Fr. 100.00
--------------	-----------------------	------------

Beleuchtung

Stimmungsvolle Beleuchtung an den Wänden/Decke im Kreuzsaal mit LED Farbleuchten.

Es stehen 7 Farbprogramme zur Auswahl.	Fr. 50.00
--	-----------

Tanzfläche Elemente 90x90cm, 4x5 oder 5x5 Elemente	Fr. 5.00
Podest Element 1x1m, 17.5 cm hoch pro Element	Fr. 5.00
Podest Element 1x2m, 17.5 cm hoch pro Element	Fr. 7.50

Je nach Anlass fallen Miet- und Bereitstellungskosten im Kreuzsaal an
Für Veranstaltungen ohne Essen gelten besondere Bestimmungen, nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Sonntag – Donnerstag	pro Tag	Fr. 1'300.00
Freitag oder Samstag	pro Tag	Fr. 2'000.00
Halbe Tage Sonntag – Donnerstag möglich 07.00 – 12.30 Uhr / 17.00 – 23.00 Uhr		Fr. 700.00

Nachmittag wie ganzer Tag wenn der Saal nicht weiterbenützt werden kann

Überzeit	ab 00.30 Uhr pro ½ h	Fr. 70.00
Proben verschiebbar	17.00 – 23.00 Uhr	Fr. 500.00
Proben Fix	17.00 – 23.00 Uhr	Fr. 700.00
Proben Fix	ganzer Tag So - Do	Fr. 1'300.00
Proben Fix	ganzer Tag Fr & Sa	Fr. 2'000.00

Bühne und Künstlergarderobe	je	Fr. 150.00
Frotteewäsche für Künstlergarderobe	pro Garnitur	Fr. 12.00
Reinigung bei starker Verschmutzung pro h Aufwand		Fr. 150.00

Bar im Saal		Fr. 250.00
ab Barumsatz Fr. 1'000.00	Reduktion	50%
ab Barumsatz Fr. 1'500.00	Reduktion	100%

Saal am Vortag ab 19.00 Uhr eingerichtet und bereit		Fr. 500.00
Saal und Bühne am Folgetag bis 09.00 Uhr geräumt		Fr. 100.00
Saal am Folgetag nach 09.00 Uhr frei		Fr. 500.00

Garderobe bewacht	pro ½ h	Fr. 42.00
und, nummeriert,	pro Nummer/ Bügel	Fr. 1.50

Bühnentechniker	pro h	Fr. 85.00
	ab 22.00 Uhr pro h	Fr. 105.00

Time Table, Zeitplan

Teilen Sie uns bitte den zeitlichen Ablauf Ihres Anlasses mit. Damit keine unliebsamen Wartezeiten entstehen und wir uns auf Ihren Anlass vorbereiten können.

Übernachtung

Benötigen Sie Einzel- und/ oder Doppelzimmer für Ihre Gäste, Künstler?
Gerne erstellen wir Ihnen ein Spezialarrangement für Ihre Gesellschaft.

Miet- und Bereitstellungskosten Lyssbachsaal ohne Essen

Mo – So halbe Tage Fr. 290.00

07.30 – 12.00 / 12.30 – 17.00 / 18.00 – 24.00

Mo – So ganzer Tag Fr. 540.00

Überzeit ab 00.30 Uhr pro ½ h Fr. 70.00

Annulationskosten

60 – 30 Tage vor dem Anlass 20% des erwarteten Umsatzes

29 – 10 Tage vor dem Anlass 40% des erwarteten Umsatzes

10 – 3 Tage vor dem Anlass 60% des erwarteten Umsatzes

3 – 0 Tage vor dem Anlass 80% des erwarteten Umsatzes

Annulationsversicherung

+ 2.5% auf dem Menupreis

Zahlungskonditionen

30 Tage ab Rechnungsstellung rein Netto ohne Abzug

Bei Anlässen mit einem Umsatz von Fr. 10'000.- behalten wir uns vor eine Vorauszahlung von 1/3 – ½ des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen.

Bis Fr. 10'000.00 können Sie 30% in WIR bezahlen, Beträge darüber nach Vereinbarung.

Gerichtsstand

Für allfällige Rechtsstreitigkeiten gelten Schweizerisches Recht und der Gerichtsstand am Geschäftssitz der Firma Kreuz Gastro GmbH, Marktplatz 15, 3250 Lyss, Schweiz.

Gültig ab 1. Januar 2018

Preise inkl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten

Hotel Weisses Kreuz Lyss

Kreuz Gastro GmbH

Familie Leuenberger