



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 schönen Fassade datiert aus dem 18. Jahrhundert.
Im Weissen Kreuz wird eine traditionelle frische Marktküche gepflegt.
Die Kreuzstube, die Schwiizerstube sowie eine grosse Gartenterrasse und
7 Säle stehen Ihnen zur Verfügung. Die Bar Time-Out rundet das Angebot ab.
Das Haus hat 20 Standard- und 13 Kreuzzimmer.
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 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 dürfen.
Benötigen Sie Hilfe bei der Planung Ihres Anlasses?
Gerne stehen wir Ihnen 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 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
Christian Meffle, Küchenchef und das Kreuz Team



Apéro / Steh-Lunch	2
Kaltes	2
Warmes	3
Süsses	4
Saisonale Menüvorschläge	5
Frühling März/April/Mai	5
Sommer Juni/Juli/August	6
Herbst September/Oktober/November	7
Winter Dezember/Januar/Februar	8
Salate	9
Kalte Vorspeisen	9
Suppen	9
Warme Vorspeisen	9
Warme Fischvorspeisen	10
Sorbets / Zwischengang	10
Hauptgänge mit Beilagen und Gemüse	10
Kalb	10
Rind	10
Schwein	10
Lamm	10
Geflügel	11
Gemischt	11
Vegetarische Gerichte	11
Beilagen	11
Kartoffeln	11
Hausgemachte Teigwaren	11
Reis	11
Hausgemachte Spätzli	11
Verschiedene Beilagen	11
Gemüse	11
Süssspeisen	12
Fondues	12
Käse	12
Fleisch	12
Buffets ab 30 Personen	13
Damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird & AGB's	14

Apéro / Steh-Lunch

Zum Apéro empfehlen wir Ihnen 4 - 8 Häppchen pro Person.

Zu einem Cocktail / Steh-Lunch empfehlen wir Ihnen 9 - 12 Häppchen pro Person.

Kaltes

Crostini Canapées mit Protein:	Fr.	3.10
- Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Ei, Thonmousse,		
Crostini Canapées Vegetarisch:	Er.	3.10
- Hummus, Oliven Tapenade, Tomaten Tapenade		
Crostini Canapées Gourmet:	Fr.	3.40
- Tatar, Roastbeef, Rauchlachs, geräucherte Forelle,		
Minipastetli gefüllt:	Fr.	2.30
- Rauchlachsmousse, Forellenmousse		
Gourmetlöffel mit Protein:	Fr.	3.60
- Schweinsfiletwürfel mit Erdnüssen		
- Rauchlachstatar mit Meerrettich		
- Rindstatar mit Cognac		
- Crevetten Calypso		
- Quinoa – Taboule mit Thunfisch und Gurken		
Gourmetlöffel vegetarisch:	Fr.	3.30
- gebackener Ziegenkäse mit Feigenchutney		
- Erbsencreme mit schwarzen Oliven		
- Italienischer Brotsalat mit Zwiebeln		
Spiess:	Fr.	2.90
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum		
- Melone mit Rohschinken		
- Getrocknete Tomaten mit gefüllten Oliven		
Spiess Gourmet:	Fr.	3.90
- Jakobsmuscheln und Chorizo		
- Zucchettispiess mit Ingwer und Entenbrust		
Im Glas:	Fr.	3.60
- Asiatischer Nudelsalat mit Crevetten		
- Gurken Relish mit geräucherter Forelle		
- Enten Rilette auf Bulgur Linsen		
Kalte Suppen im Tassli:	Fr.	2.10
- Melonen mit Minze		
- Gazpacho		
- Tomatenkaltchale		
Tramezini, Sandwichdreiecke:	Fr.	3.30
- Thon, Lachs, Hummus, Käse, Ei, Poulet, Rucola mit Trockentomaten		
Minisandwiches mit Partybrötchen 32g:	Fr.	3.90
- Rauchlachs, Roastbeef, Rohschinken, Weichkäse		

Zum Knappern:

- Gemüsedip 50g pro Person mit zwei Saucen	Fr.	2.90
- Käse und Trauben je 30g pro Person	Fr.	3.60
- Parmesan oder Sbrinzmöckli 20g pro Person	Fr.	2.60
- Grissini mit Rohschinken	Fr.	2.00
- Pommes Chips & Erdnüssli pro Person	Fr.	2.00
- Hausgemachter Nussmix pro Person	Fr.	2.70
- Salzgebäck pro Person	Fr.	2.00
- Pop Corn gesalzen	Fr.	1.80

Anti Pasti Italia 50g pro Person:

- Oliven gemischt, getrocknete Tomaten, grillierte Auberginen	Fr.	5.00
- + 20g Parmesanmöckli	Fr.	7.60

Warmes

Aus dem Ofen

- Käseküchlein	Fr.	2.00
- diverse Quiche	Fr.	2.00
- Schinkengipfeli	Fr.	3.80
- Minipizza	Fr.	2.00

Mit Protein:

- Focaccia mit gezupftem Rindsbraten	Fr.	2.80
- Spanisches Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce	Fr.	3.20
- Chicken Drumsticks	Fr.	3.00
- Satey Spiessli mit pikanter Erdnussauce	Fr.	2.70
- Riesenkrevetten im Kokosmantel	Fr.	3.80

Vegetarisch:

- Frühlingsrolle (vegi) süss-saure Sauce	Fr.	2.00
- Frittierter Tofuwürfel im Sesammantel mit Sojasauce	Fr.	2.40
- Blätterteig-Käse-Paprikastangen 3 Stk	Fr.	3.40

Spiess:

- Thunfisch Miquit mit Süsskartoffelwürfel	Fr.	4.20
--	-----	------

Suppen im Tassli mit Protein:

- Erbsen mit Gnagi	Fr.	2.80
- Geflügelcrèmesuppe		

Suppen im Tassli Vegetarisch:

- Tomaten, Kürbis, Kartoffel-Lauch, Brunnenkresse,	Fr.	2.30
--	-----	------

Hauptgerichte im Tassli:

- Papette Vaudoise, Kartoffel-Lauchgemüse mit Waadtlander Wurst	Fr.	4.20
- Risotto mit Steinpilz / Haselnuss / Tomaten / Safran		
- Seeländer Schinken mit Kartoffelsalat		
- Süsskartoffelcrèmesuppe mit knusprigem Pancetta		
- Doraden Ceviche		

Süsses

Spiess:

- Ananas, Erdbeeren je nach Saison Fr. 2.00
- Exotischer Fruchtspiess Fr. 2.80
- Banane im Kokosmantel Fr. 2.20

Im Glas:

- Tiramisu Fr. 2.80
- Schoggimousse
- Panna Cotta mit Himbeercoulis
- Fruchtmousse je nach Saison, Erdbeeren, Mango, Cassis

Im Glas:

- Gebrannte Crème Fr. 2.50
- Süssmostcrème
- Fruchtsalat

Vom Pâtisier:

- Minicrèmeschnitte Fr. 2.00
- Brownies Fr. 1.50
- Blechkuchen mit Früchten nach Saison Fr. 1.60

Saisonale Menuvorschläge

Frühling März / April / Mai

Frühlingsalat mit Spitzkohl, Randen, Merrettich
an Senfbärlauchvinaigrette und gebratenen Morcheln

Glasiertes Schweinsnierstück mit Honig-Thymianjus
Zitronenrisotto
Seeländer Gemüseauswahl

Soufflé-Glace mit Sanddorn
gebackener Rhabarber, knuspriger Rollgerste & süssem Joghurt

Pro Person Fr. 52.00

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons an Hausdressing

Bärlauchrahmsüppchen mit Schnittlauch und Knuspergebäck

Geschnetztes Rindsstroganoff
Hausgemachte Teigwaren
Seeländer Gemüseauswahl

Hausgemachter Rhabarber Blechkuchen mit Streussel und Vanilleglace

Pro Person Fr. 68.00

Hausgeräucherter Schweizerlachs mit Seehasenrogen
Wasabi Crème und Algensalat

Pastinakencrèmesuppe mit Schlagrahm

Kalbsschulterbraten an Thymiansenfjus
Senfkartoffeln
Seeländer Gemüseauswahl

Honig Rosmarin Panna Cotta mit Orangengelée

Pro Person Fr. 74.00

Morchelragout im Blätterteigkissen mit
getrockneten Tomaten und Rucola

Spargelcrèmesuppe mit Brunnenkresse

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Hausgemachte Spätzli
Seeländer Gemüseauswahl

Helles und dunkles Schokoladenmousse
Fruchtcoulis und Schlagrahm

Pro Person Fr. 93.00

Sommer Juni / Juli / August

Sommersalat mit Belugalinsen
Apfelschalottenvinaigrette

Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse
Rahmsauce mit Grünem Veltliner
Tessiner Polenta
Seeländer Gemüseauswahl

Erfrischendes Erdbeermousse mit Pfeffercrumble und Früchten

Pro Person Fr. 52.00

Bunter Sommersalat mit Granatapfelvinaigrette
Mango und mariniertes Avocado

Schweinsfilet im Speckmantel mit grüner Pfefferhollandaise
Hausgemachte Spätzli
Seeländer Gemüseauswahl

Pflaumen Panna Cotta mit Pfirsichkompott

Pro Person Fr. 60.00

Mini Lattichsalat mit Frenchdressing, Erdbeeren
und gehobeltem Sprinz

Brunnenkressesuppe mit Cognacschaum

Lammierstück mit Bärlauchkruste und Jus
Bratkartoffeln und Bohnen mit Schalotten

Aprikosenmousse mit Vanille
karamellisiertem Schokoladencrumble

Pro Person Fr. 79.00

Vitello tonnato mit roten Zwiebeln, Kapernäpfeln und Kräutersalat

Kalter Tomatenshot und Basilikumsorbet

Entrecôte vom Black-Angus-Rind mit Portweinjus
Zitronenrisotto
Bohnenbündel mit Speck

Schokoladenkuchen mit Pflaumenkompott und Mangosorbet

Pro Person Fr. 90.00

Herbst September / Oktober / November

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons an Hausdressing

Sautierte Pouletbrustsaltimbocca an Salbeijus

Herzoginkartoffeln

Marronimousse mit Lorbeersahne und kleinen Meringues

Pro Person

Fr. 58.00

Blattsalat mit Kürbis und Kernen

Hausgemachter Wildpfeffer mit Mirzaapfel

Spätzli mit Mohnsamen

Rotkraut und Rosenkohl

Zimtglace mit Rotweinzwetschgen

Pro Person

Fr. 60.00

Nüsslersalat mit Wildschweinschinken und frischen Feigen

Topinambursuppe mit Apfelchips und Black Tiger Crevette

Geschmorte Kalbshaxe Cremolata

Steinpilzpolenta

Wurzelgemüse

Lebkuchenmousse mit Orangenkompott und Zimtsahne

Pro Person

Fr. 78.00

Hausgeräucherte Lachsforelle mit Meerrettichschaum

Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum und Kürbiskernen

Glasiertes Hirschentrecôte mit Ginrahmsauce

Rotweinbirne

Tomatenrisotto

Rahmwirsing

Quitten Tiramisu mit Schlagrahm und Waldbeeren

Pro Person

Fr. 91.00

Winter Dezember / Januar / Februar

Kürbissuppe mit Marroni

Glasiertes Schweinsfilet mit Thymianjus

Rotweinrisotto

Seeländer Gemüseauswahl

Orangen-Joghurtcrème mit Waldbeeren

Pro Person

Fr. 52.00

Schalottencrèmesuppe mit Knuspergebäck

Geschmorte Rindfleischstreifen mit Meaux Senfsauce

Pilawreis

Seeländer Gemüseauswahl

Pro Person

Fr. 60.00

Rauchlachsmousse mit Kapernäpfel und Salatbouquet

Apfel Ingwercrèmesuppe mit karamellisierten Kalbsmilken

Glasierte Entenbrust mit Kaffeelack an Lakritzjus

Süskartoffelpüree

Apfelrotkraut

Kürbiseisparfait mit karamellisierten Wahnüssen und Schlagrahm

Pro Person

Fr. 85.00

Nüsslersalat mit Speck, Trauben und Pilzen

Karotten-Ingwersuppe mit eingelegtem Kürbis

Rindsfilet "Wellington" an Steinpilzsauce

Pommes Williams

Seeländer Gemüseauswahl

Toblerone-Mousse mit Früchten und Sauerrahmglace

Pro Person

Fr. 92.00

Stellen Sie sich Ihr Menü selber aus unseren Vorschlägen zusammen

Salate

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen,
Sprossen und Croutons Fr. 9.00
- Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Croûtons Fr. 11.50
- Gemischter Saisonsalat mit Kernen Fr. 11.00
- Saisonsalat mit sautierten Waldpilzen
an Granatapfelvinaigrette Fr. 12.50
- Spinatsalat mit Frischkäse und Feigen Fr. 16.00

Kalte Vorspeisen

- Rauchlachs mousse mit Kapernäpfel,
Meerrettichschaum und Salatbouquet Fr. 16.50
- Rauchlachstatar mit Salatbouquet,
Toast und Butter Fr. 18.00
- Black Tiger Riesenkrevettencocktail mit zwei Saucen Fr. 19.50
- Crevettencocktail Calypso, der Klassiker Fr. 17.50
- Pilzterrine mit Salatbouquet an Linsenvinaigrette Fr. 18.50
- Tatar vom Rind mit gehobelter Belper Knolle (100g)
und Brioche Toast Fr. 22.50
- Hummus mit Oliven
mariniertem Grillgemüse und Pita Brot Fr. 18.50

Suppen

- Schalottenrahmsuppe mit Knuspergebäck Fr. 10.50
- Schaumsüppchen mit frischen Kräutern Fr. 10.50
- Karotten-Ingwersuppe Fr. 10.50
- Apfel- Ingwercrèmesuppe
mit karamellisierten Kalbsmilken Fr. 12.50
- Frische Erbsenrahmsuppe mit kleinen Krevetten Fr. 12.50
- Pastinakencrèmesuppe mit Schlagrahm Fr. 11.50
- Frische Tomatensuppe:
mit Gin Fr. 11.50
mit Basilikumhaube Fr. 11.50
- Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen Fr. 10.50

Warme Vorspeisen

- Morchelragout im Blätterteigkissen mit
getrockneten Tomaten und Rucola Fr. 19.00
- Risotto
mit Orangenfilets und Trüffelstreifen Fr. 17.00
mit Pilzen Fr. 16.00
- Hausgemachte Papardelle an Pesto Genovese Fr. 16.00

Warme Fischvorspeisen

- Felchenfilets pochiert nach Zuger Art mit Trockenreis Fr. 18.50
- Heissrauch-Lachsschnitte auf Rahmsauerkraut und Fleurons Fr. 20.50
- Eglifilets gebraten mit Mandeln und Salzkartoffeln Fr. 22.50
- Steinbuttmédailles pochiert auf schwarzem Reis Fr. 24.50
- Black Tiger Krevetten gebraten an Knoblauchbutter & Kräuter mit Zitronenrisotto Fr. 26.50

Sorbets / Zwischengang

- Basilikumsorbet Fr. 7.00
- Zitronensorbet mit Champagner Fr. 9.00
- Zwetschensorbet Fr. 7.00

Hauptgänge mit Beilagen und Gemüse

Kalb

- Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Fr. 52.50
- Kalbskarree am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Fr. 51.50
- Niedergearter Kalbsschulterspitz an Thymianjus Fr. 39.00
- Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art Fr. 42.00
- Kalbsragoût mit Champignons Fr. 33.00
- Kalbsossobuco Cremolata Fr. 39.00

Rind

- Geschnetzeltes Stroganoff Fr. 29.50
- Entrecôte mit Sauce Béarnaise oder Café de Paris Fr. 44.50
- Roastbeef nach englischer Art Fr. 44.50
- Rindsfilet am Stück gebraten mit Trüffelsauce Fr. 52.50
- Rindsfilet "Wellington" im Blätterteigmantel (Saisonal) Fr. 49.00
- Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Fr. 34.50
- Suure Mocke Fr. 33.50

Schwein

- Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce Fr. 26.50
- Schweinsragoût mit Gemüsewürfel Fr. 25.00
- ganzes Schweinssteak gefüllt mit Dörrzwetschgen Fr. 33.50
- Schweinskarreebraten mit Rosmarinjus Fr. 30.50
- Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus Fr. 25.00
- Schweinsfilet am Stück gebraten an leichter Senfsauce Fr. 36.00

Lamm

- Emmentaler Lammvoressen Fr. 25.00
- Lammkarree mit Chilli-Caramelsauce Fr. 44.00
- Lammrückenfilet auf Safransauce Fr. 39.50

Geflügel

- Massaman Curry, Basmati Reis und Pak Choi Fr. 24.50
- Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Rosmarin Fr. 26.50
- Perlhuhnbrust mit Frischkäse an Grünem Veltliner Rahmsauce Fr. 34.50
- Truthahnschnitzelpicatta an Salbeijus Fr. 24.50

Gemischt

- Hackbraten an Pfeffer- oder Pilzrahmsauce Fr. 24.50
- Heisser Seeländerschinken am Stück
mit Kartoffelsalat Fr. 26.00
mit Kartoffelgratin Fr. 29.00
- Reichhaltige Berner Platte à discrétion Fr. 39.50
Siedfleisch, Zungenwurst, Speck geräuchert & gesalzen,
Schnörkli mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

Vegetarische Gerichte

- Veganer Kimchi Salat mit mariniertem Tofu und Sesam Fr. 28.00
- Linsen Dal mit Leinsamen und Pak Choi Fr. 26.00
- Hausgemachte Nudeln: Fr. 23.00
an Pilzrahmsauce mit Reibekäse oder Pesto Genovese
mit Knoblauch, Chili und Olivenöl
mit Kirschtomaten, Rucola und Olivenöl
mit getrockneten Tomaten, Basilikum und schwarzen Oliven
- Sauerkraut Kartoffel Curry mit Hanfsamen Fr. 26.00
- Risotto Fr. 23.50
mit Apfelwürfel, grünen Pfefferkörnern und Parmesan
mit Pilzen oder Kirschtomaten und Rucola

Beilagen

Kartoffeln

Kartoffelstock	Lyoner Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Salzkartoffeln	Rösti
Kartoffelgratin	Kroketten
Pommes Frites	Dürsrüti Händöpfel

Hausgemachte Teigwaren

Tagliatelle	Bärlauchnudeln nach Saison
Papardelle	Mohnnudeln

Reis

Pilawreis	Risotto
-----------	---------

Hausgemachte Spätzli

Spätzli	Spinatspätzli	Tomatenspätzli
---------	---------------	----------------

Verschiedene Beilagen / Gemüse

Polenta,	Seeländer Gemüsebouquet
----------	-------------------------

Süssspeisen

Crémen:

- Gebrannte Crème mit Mandeln Fr. 9.50
- Vanillecrème im Töpfchen mit frischen Früchten Fr. 9.50
- Süssmostcrème Fr. 9.50
- Bayrische Crème Fr. 10.50

Fruchtige Süssspeisen:

- Hausgemachter Fruchtkuchen mit Schlagrahm Fr. 8.50
- Fruchtsalat: Fr. 9.50
 - mit Kirsch Fr. 10.50
 - mit Glace Fr. 11.50
- Zwetschgenkompott mit Vanilleglace Fr. 11.50

Mousse:

- Frucht mousse nach Saison Fr. 9.50
- Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten Fr. 10.50
- Aprikosenmousse mit frischen Früchten Fr. 10.50
- Tobleronemousse Fr. 11.00

Diverse Süssspeisen:

- Marroniparfait auf Karamelrahm Saison Fr. 10.50
- Zimtparfait mit karamelisiertem Apfelkompott Fr. 10.50
- Passionsfrucht-Sabayon mit frischen Früchten Fr. 10.50
- Grand Marnier-Eisparfait mit Früchten garniert Fr. 11.50
- Vacherin Glace frisch mit Dekor nach Wunsch Fr. 14.50

Fondues

Käse

- Fondue Weisses Kreuz Fr. 27.00
- Aarebier Fondue Fr. 27.50
- Appenzeller Fondue mit Sure Moscht Fr. 27.50

auch mit gekochten Kartoffeln.

Fleisch

- Fondue Chinoise
Rind, Schwein, Poulet und Pferdefleisch
mit gemischtem Salat Fr. 48.00
mit Salatbuffet Fr. 55.00
- Fondue Vigneronne mit Rotwein anstatt Bouillon
Rind, Schwein, Poulet und Pferdefleisch
mit gemischtem Salat Fr. 48.00
mit Salatbuffet Fr. 55.00

mit Kalbfleisch Preis auf Anfrage

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. 60.00	1 Menukarte s/w für 4 Personen
Menus ab Fr. 60.10	1 Menukarte s/w für 2 Personen
Menus ab Fr. 95.00	1 Menukarte s/w pro Person
Menukarten farbig mit Logo / Bild pro Karte / farbig	Fr. 0.60
Menukarten „Stich“ pro Karte	Fr. 1.00

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. 75.00

Menus bis Fr. 60.00	Tischdekoration, klein
Menus ab Fr. 60.10	Tischdekoration, mittel
Menus ab Fr. 95.00	Tischdekoration, gross

Kerzenleuchter 4-armig mit 5 Kerzen (78cm hoch)	Fr. 6.00
Kerzen diverse Farben pro Stück	Fr. 1.40
Stuhlhussen weiss pro Stuhl	Fr. 14.00
Stehstischhussen weiss oder schwarz pro Tisch	Fr. 6.00

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 SUISA Anmeldung übernimmt.

Technik im Kreuzsaal

Beamer + Bühnenleinwand	Kreuzsaal fix installiert	Fr.	200.00
Rednerpult + Mikro		Fr.	35.00
Mikro + Ständer		Fr.	35.00
Headset-Mikro		Fr.	90.00
Drahtloses Hand-Mikro		Fr.	90.00
Diaprojektor		Fr.	60.00
Elektropiano		Fr.	90.00
Piano + Stimmen		Fr.	250.00
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 diverse Farbprogramme zur Auswahl.		Fr.	80.00
Tanzfläche Elemente 90x90cm, 4x5 oder 5x5 Elemente, pro Element		Fr.	6.00
Podest Element 1x1m, 17.5 cm hoch, pro Element		Fr.	6.00
Podest Element 1x2m, 17.5 cm hoch, pro Element		Fr.	8.50

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 und 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.	90.00
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.	18.00
Reinigung bei starker Verschmutzung pro h Aufwand		Fr.	180.00

Bar im Saal		Fr.	300.00
ab Barumsatz Fr. 1'200.00	Reduktion		50%
ab Barumsatz Fr. 1'800.00	Reduktion		100%
Saal am Vortag ab 19.00 Uhr eingerichtet und bereit		Fr.	600.00
Saal und Bühne am Folgetag bis 09.00 Uhr geräumt		Fr.	150.00
Saal am Folgetag nach 09.00 Uhr frei		Fr.	500.00
Garderobe bewacht	pro ½ h	Fr.	50.00
und, nummeriert,	pro Nummer/ Bügel	Fr.	2.50
Bühnentechniker	pro h	Fr.	95.00
	ab 22.00 Uhr pro h	Fr.	115.00

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 Zimmer für Ihre Gäste, Künstler? Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot

Miet- und Bereitstellungskosten Lyssbachsaal ohne Essen

Mo – So halbe Tage		Fr.	320.00
07.30 – 12.00 / 12.30 – 17.00 / 18.00 – 24.00			
Mo – So ganzer Tag		Fr.	580.00
Überzeit	ab 00.30 Uhr	pro ½ h	Fr. 90.00

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 Menüpreis

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.

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 2023 Preise inkl. MwSt.
Preisänderungen vorbehalten