

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 Firmenanlass: 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 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 | 3.20 |
| - Rohschinken, Salami, Ei, Thonmousse, | |
| - Hummus, Oliven Tapenade, Dörrtomaten Tapenade | |
| Crostini Canapées Gourmet | 3.50 |
| - Tatar, Roastbeef, Rauchlachs, geräucherte Forelle, | |
| Minipastetli gefüllt | 2.40 |
| - Rauchlachsmousse, Schinkenmousse, Gemüse mousse | |
| Gourmetlöffel | 3.80 |
| - Rauchlachstatar mit Meerrettich | |
| - Rindstatar mit Cognac | 3.50 |
| - gebackener Ziegenkäse mit Feigenchutney | |
| Spiess: | 2.90 |
| - Tomate-Mozzarella mit Basilikum | |
| - Melone mit Rohschinken | |
| - Getrocknete Tomaten mit gefüllten Oliven | |
| Im Glas: | 3.70 |
| - Asiatischer Nudelsalat mit Crevetten | |
| - Siedfleisch auf Eisbergsalat | |
| Kalte Suppen im Tassli | 2.20 |
| - Melonen mit Minze | |
| - Gazpacho | |
| - Tomatenkaltschale | |
| Tramezini, Sandwichdreiecke | 3.40 |
| - Thon, Lachs, Hummus, Käse, Ei, Poulet, | |
| Rucola mit Trockentomaten | |
| Minisandwiches mit Partybrötchen 32g | 4.00 |
| - Rauchlachs, Roastbeef, Rohschinken, Weichkäse | |
| Zum Knabern | |
| - Gemüsedip 50g pro Person mit zwei Saucen | 3.00 |
| - Käse und Trauben je 30g | p P 3.70 |
| - Grissini mit Rohschinken | 2.10 |
| - Pommes Chips & Erdnüssli | p P 2.00 |
| - Hausgemachter Nussmix | p P 2.80 |
| - Salzgebäck pro Person | 2.00 |

Preise in CHF inkl. MwSt

das hier hat geschichte. seit 1606

- Pop Corn gesalzen 1.80

Warmes

- Käseküchlein 2.10
- diverse Quiche 2.10
- Schinkengipfeli 4.00
- Minipizza 2.10
- Satey Spiessli mit pikanter Erdnusssauce 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 |
| - Geräuchertes 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 |

Warme 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 |
| - Kalbsossobuco 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 geschnetztes Stroganoff | 31.50 |
| - Suure Mocke | 35.50 |
| - Roastbeef nach englischer Art, Sauce Bernaise | 48.50 |
| - Rindsfilet am Stück gebraten Rotweinjus | 55.50 |

Schwein

- | | |
|--|-------|
| - Schweinsgeschnetztes 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 |
| - Pouletgeschnetztes 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 (Gerne passen wir das Dessertbuffet Ihren individuellen Wünschen an) | 15.50 |
|---|-------|

Fondues

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

Gerne servieren wir Ihnen das Fondue 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
- Rüebl-Risotto mit Jurablick Käse
- Kartoffelgratin
- Saisonales Ofengemüse

Desserts

- Nidlechueche aus dem Berner Seeland
- Apfeltarte mit Walperswiler Äpfeln
- Meringues mit Greyerzer 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 Nussschnitte
- 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 Chnusperti
- 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

Stuhlhussen weiss pro Stuhl 15.00

Stehtischhussen 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 weiterbenützt werden kann | | |
| Überzeit | ab 00.30 Uhr pro ½ 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 |

Preise in CHF inkl. MwSt

das hier hat geschichte. seit 1606

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 | pro ½ h | 95.00 |

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

+ 2.6% 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 Gerichtsstand am Geschäftssitz der Firma Kreuz Gastro GmbH, Marktplatz 15, 3250 Lyss, Schweiz.

Gültig ab 1. Januar 2026 / Preisänderungen vorbehalten