

Hochzeits-Fahrplan



Liebes Brautpaar

Ein Hochzeitsfest organisiert man in der Regel nur einmal im Leben. Wo also anfangen? Was müssen wir alles bedenken? Und was kostet unsere Traumhochzeit in etwa? Um euch all diese Fragen zu beantworten, haben wir hier eine Übersicht unserer Angebote erstellt. Wir freuen uns auf eure Kontaktaufnahme. Gerne dürft ihr auch über unser Online-Hochzeitstool eine erste Kostenschätzung erstellen.

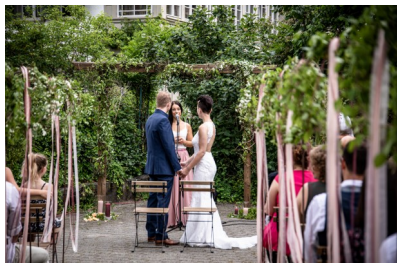
<https://offerte.kreuz-herzogenbuchsee.ch/start?form=Hochzeiten>

Kreuz Herzogenbuchsee
Kirchgasse 1
3360 Herzogenbuchsee
062 531 52 30
info@kreuz-herzogenbuchsee.ch
www.kreuz-herzogenbuchsee.ch

Freie Trauung

Location: Innenhof oder im Kulturkeller

Preis: CHF 250 Indoor
Preis CHF 600 Outdoor



- Ihr plant eine freie Trauung? Gerne helfen wir euch dabei. Mit Helen Pfaff haben wir einen absoluten Profi an unserer Seite was freie Trauungen angeht. Sie begleitet seit Jahren Hochzeitspaare, wenn es um den schönsten Tag im Leben geht. Mehr zu Helen findet ihr unter www.helenpfaff.ch
- Ihr habt hier die Möglichkeit die Location für eure freie Trauung auszuwählen. Im ruhigen Kreuz-Innenhof bei strahlendem Sommerwetter, in den etwas kühleren Monaten im 1787 erbauten und geschichtsträchtigen Kultur- & Gewölbekeller.

Im Preis inbegriffen sind:

- Bestuhlung für maximal 120 Personen CHF 250 Indoor / CHF 600 Outdoor)

Optional:

- Traubogen & Dekoration (wie auf dem Foto). Der Bogen kann auch individuell geschmückt werden. Ab CHF 500
- 30-45 Minuten freie Trauung, (Rede auf Hochdeutsch oder Schweizerdeutsch), inklusive Vorgespräch, Schreiben der Rede und sonstige Abklärungen. Ab CHF 1450
- Live-Gesang zur freien Trauung inklusive Technik (Helen mit Gitarre) Ab CHF 500
- 3 x 20 Minuten Live-Gesang und Gitarre zum Apéro ab CHF 800
- 3 x 20 Minuten Live-Gesang und Gitarre zum Dinner ab CHF 800
- 19:00 Uhr - 24:00 Uhr DJane mit 3 x 20 Minuten Live-Gesang (Inkl. Tontechnik und Partylicht). Ab CHF 1250

Preis für Gesamtpaket: Auf Anfrage.

Apéro

Location: Terrasse
Location: Kulturkeller

Preis: CHF 150
Preis: CHF 250



- Die grosszügige Terrasse befindet sich auf der Vorderseite des Hauses und bietet besten Blick auf die imposante Kreuz-Fassade sowie die Kirche und den Dorfkern mit Gemeinde- und Kornhaus. Die Terrasse kann dank Rebenpergola, Sonnenstoren und Sonnenschirmen beschattet werden. Bis 100 Gäste können auf der Terrasse den Apéro geniessen.



- Der 1787 erbaute Gewölbekeller bietet ein wunderbares Ambiente für euren Hochzeits-Apéro. Mit der im Nebenraum vorhandenen Kreuzkeller-Bar könnt ihr bis zu 140 Gäste einladen. Ebenfalls sind eine vollausgestattete Konzertbühne, Sound- & Lichtsystem vorhanden. So könnt ihr auf Wunsch euren Apéro musikalisch begleiten lassen. Fix installiert sind zudem ein Beamer und eine Leinwand.

In der Pauschale sind die Saalmiete, Bereitstellungskosten, Tischwäsche und sämtliche Beratungs- & Vorbereitungsgespräche enthalten.

Fest

Location: Dachstock
Location: Kulturkeller & Bar
Location: Amélie Moser Stube

Preis: CHF 550
Preis: CHF 300
Preis: CHF 250



- Dachstock: Der fast neun Meter hohe und 240 m² grosse Dachstock – ein Meisterwerk einheimischer Zimmermannskunst – wurde mit der Neueröffnung des Kreuz 2017 erstmals in der 230-jährigen Geschichte des Hauses der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Ein Grund und ein Ort zum Feiern! Der Dachstock fasst bis zu 120 Personen und kann nach euren Bedürfnissen eingerichtet werden.

Ausstattung:

- modulare Bühne
- Beamer & Grossleinwand
- Soundanlage & Mikrofon
- Whiskylounge
- Bankettküche & Buffet
- Lüftungsanlage & Deckenventilatoren

In der Pauschale sind die Saalmiete, Bereitstellungskosten, Tischwäsche und sämtliche Beratungs- & Vorbereitungsgespräche enthalten.



- Kulturkeller inklusive Kellerbar: Ihr wünscht euer Festessen mit anschliessender Party, Disco oder Konzert? Der schicke und 1787 erbaute Gewölbekeller ist multifunktional ausgestattet und lässt sich nach dem festlichen Dinner im Handumdrehen in einen Party- oder Konzertraum verwandeln. Im Kulturkeller könnt ihr bis zu 60 Gäste einladen. Im Partymodus können bis zu 150 Personen das Tanzbein schwingen. Im Nebenraum befindet sich zudem die Kreuzkeller-Bar, an der wir euch auf Wunsch mit Drinks, Cocktails und vielem mehr verwöhnen.

Ausstattung:

- Bühne 6m x 3m
- Technik für Livekonzerte
- Beamer & Grossleinwand
- DJ und Disco-Equipment wie Turntables, Mischpult, CD Player, grosse Discokugel.
- Kreuzkeller-Bar

In der Pauschale sind die Saalmiete, Bereitstellungskosten, Tischwäsche und sämtliche Beratungs- & Vorbereitungsgespräche enthalten.



- Die Amélie-Moser Stube ist mit ihrem Kachelofen im Rokoko-Stil sowie dem wunderschönen Parkett und Deckenrhombus aus Gipsstuck, das Bijou unter den Räumen im Kreuz. Ein würdiger Rahmen um neue Lebensabschnitte zu feiern. Die Stube bietet Platz für maximal 24 Personen.

In der Pauschale sind die Saalmiete, Bereitstellungskosten, Tischwäsche und sämtliche Beratungs- & Vorbereitungsgespräche enthalten.

Party

Location: Kulturkeller

Preis: CHF 450

- Ihr möchtet nach dem Festschmaus noch das Tanzbein schwingen? Kein Problem. Der Kulturkeller ist mit DJ- und Disco-Equipment ausgestattet. Das Tanzparkett bietet Platz für bis zu 120 Personen. Auf Wunsch können sich eure Gäste in der Kreuzkeller-Bar einen Drink oder Cocktail genehmigen oder ihr mixt diesen an unserer Selfmade-Bar gleich selber. (Mehr Infos zu der Selfmade Bar bekommt ihr etwas später).



Technisches Equipment:

- Bühne für DJ
- 2 CD Player
- 2 Turntables
- DJ Mischpult
- professionelle Beschallungsanlage
- grosse Discokugel (80 cm Durchmesser) & 2 Disco-Effekte
- Tanzfläche 11m x 6m
- Beamer & Leinwand

In der Pauschale inklusive sind die Raummiete und Bereitstellungskosten sowie Miete des oben aufgeführten DJ & Disco-Equipments. (Falls ihr den Kulturkeller bereits als Location "zum Fest" ausgesucht habt, entfällt die Raummiete in Höhe von CHF 300. (Ihr bezahlt somit nur noch die Miete für das Equipment & Bereitstellungskosten CHF 150)

Konzert

Location: Kulturkeller

Preis: CHF 600



- Falls ihr bei eurem Fest einen Live-Act dabei haben wollt, ist im Kulturkeller sämtliches Equipment dafür vorhanden. Der Verein Kreuzkellerbühne hat beste Kontakte zur Schweizer Kulturszene – gerne unterstützen wir euch beim Engagement eures Wunsch-Acts.

Technisches Equipment:

- Komplette Soundanlage für Live-Act
- Mischpult, Mikros, Kabel etc.
- Lichtanlage
- Beamer & Leinwand

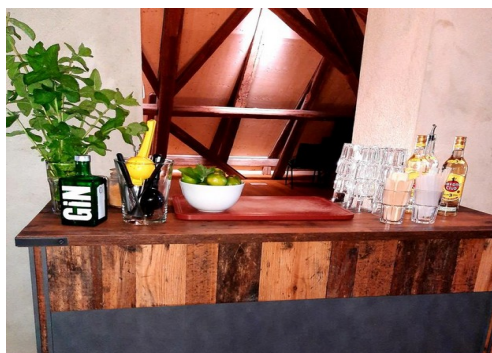
In der Pauschale inklusive sind die Raummiete und die Bereitstellungskosten sowie die Miete des oben aufgeführten Sound- & Lichtequipments. (Tontechniker zusätzlich CHF 400.00)

Falls ihr den Kulturkeller bereits als Location "zum Fest" ausgesucht habt, entfällt die Raummiete und ihr bezahlt nur noch CHF 300 für das Equipment und die Bereitstellung.

Self-Made-Bar / Digestif

Location: Dachstock / Kulturkeller

Preis: CHF 150



- An der Selfmade-Bar könnt ihr euch eure Drinks nach Lust und Laune selber mixen. Wir bestücken die Bar nach euren Wünschen und verrechnen nach Verbrauch.
- Ihr möchtet nach dem Festschmaus einen Digestif in unserer Dachstock-Whisky-Lounge oder der Kellerbar geniessen? Wir haben eine schöne Auswahl an Grappas, Whiskys und anderen Edelbränden. Preisannahme CHF 7.00 / Person

In der Pauschale der Self-Made-Bar sind die Bereitstellungskosten (Eis, Gläser, Barequipment, Zitronen etc.) und die Barmiete enthalten. Erfahrungsgemäss können durchschnittlich ca. CHF 10 pro Gast für Drinks budgetiert werden.

Dekoration

Location: Dachstock / Kulturkeller

Preis: Auf Anfrage



- Für die Deko haben wir die passenden Partnerinnen an unserer Seite. Mit den beiden Floristik-Geschäften "Blumen La Violetta" und "Blumen Graf" aus Herzogenbuchsee lassen sich eure Deko-Träume verwirklichen. Ein Beispiel dafür findet ihr auf dem Foto oder auf den Websites der beiden Unternehmen.

www.blumengraf.ch

www.lavioletta.ch

Übernachtung

Location: Hotelzimmer

Preis: Auf Anfrage



- Jedes unserer 12 Bijou Hotelzimmer verfügt über Dusche & WC sowie TV und gratis WLAN. Ein Zimmer im 2. Stock hält eine besondere Überraschung bereit: Eine freistehende Badewanne! Die Zimmer sind als Doppel- & Einzelzimmer buchbar. Zudem sind für Personen im Rollstuhl zwei Zimmer speziell hindernisfrei ausgestattet. Preise und Verfügbarkeit auf Anfrage.

Beamer & Leinwand

Location: Dachstock / Kulturkeller

Preis: CHF 100



- Dachstock & Gewölbekeller sind je mit Beamer und grosser Leinwand ausgestattet. So könnt ihr während des Festes Fotos oder Videos präsentieren und in eurer Geschichte schwelgen. In der Miete inbegriffen sind:
 - Beamer
 - Leinwand
 - Mikrofon & Akustikanlage

Gut zu wissen

Reservation

Gerne nehmen wir eure Anfrage per Telefon, E-Mail oder via unserer Website entgegen. Für eine Besichtigung des Hauses oder für eine Besprechung dürft ihr gerne einen Termin mit uns vereinbaren. Wir freuen uns, euch bald kennenzulernen.

Telefon +41 62 531 52 30 / E-Mail info@kreuz-herzogenbuchsee.ch / www.kreuz-herzogenbuchsee.ch

Auswahl Menüs & Getränke

Die Menüvorschläge gelten für einheitliche Menüs und Buffets ab 10 Personen.

Gerne kombinieren wir unsere Vorschläge mit euren Wünschen oder mit aktuellen kulinarischen Trends.

Änderungen einzelner Zutaten können lediglich für die gesamte Gesellschaft gemacht werden. Für Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten, Vegetarier, Veganer und Kinder bereiten wir gerne spezielle Gerichte zu.

Bestuhlung & Tischwäsche

Wir stellen rechteckige Tische und runde Bistrotische zur Verfügung. Gerne machen wir einen Vorschlag für eine passende Tischordnung und Bestuhlung. Wir verwenden weisse Stofftischtücher und Stoffservietten. Auf Wunsch können wir runde Tische, Stuhlhussen und andere Tischwäsche zumieten. Die Zusatzkosten werden verrechnet.

Personenzahl / Anzahlung

Wir bitten euch, uns spätestens bis 7 Tage vor dem Anlass die definitive Personenzahl mitzuteilen. Sollte es danach noch Änderungen geben, benötigen wir die definitive Gästezahl 24 Stunden vor dem Anlass. Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 100% des Menüpreises in Rechnung zu stellen. Wir erlauben uns, die Kosten für Speisen (Apéro und Menü) vorgängig in Rechnung zu stellen. Die Anzahlung sollte bis mindestens 30 Tage vor dem Anlass bei uns eintreffen.

Verlängerung

Dauert eine Veranstaltung länger als 00.30 Uhr verrechnen wir CHF 50.00 pro angebrochene halbe Stunde bis 02.00 Uhr. Ab 02:00 Uhr verrechnen wir zusätzlich pauschal CHF 400.00.
Eine Verlängerung ist bis maximal 03.00 Uhr möglich.

Torten-/Dessertgeld

Wenn ihr Dessert und Torte selber mitbringen möchtet, verrechnen wir ein Torten-/Dessertgeld von CHF 3.50 pro Person, dies beinhaltet Serviceleistung, Geschirr und Abwasch.

Zapfengeld

Wenn ihr eigenen Wein mitbringen möchtet, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 32.00 pro geöffnete 7.5dl-Flasche. Dies beinhaltet die Serviceleistung, Gläser, Abwasch und Entsorgung des Leergutes.

Apérovorschläge

Apéro-Pauschalen

Apéro «Schnouse»

CHF 14.50/Person

Apéronüssli
Chips & Knabbergebäck
Gemüsestängeli mit zwei Dipsaucen
Mini-Schinkengipfeli
Mini-Chäschüechli (vegetarisch)
Hausgemachter Flammkuchen mit Speck

Apéro «Mampfe»

CHF 26.50/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini-Schinkengipfeli
Mini-Chäschüechli (vegetarisch)
Hausgemachte Lauchquiche (vegetarisch)
Gemüsestängeli mit zwei Dipsaucen
Antipasti (Oliven, Zucchini, Auberginen)
Mozzarella-Cherrytomaten- Spiessli
Canapée mit Roastbeef

Apéro «Ässä»

CHF 39.50/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini-Schinkengipfeli
Mini-Chäschüechli (vegetarisch)
Flammkuchen (mit und ohne Speck)
Samosas mit Sweet Chili-Sauce (vegetarisch)
Gemüsestängeli mit drei Dipsaucen
Antipasti (Oliven, Zucchini, Auberginen)
Canapée mit Rauchlachs
Canapée mit Roastbeef
Canapée mit Sellerie (vegetarisch)

Apéro à la carte

Apéronüssli	CHF	2.00/Person
Chips & Knabbergebäck	CHF	2.00/Person
Mini-Schinkengipfeli	CHF	2.50/Stück
Mini-Chäschüechli (vegetarisch)	CHF	2.50/Stück
Hausgemachte Lauchquiche (vegetarisch)	CHF	2.50/Stück
Hausgemachter Flammkuchen (mit oder ohne Speck)	CHF	2.50/Stück
Mini-Samosas (vegetarisch) mit Sweet Chilli Sauce	CHF	3.00/Stück
Gemüsestängeli mit Dipsaucen	CHF	3.00/Person
(Cocktail, Kräutersauerrahm, Knoblauch)		
Antipasti (Oliven, Zucchetti, Aubergine)	CHF	3.00/Person
Mozzarella-Cherrytomatenspiess	CHF	3.00/Stück
Canapée mit Rauchlachs	CHF	4.00/Stück
Canapée mit Sellerie	CHF	4.00/Stück
Canapée mit Brie	CHF	4.00/Stück
Canapée mit Roastbeef	CHF	4.00/Stück
Käseplatte (rezyklischer Emmentaler, Brie, Gruyère, Essiggemüse)	CHF	18.50/Person
Fleischplatte (Rohschinken, Essspeck, Mostbröckli, Salami, Essiggemüse)	CHF	18.50/Person

Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	CHF	8.50
Gemischter Salat	CHF	9.50
Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen, Rucola & Blattspinat	CHF	11.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei, Croûtons (saisonal)	CHF	15.00
Nüsslersalat mit gerösteten Kernen (saisonal)	CHF	13.50

Suppen

Saisonale Kaltschale im Weckglas z.B. Ananas- Basilikum, Aprikosen-Thymian	CHF	6.50
Rüebli-Kokos Creme	CHF	9.50
Saisonale Gemüsesuppe	CHF	9.50
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	CHF	9.50

Gerne bereiten wir weitere saisonale Vorspeisen und Suppen für Sie zu – Fragen Sie uns nach einem individuellen Vorschlag.

Hauptgänge Vegetarisch

Süsskartoffel-Kichererbsencurry (vegan)	CHF	28.50
Hausgemachte Haselnuss-Kartoffelgnocchi mit saisonaem Raclettekäse, Rucola & Rahm	CHF	28.50
Schwümmli-Ragout mit Kemmeriboden-Bergkäse & Krokette	CHF	29.00
Hausgemachte Saisonravioli mit Cherrytomaten oder Käse-Rahmsauce	CHF	32.00
Gemüselasagne (ab 6 Personen)	CHF	26.00

Hauptgänge Fleisch

Heisse Hamme mit Kartoffelsalat	CHF	25.50
Rahmschnitzel mit Champignons	CHF	28.50
Schweinsgeschnetzeltes	CHF	28.50
Saltimbocca vom Säuli	CHF	28.50
Pouletbrust mit Rahmsauce	CHF	28.50
Schweinspiccata	CHF	28.50
Schweinshalsbraten	CHF	31.00
Schweizer Poulet Suprême mit rosa Pfeffersauce	CHF	34.00
Schweins Cordon bleu	CHF	36.50

Säulifilet mit Morchelsauce	CHF	42.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Bernaise	CHF	62.00
Deux Filet – serviert in zwei Gängen	CHF	67.00
Säulifilet mit Morchelrahmsauce und Rindsfilet mit Sauce Bearnaise		

Beilagen

Alle Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl serviert:
Kartoffelgratin, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis oder Krokette

Pommes frites in Schüsseln, pro Schüssel	CHF	11.00
--	-----	-------

Nachservice

Fleisch, Gemüse & Beilagen / pro Person	CHF	10.00
Gemüse & Beilagen / pro Person	CHF	5.00

Gerne bereiten wir weitere saisonale Gerichte für Sie zu – Fragen Sie uns nach einem individuellen Vorschlag.

Hausgemachte Desserts

Süsmostcrème	CHF	9.50
Tiramisu im Weckglas	CHF	9.50
Brönnti Crème	CHF	9.50
Tobleronemousse im Weckglas	CHF	11.50
Meringues mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF	12.50

Dessert im kleinen Weckglas

CHF 6.50

Waldbeer Panna Cotta
Tiramisu
Brönnti Crème
Süsmostcrème
Tobleronemousse
Fruchtsalat

Dessertbuffet «ohni geit doch nid»

CHF 25.00/Person

Schoggimousse
Limettenmousse
Süsmostcrème
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis im Weckglas
Hausgemachtes Cake

Dessertbuffet «geit immer»

CHF 32.00/Person

Zwei verschiedene Glacesorten
Schoggimousse
Gebrannte Crème
Limettenmousse
Tiramisu im Weckglas
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis im Weckglas
Fruchtsalat
Hausgemachtes Cake

Dessertbuffet «z' wichtigste»

CHF 39.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten
Schoggimousse
Gebrannte Crème
Limettenmousse
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis im Weckglas
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fruchtsalat
Meringues mit Rahm
Hausgemachtes Cake

Käseplatte

CHF 14.00/Person

Käseauswahl (zum selber schneiden)
mit Trauben, Baumnüssen, Feigensenf, hausgemachtes Früchtebrot

Grillbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet

3 angemachte Salate

Blattsalate

2 Dressings französisch & italienisch

Hauptgang

mariniertes Schweinssteak

Pouletbrust

Rindsentrecôte

Bratwurst

Grillkäse (Halloumi)

Maiskolben

Grillgemüse

Kartoffelgratin / Folienkartoffeln / Kräuterbutter / Kräutersauerrahm

CHF 59.00 pro Person

Spaghetti – Plausch (Buffet) (ab 10 Personen)

Spaghetti

mit drei Saucen und Reibkäse

Saucen-Auswahl

Bolognese

Napoli

all' Arrabbiata

Rahm-Basilikum

Carbonara

Preise

Spaghetti-Plausch einfach

CHF 25.50 pro Person

Spaghetti-Plausch mit kleinem Salatbuffet*

CHF 32.50 pro Person

*grüner Salat, zwei angemachte Salate, zwei Dressings

Fondue – Plausch (ab 10 Personen)

Käse-Fondue, Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken

Preis

CHF 31.00 pro Person

Fondue Chinoise à discrétion (ab 10 Personen)

Blattsalat mit Kernen

Fondue Chinoise à discrétion

Fleisch

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet- und Rossfleisch
serviert mit Rindsbouillon

Beilagen

Pommes frites und Reis
Ananas und Pfirsich
Cornichons und Silberzwiebeln

Saucen

Currysauce
Cocktailsauce
Tartarsauce
Knoblauchsauce
Kräutersauerrahm

Tagesdessert im kleinen Weckglas

Preise

ohne Dessert
mit Dessert

CHF 63.00 pro Person
CHF 68.00 pro Person