

WEISSES KREUZ  
**SEELANDHOTEL**

WEISSES KREUZ  
**SEELANDHOTEL**  
das hier hat geschichte. seit 1606

# Catering

Essen, das verbindet.

Momente, die ewig bleiben.

Ihr Anlass vom Seelandhotel Weisses Kreuz Lyss

# Liebe Kreuz Gäste

Das SEELANDHOTEL "WEISSES KREUZ" liegt am Marktplatz,  
im Zentrum von Lyss, im malerischen Berner Seeland.

Die Frontseite des Hauses mit seiner alten schönen Fassade datiert aus dem 18. Jahrhundert. Im Weissen Kreuz wird eine traditionelle frische Marktküche gepflegt. Die Seelandstube, die Gaststube sowie die grosse Seelandgartenterrasse und die 7 Säle stehen Ihnen zur Verfügung. Die Seelandbar Time-Out rundet das Angebot ab.

Parkplätze stehen kostenlos für Sie bereit.

Gerne organisieren wir Ihnen den gewünschten Anlass bei Ihnen zu Hause, im Garten, in der Waldhütte oder in Ihrem Geschäft.

Lassen Sie sich durch die Vorschläge inspirieren und gestalten Sie Ihr Menu so, dass es ganz auf Ihren persönlichen Geschmack und auf den Anlass abgestimmt ist. Gerne nehmen wir uns Zeit, bitte vereinbaren Sie einen Termin, damit wir Ihren Anlass in Ruhe besprechen können.

Wir freuen uns sehr, Sie bei Ihrem Anlass zu verwöhnen und wünschen Ihnen viel Freude und Spass bei der Planung.



Familie Isabelle & Daniel Leuenberger  
und das Kreuz Team

# 1 Apéro / Steh-Lunch

Zum Apero empfehlen wir 4 - 8 Häppchen p P zu wählen je nach Dauer des Aperos und was danach folgt.

Zu einem Cocktail / Steh-Lunch empfehlen wir 9 - 12 Häppchen p P zu wählen.

## 1.1 kaltes

- 1 Crostini Canapées			2.60
- Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami,			
- Ei, Thonmousse, Rauchlachs			
- Hummus, Oliventapenade, Tomatentapenade			
- Waldorf, Selleriesalat und Ananas			
- 1 Crostini Canapées			3.00
- Tartar, Roastbeef, Rauchlachs, geräucherte Forelle,			
- Gemüsedip 50g pro Person	zwei Saucen		2.40
- Anti Pasti Italia	50g	pP	4.20
- Oliven gemischt, getrocknete Tomaten, Kapernäpfel			
- + 20g Parmesanmöckli			4.70
- Käse und Trauben	je 30	pP	3.00
- Parmesan oder Sbrinzmöckli	20g	pP	2.80
- Pommes Chips & Erdnüssli		pP	1.60
- Nussmix		pP	2.20
- Salzgebäck		pP	1.80
- 1 Tramezini, Sandwichdreiecke			2.40
- Thon, Lachs, Hummsus, Käse, Ei, Poulet, Rucola mit Trockentomaten			
- Minisandwiches mit Partybrötchen 32g			3.20
- Rauchlachs, Roastbeef, Rohschinken, Weichkäse			

## 1.2 warmes

- 1 Käseküchlein mit Gruyere		2.00
- 1 Quiche diverse		1.70
- 1 Schinkengipfeli		3.00
- 1 Minipizza		1.70
- 1 Spanisches Fleischbällchen	rassige Tomatensauce	2.60
- 1 Chicken Drumsticks		3.80
- 1 Satey Spiessli		2.70
- 1 Riesenkrevetten paniert gebacken		3.00
- 1 Frühlingsrolle (vegi)	süß-saurer Sauce	1.60
- 1 Blätterteig-Käse-Paprikastangen		1.30

## 1.3 Gekochtes

– Seeländer Hamme mit Essigurken uns Senf	100g	pP	9.50
– Mit Züpfen	120g	pP	6.20
– Mit Brot	100g	pP	3.20

## 2 Apéro-Buffet Weisses Kreuz

### 2.1 Salate

– Blattsalat	pP	5.80
– Gemischter Salat 5 Sorten	pP	6.80
– Tomatensalat mit Mozzarella	pP	8.80
– Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	pP	9.90
– Salatbuffet 6 Sorten (Gemüse und Blattsalat) mit Sauce nach Wunsch	pP	14.50

### Dressings zur Wahl

Französische-, Italienische-, Thousand Islands-, Balsamico-, Joghurtsalatsauce

### 2.2 Kalte Vorspeisen

– Hauspastete mit Sauce Cumberland	pP	9.00
– Seeländerteller Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Käse	pP	11.00
– Blattsalat mit Mostbröckli und Hüttenkäse	pP	10.00
– Melonencocktail mit Portwein	pP	9.00
– Melone mit Rohschinken	pP	10.50
– Melone mit Krevettencocktail	pP	10.50
– Krevettencocktail mit Pumpernickel	pP	10.00
– Rauchlachsmousse mit Vollkornbaguette	pP	11.00
– Rauchlachs mit Toast und Butter	pP	12.50

## 3 Suppen

– Weissweinsuppe mit Rauchlachsstreifen oder Milkenwürfeli	pP	8.00
– Bärlauchrahmsuppe (nach Saison verfügbar)	pP	2.50
– Spargelsuppe (nach Saison verfügbar)	pP	8.00
– Elsässer Zwiebelsuppe	pP	8.00
– Gazpacho Andalous (kalt, nach Saison verfügbar)	pP	8.00
– Melonenkaltschale (kalt, nach Saison verfügbar)	pP	8.00
– Marronisuppe (nach Saison verfügbar)	pP	8.00
– Kürbissuppe (nach Saison verfügbar)	pP	8.00

# WEISSES KREUZ SEELANDHOTEL

- Tomatensuppe	pP	8.00
- Pot-au-Feu mit Brot, wie im Militär	pP	16.50

## 4 Hauptgerichte

### 4.1 Kalb

- Kalbsragout mit Champignons	pP	23.50
- Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus	p.P	25.50
- Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art optional auch mit Kalbsnieren möglich	pP	30.50
- Kalbsscarré gebraten (ab 10 Personen) an Rahmsauce mit rosa Pfeffer	pP	37.50
- Kalbsfilet am Stück gebraten an Portweinjus	pP	44.00

### 4.2 Rind

- Rindfleischvogel	pP	17.00
- Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	pP	19.00
- Sure Mocke	pP	19.50
- Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganow	pP	20.50
- Rindsfilet im Blätterteigmantel „Wellington“	pP	41.50

### 4.3 Lamm

- Emmentaler Schafsvoreessen, mit Safran	pP	20.50
- Lammgigot gebraten, Knoblauchsauce	pP	18.50

### 4.4 Schwein

- Fleischkäse in der Folie gebacken	pP	13.50
- Hackbraten (gemischt)	pP	15.50
- Heisser Seeländerschinken	pP	14.50
- Schweinsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce	pP	16.50
- Schweinsragout an Senfsauce	pP	16.50
- Schweinsschulterbraten mit Rosapfeffer	pP	16.50
- Geräucherter Schweinsbraten (Chemibraten)	pP	17.00
- Schweinskarrebraten mit Rosmarinjus	pP	18.00

### 4.5 Geflügel

- Geschnetzeltes Poulet an Currysauce	pP	15.00
- Truthahnpiccosa mit Schinkenstreifen	pP	16.00
- Pouletschenkelsteak (ohne Knochen) BBQ Sauce	pP	16.50

## 4.6 Vegetarisch

- Käsekuchen	pP	8.50
- Käsekuchen mit Sauerkraut	pP	9.00
- Gemüsecurry mit Früchten	pP	14.50
- Nudeln mit Orangenrahm und grünem Pfeffer	pP	14.50
- Spaghetti mit Gemüsebolognese	pP	14.00
- Risotto		
mit Apfelwürfeln und Parmesan	pP	13.50
getrockneten Tomaten und Artischocken	pP	13.50
- Pilzragout an Rahmsauce mit Kräutern	pP	14.50
- Pilzpicatta mit Tomatensauce	pP	14.50
- Gemüsejalouse auf Schnittlauchrahm	pP	15.50
- Gemüselasagne	pP	16.50

## 4.7 Wir liefern Ihnen

## Fondue Chinoise

ab 10 Personen

Fleisch frisch von Hand geschnitten:

Rind, Pferd, Schwein, Geflügel optional Lamm  
mit 8 Beilagen und 5 Saucen

Reis

250g pP 40.00  
300g pP 44.00

mit Kalbfleisch Preis auf Anfrage.

Gerne bereiten wir auch einen Hauptgang nach Ihrem Wunsch zu.

## 4.8 Stärkebeilagen

- Pilawreis	pP	2.20
- Butternudeln	pP	2.60
- Salzkartoffeln	pP	2.20
- Bratkartoffeln	pP	2.40
- Risotto	pP	2.80
- Kartoffelstock	pP	2.80
- Spätzli	pP	3.20
- Kartoffelsalat	pP	3.50
- Kartoffelgratin	pP	4.00

## 4.9 Gemüse

- Glasierte Karotten		pP	2.20
- Sautierte Bohnen		pP	2.20
- Blumenkohl Mornay		pP	2.20
- Gemüsebouquet	3 Sorten	pP	3.80
	4 Sorten	pP	4.80
- Brot 100g und Butter 10g		pP	2.60
	Je nach Grösse des Anlasses 2 – 5 Sorten Brot zur Auswahl		

## 5 Buffets:

### 5.1 Spaghettata

Spaghetti mit 3 Saucen zur Auswahl		
Tomatensauce, Bolognese, Gemüsebolognese		
Pesto Genovese, Carbonara, Pilzrahmsauce		
mit Grana Padano	pP	18.50
mit Salatbuffet 6 Sorten Blatt und Gemüsesalate	pP	28.00

### 5.2 Seeländer Burebuffet:

Fleischsuppe mit Dünki, ***		
Suppenfleisch geräucherter Speck, Zungenwurst, Schweinswürstli Rippli, Hamme		
mit Dörrbohnen und oder Sauerkraut Salzkartoffeln	pP	27.00
zweierlei Senf dazu		

### 5.3 Desserts

Karamelköpfli mit Rahm und Früchten	pP	7.00
Gebrannte Crème	pP	7.00
Frischer Fruchtsalat	pP	7.50
mit Kirsch	pP	8.30
Schokoladenmousse	pP	8.00
Früchteparfait nach Saison	pP	8.00
Schokoladenparfait auf Himbeercoulis	pP	8.00
Vanilleparfait auf Himbeercoulis	pP	8.00
Schokoladenmousse auf Ahornrahm	pP	8.80
Friandies 3 St.	pP	6.00
Schlagrahm	pP	2.00

Gerne stellen wir Ihnen ein Dessertbuffet nach Ihrer Wahl zusammen

ab 17.50

## 6 Getränke

### 6.1 Apéro:

Orangen- Fruchtsaft	100cl	9.50
Valserwasser	75cl	6.00
Bowle mit Sekt (nach Saison)	100cl	30.00

### 6.2 Wein:

Weine offerieren wir Ihnen gerne aus unserer reichhaltigen Restaurant-Weinkarte mit über 530 Spezialitäten.

### 6.3 Bier:

Egger Lager offen (20Liter Fass)	100cl	12.50
Fassdepot		50.00
Zapfanlage 1 Hahn Miete inkl Gas inkl Reinigung		50.00
Nuller Egger Alkoholfrei	33cl	5.00
Maximus Egger Spezli	33cl	5.00
Brandlöscher Appenzeller	33cl	5.00
Zwickler Egger Bügel	50cl	6.50
Quöllfrisch naturtrüb Appenzeller	50cl	6.50

Gekühlt mit Einwegbecher

### 6.4 Spirituosen:

je nach Produkt, gerne stellen wir Ihnen ein Angebot zusammen

### 6.5 Kaffee/Tee:

Kaffee, mit Zucker und Kaffeerahm	p Tasse	3.30
Tee-Auswahl	p Beutel	1.40

## 7 Service

### 7.1 Geschirr mit Abwasch

Teller alle grössen / Sorten	Stk.	0.80
Unterteller mit Suppentasse	Stk.	1.10
Bestecke	Stk.	0.50
Wasser-, Weiss-, & Rotweinglas	Stk.	0.80
Sektkelch	Stk.	0.90
Bierglas, Spirituosenglas	Stk.	0.80
Kaffeetassen mit Unterteller	Stk.	0.90
Aschenbecher Glas, Metall	Stk.	1.00
Fondue Caquelon	Stk.	3.00
Menage (Salz & Pfefferstreuer)	Stk.	2.00

## 7.2 Tischwäsche

Tischwäsche Stoff	je nach Grösse	ab	8.00
Tischtuchrolle Vlies		Rolle	100.00
Tischtuchrolle Papier		Rolle	80.00
Servietten Stoff		Stk	0.80
Servietten Papier		Stk	0.40
gefaltet		plus	0.50

## 7.3 Hardware

Servicetisch	Stk	7.00	
Runde 8er Tische	Stk	16.50	
Bankett Tische rechteckig 6er	Stk	11.00	
Stehtische	Stk	7.00	
Überzüge weiss oder schwarz	Stk	7.00	
Moltons zu 6er / 8er Tisch	Stk	5.00	
Stuhl schwarz Bankett	Stk	5.00	
Stuhl Überzug (externer Lieferant)	ab	Stk	12.50
Kerzenständer 80cm für 5 Kerzen	Stk	10.00	
Kerzen	Stk	2.00	
Stumpenkerzen	Stk	6.00	

## 7.4 Mitarbeiter zu Ihrer Unterstützung am Ort,

ab verlassen Kreuz Lyss bis retour Kreuz Lyss gerechnet		
Koch	p S	Fr. 72.00
Kellner	p S	Fr. 72.00
Chef de Service / Küchenchef	p S	Fr. 108.00
Fahrzeit / Fahrer	p S	Fr. 60.00

## 7.5 Lieferung / Gratislieferung

ab einer Bestellung ab Fr. 600.00, in den Gemeinden: Lyss & Busswil

Für Lieferungen in andere Gemeinden oder für Lieferungen unter 600.00, Minimum 30.00 oder 2.20 pro km Hin- und Rückfahrt ab Kreuz Lyss berechnet.

## 7.6 Retournierung Leergut

nach Vereinbarung

Rückholung zu Fr. 2.20 pro km, Minimum Fr. 30.00

Zahlungsbedingungen

Zahlungsfrist innert 30 Tagen

Alle Preise exkl. 2.6% bzw. 8.1% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten

Lyss, 01.01.2026

## 8 Ihre Checkliste:

- Raum organisiert?
- Budget gemacht?
- Einladungen verschickt?
- Bewilligungen eingeholt?
- Parkplatz vorhanden?
- 

### 8.1 Vorhandene Infrastruktur abklären

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tische          | <input type="checkbox"/> Stühle                      |
| <input type="checkbox"/> Kochgelegenheit | <input type="checkbox"/> Kühl-, Tiefkühl-Gelegenheit |
| <input type="checkbox"/> Geschirr        | <input type="checkbox"/> Besteck                     |
| <input type="checkbox"/> Gläser          | <input type="checkbox"/> -----                       |
| <input type="checkbox"/> Tischwäsche     | <input type="checkbox"/> Servietten                  |
| <input type="checkbox"/> -----           |  |

### 8.2 Verpflegung

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Apero-Getränke ausgewählt | <input type="checkbox"/> Apero-Snacks bestimmt |
| <input type="checkbox"/> Menu zusammengestellt     | <input type="checkbox"/> -----                 |
| <input type="checkbox"/> Getränke ausgewählt       | <input type="checkbox"/> Kaffee / Guetzli      |
| <input type="checkbox"/> -----                     |  |

### 8.3 Dekoration

#### Tisch- Raumdekortation

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Blumen          | <input type="checkbox"/> Kerzen      |
| <input type="checkbox"/> Namensschilder  | <input type="checkbox"/> Beleuchtung |
| <input type="checkbox"/> Raumdekoration  |                                      |
| <input type="checkbox"/> Themadekoration |                                      |
| <input type="checkbox"/> -----           |                                      |

### 8.4 Weitere Organisation

- Tischplan
- Ehren Gäste / Gästetische
- DJ / Musik / Band / Showblock / PA / Mikrophon / SUISA Anmeldung
- Spiele / Beamer / Leinwand
- Geschenke / Give Aways
- Ehren/Gästetische
- Kinder Spiele / Spieletecke / Kinder programm
- 1. Hilfe / Feuerlöscher / Evakuationsplan / Fluchtwege / Sammelort
- 
- 
- 
-