

Catering



Liebe Kreuz Gäste

Das Hotel Restaurant Bar **“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 Kreuzstube, die Schweizerstube sowie eine grosse Gartenterrasse und 7 Säle stehen Ihnen zur Verfügung. Die Bar Time-Out rundet das Angebot ab. Die Parkplätze stehen kostenlos zur Verfügung

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 Apéro empfehlen wir 4 - 8 Häppchen pro Person zu wählen je nach Dauer des Aperos und was danach folgt.

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

1.1 *kaltes*

- 1 Crostini Canapées Fr. 1.90
 - Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Roastbeef, Spargel
 - Ei, Thonmousse, Rauchlachs
 - Feta mit Rucola
 - Waldorf, Selleriesalat und Ananas

- 1 Crostini Canapées Fr. 2.30
 - Tartar, Roastbeef, Rauchlachs, geräucherte Forelle, Terrine

- Gemüsedip 50g pro Person zwei Saucen Fr. 1.80
- Anti Pasti Italia 50g pP Fr. 3.50
 - Oliven gemischt, getrocknete Tomaten, Kapernäpfel
 - + 20g Parmesanmöckli Fr. 4.50
- Käse und Trauben je 30 pP Fr. 2.30
- Hobelkäse 20g pP Fr. 1.80
- Parmesan oder Sbrinzmöckli 20g pP Fr. 2.00
-
- Pommes Chips & Erdnüssli pP Fr. 1.20
- Nussmix pP Fr. 1.40
- Chili Nussmix pP Fr. 1.50
- Salzgebäck pP Fr. 1.20
- Pop Corn gesalzen Fr. 1.20

- 2 Tramezini, Sandwichdreiecke Fr. 2.00
 - Thon, Lachs, Sellerie, Käse, Ei, Poulet, Rucola mit Trockentomaten

- Minisandwiches mit Partybrötchen 32g Fr. 2.80
 - Rauchlachs, Roastbeef, Rohschinken, Weichkäse

1.2 warmes

- | | | | |
|----------------------------------------------------------|----------------------|--|----------|
| – 1 Käseküchlein | | | Fr. 1.20 |
| – 1 Quiche Broccoli-Käse, Lauch-Speck, Tomate-Frischkäse | | | Fr. 1.30 |
| – 1 Schinkengipfeli | | | Fr. 1.80 |
| – 1 Minipizza | | | Fr. 1.50 |
| – 1 Miniburger | | | Fr. 1.60 |
| – 1 Spanisches Fleischbällchen | rassige Tomatensauce | | Fr. 2.00 |
| – Churer Fleischjalousie | pro Tranche 2 cm | | Fr. 2.00 |
| – 1 Chicken Drumsticks | | | Fr. 2.20 |
| – 1 Satey Spiessli | pikante Erdnusssauce | | Fr. 1.80 |
| – 1 Riesenkrevetten im Kokosmantel | | | Fr. 2.60 |
| – 1 Frühlingsrolle (vegi) | süss-saurer Sauce | | Fr. 1.20 |
| – 2 Champignons gebacken | Tartarsauce | | Fr. 2.00 |
| – 3 Blätterteig-Käse-Paprikastangen | | | Fr. 2.30 |

1.3 Gebocktes

- | | | | |
|------------------------------------|------|----|-----------|
| – Seeländer Hamme | 100g | pP | Fr. 8.00 |
| – mit Züpfen, Essiggurken und Senf | 200g | pP | Fr. 15.00 |
| – Siedfleisch mit Kartoffelsalat | 100g | pP | Fr. 9.00 |
| – Essiggurken, Brot und Senf | 200g | pP | Fr. 17.00 |

2 Kalte Platten

2.1 Seeländer Platte

Seeländer Schinken gekocht und roh von Grossaffoltern
Res's Tripic Wurst; Kappeler Bärlauchkäse; Frieswiler Hobelkäse
Essiggurken, Tomaten, Silberzwiebeln

Butterzöpfe	150g	pP	Fr. 10.50
	250g	pP	Fr. 17.00

2.2 Appenzeller Platte

Appenzeller Mostbröckli; Appenzeller Pantli; Appenzeller Käse
Essiggurken, Tomaten, Silberzwiebeln

verschiedene Vollkornbrote	100g	pP	Fr. 11.50
	200g	pP	Fr. 20.00

2.3 Bündner Platte

Bündner Trockenfleisch; Rohschinken; Sennereikäse
Essiggurken, Tomaten, Silberzwiebeln

Ringbrot	100g	pP	Fr. 13.00
	200g	pP	Fr. 24.00

2.4 Tessiner Platte

Salami; Mortadella; Coppa; Pancetta
Salzgurken, Oliven, Tomaten, eingelegtes Gemüse

Tessinerbrot und Mütschli	150g	pP	Fr. 12.50
	250g	pP	Fr. 19.50

2.5 Westschweizer Platte

Waadtländer Knoblauchwurst; Winzerterrine; Pfefferterrine
Geräucherte Forelle; Kalbfleischpastete; Friburger Vacherin
Tête de moine

Salzgurken, Tomaten, Silberzwiebeln			
Weissmehl- und Vollkornbaguettes	150g	pP	Fr. 13.00
	250g	pP	Fr. 21.50

3 Apéro-Buffer Weisses Kreuz

3.1 kalt

Rauchforelle auf Pumpernickel
Bündnerfleisch und Rohschinken „Madame Pompadour“
Hauspastete
Kleine Pastetli mit Rauchlachs-Mousse
Gemüsedips mit 3 Saucen

3.2 warm

Heisser Beinschinken (ab 50 Personen)
Warme Schinkenjalousie
Warme Gemüsejalousie
Warme Käsejalousie mit Sultaninen

Brötchen-Auswahl pP Fr. 22.00

3.3 Salate

- Gemischter Salat
- 5 – 6 Sorten pP Fr. 4.80
- Nüsslersalat mit Speck und Croûtons pro Person Fr. 6.30
- Tomatensalat mit Mozzarella pP Fr. 5.80
- Blattsalat pP Fr. 4.30

Diese Salate sind als Beilage gedacht

Kleines Salatbuffet (7 – 8 Sorten)
mit Sauce nach Wunsch pP Fr. 8.50

3.4 Salatplausch für den Sommer

Curry-Reissalat mit Früchten; Eierschwämme mit grünen Bohnen und Zwiebeln; Linsen mit Speckstreifen und Zwiebeln; Lyoner mit Zwiebeln und Peperonistreifen; Griechischer Gemüsesalat; Champignons mit Gemüswürfeln; Siedfleischsalat; Käsesalat; Teigwarensalat mit Pilzen und Gemüse; Maissalat mit Gurken, Peperoni und Petersilie; Thonsalat
3 verschiedene Blattsalate
Karottensalat; Tomatensalat; Kabissalat
verschiedene Brote pP Fr. 25.50

Dressings zur Wahl

French, Italien, Thousand Islands, Roquefort, Balsamico, Joghurt

3.5 Kalte Vorspeisen

– Hauspastete mit Sauce Cumberland	pP	Fr. 8.50
– Pilzterrine an rassiger Heidelbeersauce	pP	Fr. 9.00
– Kalbsmilchenterrine mit Pistazien	pP	Fr. 9.00
– Schneckenpastete mit Pernod	pP	Fr. 9.00
– Entenleberterrine mit marinierten Sultaninen	pP	Fr. 13.50
– Bündnerteller (Bündnerfl., Rohschinken, Salsiz)	pP	Fr. 9.00
– Seeländer Teller (Schinken, Buurewurst, Käse)	pP	Fr. 8.00
– Rauchlachsmousse mit Vollkornbaguette	pP	Fr. 9.00
– Rauchlachs mit Toast und Butter	pP	Fr. 9.50
– Krevettencocktail mit Pumpernickel	pP	Fr. 8.00
– Riesenkrevettencocktail mit 3 Saucen	pP	Fr. 11.00
– Seeländer Gemüseparfait in 4 Farben	pP	Fr. 7.00
– Melonencocktail mit Portwein	pP	Fr. 7.50
– Pink Grapefruitcocktail	pP	Fr. 7.00
– Sommersalat mit Mostbröckli und Hüttenkäse	pP	Fr. 8.50
– Melone mit Rohschinken	pP	Fr. 8.00
– Melone mit Krevettencocktail	pP	Fr. 9.00

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach Ihrer Wahl zusammen.

3.6 Warme Vorspeisen

– Risotto mit Apfelwürfeln und Parmesan	pP	Fr. 6.50
– Risotto mit Krevetten und Tintenfischfarbe	pP	Fr. 8.00
– Nudeln mit Orangen -Trüffel Rahmsauce	pP	Fr. 8.50
– Spaghetti mit Rauchlachs und Parmesan	pP	Fr. 8.50
– Heissrauchlachs auf Rahmlauch mit Meerrettich	pP	Fr. 14.50
– Salmtimbale mit Krevettenfüllung an Krebsbutterrahm	pP	Fr. 16.00
– Kalbsmilkscheiben mit Honig und Ingwer glasiert	pP	Fr. 13.50
– Blätterteigkissen mit Pilzen an Rahmsauce	pP	Fr. 10.50

4 Suppen

Ob saisonal, national, regional oder Spezialsuppe wir bereiten Ihnen eine Suppe nach Ihrem Geschmack zu.

4.1 Frühling

- Grünerbspurrée mit kleinen Crevetten pP Fr. 5.00
- Bärlauchrahmsuppe pP Fr. 4.50

4.2 Sommer

- Gazpacho Andalous (kalt) pP Fr. 5.00
- Melonenkaltschale pP Fr. 4.50

4.3 Herbst

- Marronisuppe pP Fr. 5.50
- Artischockenrahmsuppe mit Haselnüssen pP Fr. 6.00

4.4 Winter

- Austernrahmsuppe pP Fr. 7.00
- Topinamboursuppe mit Meerrettich pP Fr. 6.00

4.5 Als ganze Mahlzeit

- Pot-au-feu mit Brot wie im Militär pP Fr. 15.50
- Poule-en-pot Henri IV. mit Baguette wie im 14. Jahrhundert unter Henri IV. in Frankreich pP Fr. 14.50

5 Hauptgerichte

5.1 Kalb

– Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	pP	Fr. 18.50
– Kalbsragout mit Champignons	pP	Fr. 14.50
– Kalbsfrikassé mit Basilikum	pP	Fr. 15.50
– Kalbsschulterbraten	pP	Fr. 14.00
– Kalbscarré gebraten an Rahmsauce mit rosa Pfeffer	pP	Fr. 27.50
– Kalbsfilet am Stück gebraten an Portweinjus	pP	Fr. 31.00
– Kalbsfilet im Blätterteigmantel gebacken	pP	Fr. 26.00

5.2 Rind

– Ungarisches Gulasch	pP	Fr. 13.00
– Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganow	pP	Fr. 14.50
– Ganze Rindshaxe braisiert „Burgunder Art“	pP	Fr. 18.50
– Sure Mocke	pP	Fr. 15.50
– Rindssaftplätzli an Zwiebelsauce	pP	Fr. 18.50
– Rindfleischvogel wie's s'Grosi gmacht het	pP	Fr. 14.00
– Rindsfilet im Blätterteigmantel „Wellington“	pP	Fr. 31.50

5.3 Lamm

– Emmentaler Schafsvoressen	pP	Fr. 18.50
– Lammrückenfilet im Blätterteigmantel	pP	Fr. 21.50
– Lammgigot gebraten an Knoblauchsauce	pP	Fr. 15.50

5.4 Schwein

– Schweinsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce	pP	Fr. 12.50
– Schweinsragout an Senfsauce mit Karotten	pP	Fr. 12.00
– Schweinshaxen an Orangensauce	pP	Fr. 11.50
– Schweinsschulterbraten mit Rosmarin	pP	Fr. 12.00
– Schweinscarré gefüllt mit Pflaumen	pP	Fr. 14.00
– Schweinskrone gebraten mit grünem Pfeffer	pP	Fr. 14.00
– Geräucherter Schweinsbraten (Chemibraten)	pP	Fr. 13.50

5.5 Geflügel

– Chicken Curry mit Mango Chutney	pP	Fr. 13.50
– Geschnetzeltes Poulet an Currysauce	pP	Fr. 11.50
– Gebratenes Poulet mit Rosmarin	pP	Fr. 13.00
– Truthahnpiccata mit Schinkenstreifen	pP	Fr. 11.50

5.6 Verschiedenes

– Grosi's Hackbraten	pP	Fr. 13.50
– Fleischkäse im Ofen gebacken	pP	Fr. 11.50
– Heisser Beinschinken	pP	Fr. 12.50
– Schinken im Brotteig gebacken	pP	Fr. 12.00

5.7 Vegetarisch

– Gemüsestrudel auf Tomatensauce	pP	Fr. 12.00
– Gemüsejalousie auf Schnittlauchrahm	pP	Fr. 12.50
– Nudelgratin mit Gemüse und Pilzen	pP	Fr. 12.50
– Pilzragout an Rahmsauce mit Schnittlauch	pP	Fr. 13.50
– Gemüsecurry mit Früchten	pP	Fr. 11.50
– Gemüselasagne mit Tomaten und Béchamel	pP	Fr. 12.50
– Gemüse-Käsekuchen	pP	Fr. 10.50
– Käsekuchen mit verschiedenen Nüssen	pP	Fr. 12.00
– Zwiebelwähe nach Schaffhauser Art	pP	Fr. 10.00

5.8 Wir liefern Ihnen

Fondue Chinoise

Fondue Bachus

Fondue Pecheur

Fondue Bourguignonne

Fondue Vigneronne

Preis

ab Fr. 30.00

Gerne bereiten wir auch einen Hauptgang nach Ihrem Wunsch zu.

5.9 Beilagen

– Butternudeln	pP	Fr. 1.50
– Trockenreis	pP	Fr. 1.40
– Orientalischer Reis	pP	Fr. 1.70
– Pilawreis mit Mandeln	pP	Fr. 1.50
– Risotto	pP	Fr. 2.00
– Bratkartoffeln	pP	Fr. 1.50
– Bratkartoffeln mit Zwiebeln	pP	Fr. 1.70
– Polenta	pP	Fr. 1.30
– Kartoffelstock	pP	Fr. 2.00
– Kartoffelgratin	pP	Fr. 2.90
– Savoyard Kartoffeln	pP	Fr. 2.20
– Salzkartoffeln	pP	Fr. 1.10
– Kartoffelsalat	pP	Fr. 2.90

5.10 Gemüse

– Glasierte Karotten		pP	Fr. 1.50
– Glasierte Kohlrabi		pP	Fr. 1.50
– Tomate provenzalisch		pP	Fr. 1.80
– Blattspinat in Butter		pP	Fr. 1.90
– Broccoliflan mit Ei und Käse		pP	Fr. 1.90
– Erbsen nach französischer Art		pP	Fr. 1.80
– Sautierte Bohnen		pP	Fr. 1.60
– Blumenkohl Mornay		pP	Fr. 1.90
– Gemüsebouquet	3 Sorten	pP	Fr. 2.00
	4 Sorten	pP	Fr. 2.30
	5 Sorten	pP	Fr. 2.50
– Brot und Butter		pP	Fr. 1.40
Je nach Grösse des Anlasses 2 – 8 Sorten Brot zur Auswahl			

6 Buffets:

6.1 Pastabuffets:

Hausgemachte Pasta mit Sauce Napoli, Bolognese, Carbonara, Pesto Genovese und Parmesan

Hausgemachte Rigatoni

Hausgemachte Nudeln

Hausgemachte Spinatnudeln

mit Salatbuffet 8 Salatsorten

pP	Fr. 14.50
pP	Fr. 22.00

6.2 Spaghettata

Spaghetti mit Sauce Napoli, Bolognese, Pesto Genovese, Carbonara, Orangenrahm mit Trüffel, Zitronenrahm mit Honig

und Parmesan

mit Salatbuffet 8 Sorten

pP	Fr. 13.50
pP	Fr. 21.00

6.3 Gratinierte Teigwaren

Lasagne verde al forno

Crespelle mit Steinpilzen

Cannelloni mit Bratenfüllung

Alles als Buffet gemischt

mit Salatbuffet 8 Sorten

pP	Fr. 12.00
pP	Fr. 12.50
pP	Fr. 11.50
pP	Fr. 16.00
pP	Fr. 23.50

6.4 Kreuzbuffet:

Vorspeisenbuffet

8 verschiedene Sorten Salat mit 2 Saucen
Bündnerfleisch; Rohschinken; Hauspastete mit Cumberlandsauce
Salmterrinen mit Cocktailsauce

Hauptgänge

Sure Mocke Kartoffelstock Rotkohl braisiert mit Zimt oder Waadtländer Saucisson Lauchgemüse Salzkartoffeln oder Poulet Curry mit Früchten Mandelreis	pP	Fr. 36.00
	pP	Fr. 34.00
	pP	Fr. 33.00

Dessertbuffet

Gebrannte Crème
Fruchtkuchen nach Saison
Frischer Fruchtsalat
Schokoladenmousse

6.5 Seeländer Winzerbuffet:

Herbst-Winter, 8 verschiedene Salate mit 2 Saucen und Kartoffelsalat * * *		ab 30 Pers
Heisser Seeländerschinken und Treberwürste * * *		
Meringues mit Rahm Weissweincrème Traubenkompott Warmer Traubenaufbau	pP	Fr. 26.50

6.6 Seeländer Burebuffet:

Fleischsuppe mit Dünkel, Suppenfleisch
geräucherter Speck, Zungenwurst, Schweinswürstli
Rippli, Hamme

mit Dörrbohnen oder grünen Bohnen, Sauerkraut
Salzkartoffeln

pP Fr. 21.50

6.7 Dessertbuffet:

Apfelkuchen, Meringues mit Rahm, Süssmost Crème

Karamel Crème pP Fr. 29.50

Brot und Butter pP Fr. 1.40

Je nach Grösse des Anlasses 2 – 8 Sorten Brot zur Auswahl

6.8 Desserts

Gebrannte Crème pP Fr. 5.00

Frischer Fruchtsalat pP Fr. 6.50

mit Kirsch pP Fr. 7.50

Apfelstrudel pP Fr. 5.50

Apfeljalousie pP Fr. 5.00

Zimteisparfait mit karamelisiertem Apfelkompott pP Fr. 6.00

Hausgemachter Sorbet nach Saison pP Fr. 5.00

Fruchteisparfait nach Saison pP Fr. 6.00

Schokoladeneisparfait auf Himbeercoulis pP Fr. 6.00

Vanilleparfait auf Himbeercoulis pP Fr. 6.00

Schokoladenmousse auf Ahornrahm pP Fr. 6.50

Bayrische Crème mit Himbeersauce pP Fr. 6.50

Karamelköppli mit Rahm und Früchten pP Fr. 4.00

Friandies 3 St. pP Fr. 2.50

Gerne stellen wir Ihnen ein Dessertbuffet nach Ihrer Wahl zusammen

ab Fr. 10.50
mit Käseauswahl und Brot ab Fr. 14.50

7 Getränke

7.1 Apéro:

Orangen, und andere Säfte	100cl	Fr. 5.50
Mineralwasser	75cl	Fr. 4.00
Bowle mit Sekt (nach Saison)	100cl	Fr. 23.50

7.2 Weisswein:

Ligerzer, E. Andrey Ligerz	50cl	Fr. 12.50
Epesses, Riem und Däpp	50cl	Fr. 14.00
Lyss Chardonnay Classic, Kadlec	75cl	Fr. 25.00
Ligerzer Kirchwein, E. Andrey Ligerz	75cl	Fr. 25.00

7.3 Roséwein:

Rosé de Gamay	50cl	Fr. 9.50
Œil de Perdrix, Weingut Schlössli, Teutsch	75cl	Fr. 25.00

7.4 Rotwein:

Dôle, Riem und Däpp	50cl	Fr. 11.50
Ligerzer Pinot Noir, E. Andrey Ligerz	75cl	Fr. 24.50
Pinot Noir de Sierre, Rouvinez	75cl	Fr. 24.50
Lyss Rouge Cuvée Barrique, Kadlec	75cl	Fr. 33.50
Lyss Rouge Zweigelt, Kadlec	75cl	Fr. 29.50

Weitere Weine offerieren wir Ihnen gerne aus unserer reichhaltigen Restaurant-Weinkarte mit über 100 Spezialitäten aus Europa.

7.5 Bier:

Gurten Lager offen	100cl	Fr. 7.00
Schneider Weisse Offen	100cl	Fr. 8.50
Schlossgold Alkoholfrei	33cl	Fr. 3.80
Gurten Bärengold Spezli	33cl	Fr. 3.80

7.6 Spirituosen:

je nach Produkt gerne stellen wir Ihnen ein Angebot zusammen

7.7 Kaffee/Tee:

Filterkaffee mit Zucker und Kaffeerahm	100cl	Fr.	9.50
Kaffee, ab Maschine mit Zucker u Kafferahm	p Tasse	Fr.	2.70
Tee-Auswahl mit Zucker und Kaffeerahm	100cl	Fr.	7.50

8 Service

8.1 Geschirr mit Abwasch

Teller alle grössen	Stk.	Fr.	0.60
Unterteller mit Suppentasse	Stk.	Fr.	1.00
Kaffeetassen mit Unterteller	Stk.	Fr.	0.70
Bestecke	Stk.	Fr.	0.40
Wasser-, Weiss-, & Rotweinglas	Stk.	Fr.	0.60
Sektkelch, Bierglas, Spirituosenglas	Stk.	Fr.	0.60
Aschenbecher Glas, Metal	Stk.	Fr.	0.60

8.2 Tischwäsche

Tischwäsche Stoff	je nach Grösse		
Tischtuchrolle Vlies		Rolle	Fr. 95.00
Tischtuchrolle Papier		Rolle	Fr. 65.00
Servietten Stoff		Stk	Fr. 0.50
Gefaltet		plus	Fr. 0.20
Papier		Stk	Fr. 0.10

8.3 Hardware

Servicetisch	Stk	Fr.	5.00
Runde 8er Tische	Stk	Fr.	10.00
Runde 10er Tische	Stk	Fr.	20.00
Bankett Tische rechteckig	Stk	Fr.	9.00
Stehtische	Stk	Fr.	5.00
Überzüge weiss oder schwarz	Stk	Fr.	4.00
Moltons	Stk	Fr.	0.50
Stühle			
Kunststoff weiss	Stk	Fr.	2.00
Stuhl schwarz Bankett	Stk	Fr.	3.00
Stuhl Überzug	Stk	Fr.	5.00
Kerzenständer 80cm 5 Kerzen	Stk	Fr.	5.00
Kerzen	Stk	Fr.	0.50
Stumpenkerzen	Stk	Fr.	2.00

8.4 Mitarbeiter zu Ihrer Unterstützung am Ort, ab Lyss

Koch	p S	Fr. 52.50
Kellner	p S	Fr. 52.50
Chef de Service / Küchenchef	p S	Fr. 78.00
Fahrzeit	p S	Fr. 45.00

8.5 Gratislieferung

ab 15 Personen oder einer Bestellung ab Fr. 400.00, in den Gemeinden:
Lyss, Worben, Studen, Kappelen, Jens, Aarberg, Schüpfen, Busswil,
Grossaffoltern

Zuschlag für Lieferungen in anderen Gemeinden oder für Lieferungen unter
15 Pers. oder Fr. 400.00 Minimum Fr. 20.00 oder Fr. 1.60 pro km Hin- und
Rückfahrt ab Lyss berechnet.

8.6 Retournierung Leergut

nach Vereinbarung

Rückholung zu Fr. 1.60 pro km, Minimum Fr. 20.00

Zahlungsbedingungen

Zahlungsfrist der Rechnung innert 15 Tagen

Alle Preise exkl. 2.5% bzw. 8% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten

Lyss, 18.10.2014

9 Ihre Checkliste:

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

9.1 Vorhandene Infrastruktur abklären

- | | |
|------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Tische | <input type="checkbox"/> Stühle |
| <input type="checkbox"/> Kochgelegenheit | <input type="checkbox"/> Kühlgelegenheit |
| <input type="checkbox"/> Geschirr | <input type="checkbox"/> Besteck |
| <input type="checkbox"/> Gläser | |
| <input type="checkbox"/> Tischwäsche | <input type="checkbox"/> Servietten |

9.2 Verpflegung

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

9.3 Dekoration

Tischdekoration:

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

9.4 Weitere Organisation

- Tischplan
- Ehren/Gäsetische