

Bankettdokumentation



Das Kreuz Herzogenbuchsee, ist eine vielseitige und wandelbare Location für Ihre [Traumhochzeit](#), Wiegenfest, Taufe, [Weihnachtsfeier](#), [Teamevents](#) oder andere freudige Ereignisse. Ob klein oder gross, gediegen oder lebendig: Das historische Haus ist topmodern ausgestattet und bietet Platz für jegliche Art von Festlichkeiten. Und hier finden Sie unser praktisches [Online-Banketttool](#). Mit wenigen Klicks kreieren Sie Ihre Feier und erhalten eine erste Kostenschätzung. Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen!

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

Fest

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



- Der fast neun Meter hohe und 240 m² grosse Dachstock – ein Meisterwerk einheimischer Zimmermannskunst – wird mit der Neueröffnung des Kreuz 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 auf Ihre Bedürfnisse eingerichtet werden.

Ausstattung:

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



- Sie wünschen ein Fest mit anschliessender Party, Disco oder Konzert? Der chice und 1787 erbaute Gewölbekeller ist multifunktional ausgestattet und lässt sich nach dem festlichen Dinner im Handumdrehen in einen Party- oder Konzertraum verwandeln. Im Kulturkeller können Sie bis zu 60 Gäste einladen. Im Partymodus können bis zu 150 Personen das Tanzbein schwingen. Im Nebenraum befindet sich zudem die Kreuzkeller-Bar, in der Sie sich auf Wunsch mit Drinks, Cocktails und vielem mehr verwöhnen lassen dürfen.

Ausstattung:

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



- Die Amélie-Moser Stube und die Lesestube sind mit ihren Kachelöfen im Rokoko-Stil sowie dem wunderschönen Parkett und Deckenrhombus aus Gipsstuck, die Bijoux unter den Räumen im Kreuz. Ein würdiger Rahmen um neue Lebensabschnitte oder alte Freundschaften zu feiern. Die Stuben bietet Platz für maximal 36 Personen.

Party

Location: Kulturkeller

Preis: CHF 450



- Sie möchten nach dem Festschmaus 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 Ihre Gäste in der Kreuzkeller-Bar einen Drink oder Cocktail genehmigen oder Sie mixen diesen an unserer Selfmade-Bar gleich selber. (Mehr Infos zu der Selfmade-Bar 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 sowie Bereitstellungskosten und die Miete des oben aufgeführten DJ & Disco-Equipments.

Konzert

Location: Kulturkeller

Preis: CHF 600



- Falls Sie bei Ihrem Fest einen Liveact dabei haben wollen, ist auch dies machbar. Im Kulturkeller ist sämtliches Equipment dafür vorhanden. Da der Verein Kreuzkellerbühne beste Kontakte zur Schweizer Kulturszene hat, können wir Sie beim Engagement des Wunschacts gerne unterstützen.

Technisches Equipment:

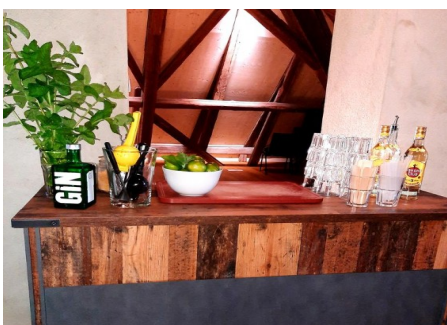
- Komplette Soundanlage für Liveact
- Mischpult, Mikrofon, Kabel etc.
- Lichtanlage
- Beamer & Leinwand

In der Pauschale inklusive sind die Raummiete sowie Bereitstellungskosten und die Miete des oben aufgeführten Sound- & Lichtequipments.

Selfmade-Bar / Digestif

Location: Dachstock / Kulturkeller

Preis: CHF 150



- An der Selfmade-Bar kann nach Lust und Laune gemixt werden. Wir bestücken die Bar nach Wunsch, verrechnen nach Verbrauch. (Kostenkontrolle)
- Sie und Ihre Gäste möchten 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 Selfmade-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 / Amélie Moser Stube

Preis: Auf Anfrage



- Für die Dekoration haben wir die passenden Partnerinnen an unserer Seite. Mit den beiden Floristik-Geschäften "Blumen La Violetta" und "Blumen Graf" aus Herzogenbuchsee lassen sich Ihre Deko-Träume verwirklichen. Ein Beispiel dafür finden Sie 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.
- Optional: Sollten 12 Zimmer nicht ausreichen, klären wir die Verfügbarkeiten bei unserem Partnerbetrieb gerne ab.

Beamer & Leinwand

Location: Dachstock / Kulturkeller

Preis: CHF 100



- Dachstock & Gewölbekeller sind je mit Beamer und grosser Leinwand ausgestattet. So können Sie während des Festes Fotos oder Videos präsentieren und Erinnerungen teilen. In der Miete inbegriffen sind:
 - Beamer
 - Leinwand
 - Mikrofon & Akustikanlage

Apéro & Gruppenplausch

Location: Weinkeller im Kreuz Waschhaus

Preis: CHF 100

Kostenlose Miete für einen Apéro mit anschliessendem Essen im Kreuz Hauptgebäude.



- Der wunderschöne Gewölbekeller im Kreuz Waschhaus wurde quasi in Eigenregie restauriert. Buchen Sie Ihren nächsten Apéro, einen Tapas Abend oder den Fondueplausch in diesem Kreuz Bijou.

Teamevents

Hornussen
Casino-Night
Teamquiz

Preis: auf Anfrage
Preis: ab CHF 1450
Preis: CHF 500



- Schlag den Nouss!
Verbringen Sie mit Ihrem Team einen unterhaltsamen Nachmittag an der frischen Luft und versuchen Sie sich im Hornussen, ein im Oberaargau sehr beliebter Mannschaftssport. Beim Hornussen wird Geselligkeit gross geschrieben und eignet sich daher hervorragend für Firmenevents, Vereinsnässe, Polterabende oder Klassenzusammenkünfte.

Infos:

- Buchbar: Von April - September / Montag - Samstag
- Möglicher Ablauf: Hornussen ab 14:00 bis ca. 16:00 Uhr, anschliessendes Teamessen im Kreuz
- Gruppengrösse: Mindestens 10 Personen / Maximal 30 Personen
- Bis 20 Personen CHF 28.00 / Person
- Ab 20 Personen CHF 25.00 / Person
- In den Preisen inbegriffen: Betreuung vor Ort, Equipment & Infrastruktur



- Eine Casino-Night ist ein Event, der seine Spuren hinterlässt. Sie suchen nach dem speziellen Etwas für Ihren Anlass? Dann tauchen Sie für gewisse Stunden ein in die Mystik des Zockens, in die Ignoranz des Kleingeldes und in das Gefühl James Bond ganz nahe zu sein.

Infos:

- Location: Im Kreuz-Dachstock oder im Kulturkeller
- Gruppengrösse: 20 - 120 Personen
- Kosten:
Richtpreise zu den verschiedenen Tisch-Varianten inkl. Equipment / Croupies / Transport
1-Tisch Casino (bis maximal 20 Personen) CHF 1'450.00
2-Tisch Casino (bis maximal 80 Personen) CHF 3'000.00
3-Tisch Casino - (bis maximal 120 Personen) CHF 4'200.00
- Optional: Kreuz-Gutscheine als Preise für Gewinner/innen



- Unser beliebtes Kreuzkeller-Barquiz kann als Teamquiz gebucht werden. Ob beim Firmenevent, Vereinsanlass, Polterabend oder Klassentreffen, für Spannung und Unterhaltung ist gesorgt!
- Was ist Teamquiz?
Gespielt wird in Gruppen à maximal 5 Personen, die gegeneinander antreten. Das Quiz geht über mehrere Runden und die Mitspieler müssen 30 Fragen aus verschiedenen Themenbereichen wie Sport, Musik, Politik, Kunst und vielem mehr beantworten. Das Quiz dauert 1,5 - 2 Stunden.

Infos:

- Der Anlass wird von 1-2 Moderatoren/ innen geleitet. Smartphones werden während des Quiz eingesammelt und dürfen selbstverständlich nicht benutzt werden.
- Gruppengrösse: 15 - 65 Personen
- Im Preis inbegriffen: Mineralwasser während des Quiz, Lokalmiete, Moderatoren/innen
- Optional: Kreuz-Gutscheine als Preise für Gewinnerteams

Apéro-Ideen

Apéro «Schnouse»

Mini-Schinkengipfeli
Blätterteigstängeli
Apéronüssli
Chips & Knabbergebäck
Flammkuchen

CHF 28.50/Person*

Apéro «Mampfe»

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini-Schinkengipfeli
Blätterteigstängeli
Apéronüssli
Quiche Lorraine
Gemüsestängeli mit drei Dipsaucen
Antipasti
Mozzarella-Cherrytomaten-Spiessli
Canapée mit Roastbeef

CHF 38.00/Person*

Apéro «Ässä»

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse
Mini-Schinkengipfeli
Blätterteigstängeli
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet & Sour Sauce
Flammkuchen
Gemüsestängeli mit drei Dipsaucen
Antipasti
Apéronüssli
Canapée mit Graved Lachs & Roastbeef
Taboulé mit geräucherter Entenbrust

CHF 56.00/Person*

*In jeder Apéro-Idee ist eine Preisannahme in Höhe von CHF 18.00 für z.B. Weisswein, Bier, Mineralwasser etc. enthalten. (Diese Durchschnittspreise haben wir anhand vergangener Bankette evaluiert, die Getränke werden nach Konsumation verrechnet). Unsere kompletten Apéro- & Menüvorschläge finden Sie auf unserer Homepage.

www.kreuz-herzogenbuchsee.ch

Menü-Ideen

Menü «Gruppeplousch»

Vorspeise:

Grüner oder gemischter Salat

Hauptgang:

Spaghetti-Plausch

4 verschiedenen Saucen zur Auswahl: Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara

Tapas-Plausch

Hackfleischbällchen mit Barbecue-Sauce / Crostini mit Tomaten / Spanische Gemüse-Omelette / panierte Muscheln mit Tartare-Sauce im Löffel / Poulet-Gemüse-Kroketten / Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Sauce u.v.m.

Käse-Fondue-Plausch

Fondue, Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken

Das aktuelle 3-Gang-Mittagsmenü

mit Suppe, Salat & Hauptgang
(nur für Bankette, die am Mittag stattfinden)

Kreuz-Brunch

verschiedene Käsesorten / verschiedene Fleischsorten / Räucherlachs / verschiedene Müesli / Birchermüesli / Natur- & Fruchtjoghurt / Fruchtsalat / Frischkäse / hausgemachte Konfitüren / Honig / Rüebli- und Gurkenscheiben / Cherrytomaten / Rösti / Rührei / gebratener Speck / Brotauswahl / hausgemachter Butterzopf / Buttergipfeli / Cüpli / Sekt

CHF 41.00/Person

Menü «Nid au Tag»

Vorspeise:

Vegi-Caesarsalat mit Lattich, Croutons, Cherrytomaten & Ei
oder
Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen, Rucola & Blattspinat

Hauptgang:

Rahmschnitzel mit Tagliatelle & Gemüse
oder
Schweins-Saltimbocca mit Weissweinsrisotto & Gemüse
oder
Pouletbrust an rosa Pfeffersauce mit Kroketten & Gemüse

Vegetarisch:

Gemüserisotto mit Kemmeriboden-Bergkäse
oder
Nasi Goreng mit Ei
oder
Gemüse-Burger mit Berner Frites

CHF 50.00/Person**

Folgende Hauptgänge stehen ausserdem zur Auswahl:

Schweinsfilet an Morchelsauce mit Gratin* & Gemüse
oder
Roastbeef an Sauce Foyot mit Kroketten* & Gemüse
oder
Kalbspiccata mit Tomatenrisotto* und Gemüse

CHF 68.00/Person**

Menü «s`voue Programm»

Vorspeise:

Randen- / Apfel-Carpaccio
oder
Chicorée-Salat mit Apfel & Cashewnüssen an Honig-Senfdressing

Hauptgang:

Deux-Filet serviert in zwei Gängen (Beilagen frei wählbar)
oder
Kalbssteak an Senfsauce mit Gratin* & Gemüse
oder
Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Choron mit Pommes Duchesse* & Gemüse

Vegetarisch:

Linseneintopf mit Gemüse an Curry-Kokossauce & Couscous-Galetten
oder
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Lenkerbleu-Käse, Rucola & Rahm
oder
Schwümmli-Ragout mit Kemmeriboden-Bergkäse & Kernen-Galetten

CHF 95.00/Person**

*Beilagen zur Auswahl:

Gratin, Risotto, Tagliatelle, Reis, Pommes Duchesse, Krokette, Rosmarinkartoffeln, Polenta

**In jedem Menü ist eine Preisannahme in Höhe von CHF 13.00 für Mineral, Bier und Kaffee enthalten. (Diese Durchschnittspreise haben wir anhand vergangener Bankette evaluiert. Die Getränke werden nach Konsumation verrechnet). Unsere kompletten Apéro- & Menüvorschläge finden Sie auf unserer Homepage.

www.kreuz-herzogenbuchsee.ch

Dessert-Ideen

Dessert «im Weckglas»

Dessertvariationen im kleinen Weckglas wie zum Beispiel:

Tiramisu
gebrannte Crème
Panna Cotta
Schoggimousse
Süssmostcrème

CHF 6.00/Dessert

Dessert «geit immer»

Drei verschiedene Glacesorten
Schoggimousse
gebrannte Crème
Schoggi- & Zitronencake
Süssmostcrème
Panna Cotta im Weckglas & Heidelbeercoulis

CHF 25.00/Person

Dessert «z' wichtigste»

Drei verschiedene Glacesorten
Schoggimousse
gebrannte Crème
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Petit Fours
Panna Cotta im Weckglas & Heidelbeercoulis
Meringue mit Rahm
Fruchtsalat
Bayrische Vanillecrème
Waldbeer-Cupecakes

CHF 37.00/Person

Wein-Ideen

«Zum Astosse» - CHF 12.00*/Person

Weisswein Schweiz Fendant du Saillon
Chasselas

Rosé Schweiz Oeil-de-Perdrix
Pinot Noir

Rotwein Schweiz Dôle
Pinot Noir, Gamay

«Huus Wy» - CHF 18.00*/Person

Weisswein Schweiz

La Jouvence – unser Hauswein
Vaud AOC
Merlot (Blanc de Noir)

Weisswein Portugal

Lobo e Falcão Branco
Fernão Pires, Alvarinho, Moscatel

Baselbieter Pinot Noir Rosé
Pinot Noir

Rotweine Schweiz

In Exelsis rouge – unser Hauswein
Cuvée aus Waadtländer und Walliser Rebbergen
Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabarnet

Baiocco Merlot del Ticino
Merlot

Rotwein Italien

Ripasso
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Rotwein Portugal

Lobo e Falcão Tinto
Alicante Bouschet, Castelão, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

Rotwein Spanien

Viña Pomal
Reserva Rioja DOC
Tempranillo

Rotwein Österreich

Just Zweigelt
Weingut Ernst, Burgenland
Zweigelt

«Sommelier» - CHF 27.00*/Person

Weissweine Schweiz

Twanner Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc

Petite Arvine Wallis
Domaine Gérard Besse
Petite Arvine

Rotweine Schweiz

Malbec «Wow»
Malbec (Cot)

Malanser Selvenen Barrique
Pinot Noir

Siebe Dupf Barrique
Pinot Noir

Humagne rouge
Domaine Gérard Besse
Humagne Rouge

Rotweine Italien

Brunello di Montalcino
Sangiovese Grosso

«Sassi Sparsi»
Cabernet Sauvignon, Merlot

Rotwein Spanien

Valduero Crianza
Ribera del Duero
Tempranillo

Rotweine Frankreich

Saint Emilion Château Patris Querre – Grand Cru classé AOC
Château Patris Querre, Saint Emilion
Merlot

Château Camensac
Haut Medoc 5ème grand cru classé
Cabernet Sauvignon, Merlot

Châteauneuf-du-Pape
Grenache, Syrah, Mourvèdre

*Der Preis / Person basiert auf Erfahrungswerten von vergangenen Banketten und kann abweichen.
Der Wein wird nach Konsumation verrechnet. Unsere komplette Weinkarte findet Sie unter:
www.kreuz-herzogenbuchsee.ch

Allgemeines

Reservation

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

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

Auswahl Menüs & Getränke

Für Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten, Vegetarier, Veganer und Kinder bereiten wir gerne spezielle Gerichte zu. Falls Sie einen Nachservice wünschen, verrechnen wir CHF 10.00 / Person für Fleisch & CHF 5.00 / Person für Beilagen.

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

Wir bitten Sie, 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.

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

Zapfengeld

Wenn Sie eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro geöffnete 7.5dl-Flasche. Dies beinhaltet die Serviceleistung, Gläser, Abwasch und Entsorgung des Leergutes.

Raummieten / Bereitstellungskosten / Tischwäsche

Folgende Bereitstellungskosten entfallen ab einem bestimmten Umsatz:

Fest im Dachstock (CHF 350.00) ab einem Gesamtumsatz von CHF 3000, dem Fest im Kulturkeller (CHF 200.00) ab einem Gesamtumsatz CHF 3000.00 und dem Fest in der Amélie Moser Stube / Lesestube (CHF 150.00 ab einem Gesamtumsatz von CHF 1500.00.

(Ortsansässige Vereine & Klassentreffen erhalten die Pauschale in Form eines Sponsorings angerechnet).