

WEISSES KREUZ
SEELANDHOTEL

WEISSES KREUZ
SEELANDHOTEL
das hier hat geschichte. seit 1606

Bankett- Dokumentation

Essen, das verbindet.
Momente, die ewig bleiben.
Ihr Bankett im Seelandhotel Weisses Kreuz Lyss

Ihr Bankett im Seelandhotel Weisses Kreuz Lyss

Ein festlich gedeckter Tisch, verführerische Düfte aus der Küche, ein Glas, das sich hebt – und Menschen, die gemeinsam geniessen.

Ob Hochzeit, Familienfeier, Jubiläum oder Firmenanstlass: Im Seelandhotel Weisses Kreuz gestalten wir kulinarische Erlebnisse, die im Herzen bleiben – und in Erinnerung fast ewig dauern.

Lassen Sie sich von unseren vielfältigen Bankettvorschlägen inspirieren oder stellen Sie Ihr ganz persönliches Wunschmenü zusammen.

Ob elegant, bodenständig oder raffiniert – wir richten uns ganz nach Ihrem Geschmack und begleiten Sie mit Erfahrung, Feingefühl und echter Gastfreundschaft.

- Seeländer Küche – mit Liebe zum Detail und Produkten von hier
- Harmonische Weinbegleitung & aufmerksamer Service
- Stilvolle Räume für kleine und grosse Gesellschaften (10 -300)
Die Seelandstube, die Seelandgaststube, die Hugenottenstube, sowie eine grosse Gartenterrasse und Säle stehen Ihnen zur Verfügung. Die Seeland Bar Time - Out rundet unser Angebot ab.
- Persönliche Beratung & individuelle Menügestaltung

Weil gute Küche mehr ist als ein Essen. Sie ist ein Erlebnis. Ein Gefühl. Ein Moment, der ewig bleibt.

Wir freuen uns auf Sie!



Familie Isabelle & Daniel Leuenberger
und das Seelandhotel Weisses Kreuz Team

Apéro / Steh-Lunch

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

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

Kaltes

Crostini Canapées	3.20
<ul style="list-style-type: none"> - Rohschinken, Salami, Ei, Thonmousse, - Hummus, Oliven Tapenade, Dörrtomaten Tapenade 	
Crostini Canapées Gourmet	3.50
<ul style="list-style-type: none"> - Tatar, Roastbeef, Rauchlachs, geräucherte Forelle, 	
Minipastetli gefüllt	2.40
<ul style="list-style-type: none"> - Rauchlachsmousse, Schinkenmousse, Gemüsemousse 	
Gourmetlöffel	3.80
<ul style="list-style-type: none"> - Rauchlachstatar mit Meerrettich - Rindstatar mit Cognac - gebackener Ziegenkäse mit Feigenchutney 	
Spiesse:	2.90
<ul style="list-style-type: none"> - Tomate-Mozzarella mit Basilikum - Melone mit Rohschinken - Getrocknete Tomaten mit gefüllten Oliven 	
Im Glas:	3.70
<ul style="list-style-type: none"> - Asiatischer Nudelsalat mit Crevetten - Siedfleisch auf Eisbergsalat 	
Kalte Suppen im Tassli	2.20
<ul style="list-style-type: none"> - Melonen mit Minze - Gazpacho - Tomatenkaltschale 	
Tramezini, Sandwichdreiecke	3.40
<ul style="list-style-type: none"> - Thon, Lachs, Hummus, Käse, Ei, Poulet, Rucola mit Trockentomaten 	
Minisandwiches mit Partybrötchen 32g	4.00
<ul style="list-style-type: none"> - Rauchlachs, Roastbeef, Rohschinken, Weichkäse 	
Zum Knabern	
<ul style="list-style-type: none"> - Gemüsedip 50g pro Person mit zwei Saucen - Käse und Trauben je 30g - Grissini mit Rohschinken - Pommes Chips & Erdnüssli - Hausgemachter Nussmix - Salzgebäck pro Person 	<ul style="list-style-type: none"> 3.00 p P 3.70 2.10 p P 2.00 p P 2.80 2.00

- Pop Corn gesalzen 1.80

Warmes

- Käseküchlein 2.10
- diverse Quiche 2.10
- Schinkengipfeli 4.00
- Minipizza 2.10
- Satey Spiessli mit pikanter Erdnusssoße 2.80
- Riesenkrevetten im Kokosmantel 4.00
- Frühlingsrolle (vegi) süß-saure Sauce 2.10

- Suppen im Tassli 3.00

- Saisonale Gemüsesuppe
- Geflügelcrèmesuppe

- Warmes Gericht im Tassli 5.00

- Risotto mit Steinpilz / Haselnuss / Tomaten / Safran

Süßes

Spiess

- Fruchtspiess (Saison) 2.90

- Im Glas 4.90

- Tiramisu
- Schoggimousse
- Panna Cotta mit Himbeercoulis
- Fruchtmousse je nach Saison, Erdbeeren, Cassis
- Gebrannte Crème
- Süßmostcrème
- Fruchtsalat

Vom Pâtisier

- Minicrèmeschnitte 2.20
- Brownies 1.70
- Blechkuchen mit Früchten nach Saison 1.70

Kalte Vorspeisen

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, Sprossen und Croutons	10.50
- Gemischter Seeländersalat	12.50
- Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons (Saison)	12.50
- Bunter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	14.50
- Rauchfischsmousse vom See mit Kapernäpfel, Meerrettichschaum und Salatbouquet	17.50
- Geräuchtes Felchenfilet aus Gerolfingen auf Blattsalat	18.50
- Tatar vom Rind (100g) mit Jurablickkäse aus Oberwil und Toast	24.50

Suppen

- Ligerzer Weissweinschaumsüppchen mit frischen Gartenkräutern	12.50
- Karotten-Ingwersuppe	12.50
- Frische Tomatensuppe mit Gin	13.00
- Kürbiscremesuppe mit seinem Öl (Saison)	13.50
- Kallnacher Spargelcremesuppe mit Einlage (Saison)	13.50
- Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen	12.50

Warme Vorspeisen

- Morchelragout im Blätterteigkissen mit mariniertem Rucola	21.00
- Aare Risotto mit Pilzen	19.00
- Aare Risotto mit Spargeln (Saison)	18.00
- Hausgemachte Tagliatelle an Pesto Genovese	18.00

Warmer Fischvorspeisen

- Felchenfilets aus dem Bielersee pochiert auf Seeländer Blattspinat	22.50
- Eglifilets gebraten in Oberwiler Butter mit Mandeln und warmen Lauchgemüse	24.50

Sorbets / Zwischengang

- Hausgemachtes Basilikumsorbet	8.00
- Zitronensorbet mit Champagner	10.00

Hauptgänge mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl

Kalb

- Kalbsragoût mit Champignons 34.00
- Kalbsosso buco Cremolata 39.00
- Niedergegarter Kalbsschulterbraten an Thymianjus 42.00
- Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (Milken) 47.00
- Kalbskarree am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce 54.50

Rind

- Geschmortes geschnetzeltes Stroganoff 31.50
- Suure Mocke 35.50
- Roastbeef nach englischer Art, Sauce Bernaise 48.50
- Rindsfilet am Stück gebraten Rotweinjus 55.50

Schwein

- Schweinsgeschnetzeltes Kräuterrahmsauce 26.00
- Schweinshalsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Rahmsauce 27.00
- Schweinsschnitzel mit Champignonsrahmsauce 27.50
- Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadossauce 41.50

Lamm

- Emmentaler Lammvoressen 27.00
- Lammgigot mit Knoblauch und Kräuterjus 36.00
- Lammrückenfilet auf Safransauce 41.50

Geflügel

- Truthahnschnitzelpicatta an Tomatensauce 26.50
- Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Rosmarin 28.50
- Pouletbrust mit Frischkäse im Rohschinkenmantel, Portweinjus 34.50

Gemischt

- Hackbraten an Pfeffer- oder Pilzrahmsauce 25.50
- Heisser Seeländerschinken mit Kartoffelsalat 27.00
- mit Kartoffelgratin 31.00

Beilagen

Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes Frites
Kroketten, hausgemachte Tagliatelle, Pilawreis, Risotto oder hausgemachte Spätzli

Vegetarische Gerichte / Vegane Gerichte

- | | |
|--|-------|
| - Hausgemachte Nudeln an Pilzrahmsauce
Pesto Genovese | 24.50 |
| - Kartoffelgnocchi auf Seeländer Gemüseragout | 24.50 |
| - Risotto mit Apfelwürfel und Oberwiler Blauschimmelkäse | 25.50 |
| - Campfire Chili sin Carne
mit veganem Creme Fraîche | 25.50 |

Gerne bieten wir weiter vegane und vegetarische Alternativen an, sodass alle Gäste dasselbe Menü genießen können.

Hausgemachte Seeländer Desserts

- Gebrannte Crème mit Mandeln	10.50
- Süßmostcrème mit Apfelwürfel	10.50
- Saisonales Fruchtmousse mit Crumble garniert	10.50
- Hausgemachter Fruchtkuchen mit Schlagrahm	10.50
- Tiramisu	11.50
- Helles und/oder dunkles Schokoladenmousse mit Früchten	11.50
- Fruchtparfait vom Seeland je nach Saison	11.50
- Fruchtsalat	11.50
mit Kirsch	12.50
mit Glace	13.50
- Vacherin Glace frisch mit Dekor nach Wunsch (nur im Winter)	15.50

Dessertbuffet ab 10 Personen

Schokoladenmousse, Gebrannte Creme, Fruchtsalat, Vanille und Erdbeerglace, Meringue, Panna Cotta	15.50
(Gerne passen wir das Dessertbüffet Ihren individuellen Wünschen an)	

Fondues

- Fondu Weisses Kreuz mit Brot	27.50
- Bier Fondu mit Brot	28.50
- Appenzeller Fondu mit Suure Moscht mit Brot	28.50
- gekochten Kartoffeln.	3.00
- Fondu Chinoise Rind, Schwein, Poulet und Pferdefleisch (Kalbfleisch auf Anfrage)	
mit gemischtem Salat	52.00
mit Salatbuffet	58.00

Gerne servieren wir Ihnen das Fondu Chinoise bereits ab 6 Personen in unserer Seelandgaststube.

Buffets ab 20 Personen – Individuell & Genussvoll

Ob Sie ein spezielles Thema feiern oder einfach eine ungezwungene Atmosphäre schaffen möchten, unsere Buffets laden zum gemeinsamen Genießen und Austausch ein.

Gemeinsam gestalten wir ein Buffet, das perfekt auf Ihr Event und Budget abgestimmt ist.

Lassen Sie sich von regionalen Büffetvorschlägen inspirieren.

Seeländer Buffet 59.00 p P

Vorspeisen

- Geräucherte Felchenfilets aus dem Bielersee
- Seeländer Gemüseplatte mit Kräuterdip
- Tatar vom Rind mit Meerrettichschaum
- Gruyere & Tête de Moine mit Trauben & Nüssen
- Hausgemachte Salate

Hauptgänge

- Schweinsbraten mit Biersauce
- Rüebli-Risotto mit Jurablick Käse
- Kartoffelgratin
- Saisonales Ofengemüse

Desserts

- Nidlechueche aus dem Berner Seeland
- Apfeltarte mit Walperswiler Äpfeln
- Meringues mit Gruyeler Doppelrahm
- Glacevariation «Polarfuchs»

Bauernbuffet "Jurablick" 67.00 p P

Vorspeisen

- Hobelkäse, Alpkäse, Zvieri Wurst & Speckplatte
- Zwiebelkuchen und Lauchküchlein
- Tockenfleisch auf Randen-Carpaccio
- Hausgemachte Salate

Hauptgänge

- Älplermagronen mit Röstzwiebeln & Apfelmus
- Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
- Rösti
- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Desserts

- Vermicelles mit Rahm/ Erdbeeren mit Vanillecreme/ Aprikosenmousse (je nach Saison)
- Apfelküchlein mit Zimtzucker
- Aarberger Nusschnitte
- frischer Fruchtsalat

Vegetarisches Buffet "Grosses Moos" 59.00 p P

Vorspeisen

- Gemüseterrine
- Erbsenmousse auf Knäckebrot
- Gemüse im Backteig
- Käseauswahl aus der Region
- Hausgemachte Salate
- Karotten-Orangensuppe

Hauptgänge

- Pilzrisotto mit Jurablickkäse
- Gemüselasagne mit Gartenkräutern
- Blumenkohl mit Brauner Butter und Streusel
- Gefüllte Riesenchampignons mit Spinat und Creme Fraîche

Desserts

- Quarkmousse mit Zwetschgenkompott
- Rüebliorte mit Glasur
- Regionale Eisauswahl

Drei Seen Gourmet Buffet 68.00 p P

Vorspeisen

- Fischplatte mit Drei Seen Fische
- Gemüseterrine mit saisonalem Chutney
- Seeländer Fleischplatte
- Hausgemachte Salate

Hauptgänge

- Zanderfilet mit Mandeln
- Bielersee Chnusperli
- Butterkartoffeln
- Saisongemüse
- Kappeler Coq au vin

Desserts

- Mini-Schokoladentörtli mit Cailler-Schoggi
- Crème brûlée mit Lavendel
- Poires au vin rouge (Birnen in Rotwein)
- Absinthparfait

Damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird & AGB's

Personenzahl

Damit Ihr Anlass reibungslos verläuft, bitten wir Sie, uns spätestens 3 Tage vorher die genaue Teilnehmerzahl mitzuteilen. Die gemeldete Anzahl sowie eventuell nachgemeldete Personen sind verbindlich für die Rechnungsstellung.

Menuauswahl

Die Menuauswahl muss bis spätestens **14 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	65.00	1 Menukarte s/w für 4 Personen
Menus ab	65.10	1 Menukarte s/w für 2 Personen
Menus ab	100.00	1 Menukarte s/w pro Person

Menukarten farbig

mit Logo / Bild pro Karte / farbig	0.70
Menukarten „Stich“ pro Karte	1.20

Dekoration, Blumen, Gestecke

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	80.00
---	-------

Dekoration der Tische durch uns (im Menüpreis enthalten)

Menus bis 65.00	Tischdekoration, klein
Menus ab 65.10	Tischdekoration, mittel
Menus ab 100.00	Tischdekoration, gross

Kerzenleuchter 4-armig für 5 Kerzen (78cm hoch) 7.00

Kerzen diverse Farben pro Stück 1.80

Stuhlhusen weiss pro Stuhl 15.00

Stehtischhusen weiss oder schwarz pro Tisch 7.00

Bestuhlung

Gerne beraten wir Sie über die möglichen Tischformen für den gewählten Raum und Anzahl Personen

Sie haben eine besondere Tischordnung mit Tischkärtli und Tischplan? Ab einem Menupreis von 80.00 übernehmen wir Ihnen die Platzierung der Karten, wenn diese bis einen Tag vor dem Anlass bei uns sind.

Technik im Kreuzsaal

Beamer + Bühnenleinwand	Kreuzsaal fix installiert	200.00
Rednerpult + Mikro		35.00
Mikro + Ständer		35.00
Headset-Mikro		95.00
Drahtloses Hand-Mikro		95.00

Andere Technik organisieren wir Ihnen gerne auf Anfrage
Sie können den Laptop mit HDMI Kabel anschliessen.

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

Beleuchtung

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

Es stehen diverse Farbprogramme zur Auswahl.	100.00
--	--------

Tanzfläche Elemente

90x90cm, 4x5 oder 5x5 Elemente, pro Element	8.00
Podest Element 1x1m, 17.5 cm hoch, pro Element	7.00
Podest Element 1x2m, 17.5 cm hoch, pro Element	9.50

**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	1300.00
Freitag und Samstag	pro Tag	2000.00
Halbe Tage Sonntag – Donnerstag möglich		700.00

07.00 – 12.30 Uhr / 17.00 – 23.00 Uhr

Nachmittag wie ganzer Tag, wenn der Saal nicht weiterbenutzt werden kann		
Überzeit	ab 00.30 Uhr pro $\frac{1}{2}$ h	95.00
Proben Fix	17.00 – 23.00 Uhr	700.00
Proben Fix	ganzer Tag So - Do	1300.00
Proben Fix	ganzer Tag Fr & Sa	2000.00

Bühne und Künstlergarderobe	je	150.00
-----------------------------	----	--------

Reinigung bei starker Verschmutzung pro h		
Aufwand		Fr. 200.00

Bar im Saal		Fr. 400.00
--------------------	--	------------

ab Barumsatz 1'400.00	Reduktion	50%
ab Barumsatz 2'000.00	Reduktion	100%

Saal am Vortag ab 19.00 Uhr eingerichtet und bereit	650.00
Saal und Bühne am Folgetag bis 09.00 Uhr geräumt	150.00
Saal am Folgetag nach 09.00 Uhr frei	500.00

Time Table, Zeitplan

Teilen Sie uns bitte den zeitlichen Ablauf Ihres Anlasses mit. Damit können wir unseren Service ideal auf Ihren Ablauf abstimmen.

Übernachtung

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

Miet- und Bereitstellungskosten Lyssbachsaal ohne Essen

Mo – So halbe Tage	350.00
07.30 – 12.00 / 12.30 – 17.00 / 18.00 – 24.00	
Mo – So ganzer Tag	650.00
Überzeit ab 00.30 Uhr	95.00 pro ½ h

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

+ 2.6% auf dem Menupreis

Zahlungskonditionen

30 Tage ab Rechnungsstellung rein Netto ohne Abzug

Bei Anlässen mit einem Umsatz von 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 Gerichtstand am Geschäftssitz der Firma Kreuz Gastro GmbH, Marktplatz 15, 3250 Lyss, Schweiz.

Gültig ab 1. Januar 2026 / Preisänderungen vorbehalten