

BANKETTDOKUMENTATION



DER GIPFEL DES GENUSSES



MIT GANZEM HERZEN EMMENTAL

Lieber Guest

Sie planen einen Event?

Gerne nehmen wir uns Ihrer Herausforderung an und organisieren für Sie einmalige Seminare, Kundenevents, Geburtstagsfeste oder Hochzeiten in der *emmmental versicherung arena* in Langnau im Emmental.

Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenanlass, Familienfest oder sonst ein wichtiger Anlass – unsere Möglichkeiten sind so vielfältig wie das Emmental. Sie entscheiden – wir sind die Macher.

Profitieren Sie von den Vorteilen eines top ausgestatteten Eventlokals mit skalierbaren Räumlichkeiten, modernster Technik und ein auf Sie zugeschnittenes Event-Angebot. Mit Hingabe wurden unsere Menüvorschläge für Sie zusammengestellt. Geniessen Sie saisonale Gerichte mit regionalen Produkten.

Zögern Sie nicht – lassen Sie sich noch heute eine massgeschneiderte und unverbindliche Offerte zukommen.

Seien Sie in der Heimstätte der SCL Tigers mit Ihren Gästen unser Guest.

Ihr ILFISEVENT-Team

034 408 35 25

info@ilfisevent.ch

Ausgabe Dezember 2025

1	SPEISEANGEBOT	4
1.1	FRÜHSTÜCK.....	4
1.2	KAFFEEPAUSE.....	4
1.3	APÉRO	5
1.4	MENUS.....	6
1.5	BUFFETS SPEZIALITÄTEN	8
1.6	STREETFOOD FESTIVAL.....	9
2	GETRÄNKE	10
2.1	SEMINARGETRÄNKE	10
2.2	KALTE GETRÄNKE.....	10
2.3	BIER	10
2.4	WARME GETRÄNKE	10
2.5	DIGESTIFS.....	10
3	WEINANGEBOT	11
3.1	SCHAUMWEIN.....	11
3.2	WEISSWEIN.....	11
3.3	ROTWEIN.....	13
4	RAUMANGEBOT	16
4.1	TIGERSAAL	16
4.2	JAKOB-GALERIE	17
4.3	BRASSERIE	18
4.4	KÜHNNI TRÄFF	19
4.5	BISTRO 46	20
4.6	MEDIENRAUM	20
5	TECHNIK.....	21
5.1	TIGERSAAL	21
5.2	JAKOB-GALERIE	21
5.3	BRASSERIE	21
5.4	KÜHNNI TRÄFF	21
6	ZUSÄTZLICHES SEMINARMATERIAL	21
7	DEKORATION	21
8	VERLÄNGERUNG	22
9	FÜHRUNGEN	22
10	PARKPLÄTZE UND SICHERHEIT	22
10.1	VERKEHRSDIENST	22
11	STANDORT UND ANFAHRT	22
11.1	MIT DER BAHN	22
11.2	MIT DEM AUTO.....	22
12	KONTAKT	23

1 SPEISEANGEBOT

1.1 FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSBUFFET 3 Stunden max.

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Apfelsaft

Kaffee, Espresso, Tee

Kalte Milch

Warme und kalte Ovomaltine und Schokolade

Speisen

Ofenfrisches Brot und Butterzopf

Regionale Brötchen und Buttergipfeli

Fleischplatte mit einheimischen Spezialitäten

Käseplatte mit regionalen Spezialitäten

Joghurt, Müesli, Butter, Konfitüre, Honig, Früchte

Rösti, gebratener Speck, Kalbs-Cipollata, Rührei

Kleines saisonales Dessert

Pauschalpreis pro Person 49.00

Pauschalpreis pro Person inkl. Prosecco 58.00

1.2 KAFFEEPAUSE

KAFFEEPAUSE "GOALIE"

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Kaffee, Espresso, Tee

Speisen

Buttergipfeli/Brötchen

Früchtekorb

Pauschalpreis pro Person 10.00

KAFFEEPAUSE "TOP SCORER"

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Kaffee, Espresso, Tee

Speisen

Brötchen

Kleine, süsse Stückli

Früchtekorb

Pauschalpreis pro Person 12.50

1.3 APÉRO

APÉRO-KLEINIGKEITEN	Chips und Kambly Salzgebäck	3.00
KÄSE-LAUCH QUICHE	mit Sauerrahmdip	3.00
MARINIERTE OLIVEN		3.50
GEMÜSE-DIP	serviert mit hausgemachten Saucen	4.50
"ÄMMITALER FÜDLE"	Käsewürfel vom Emmentaler mit Speckzopf	6.00
KNUSPRIGE BROTSCHEIBEN		
mit Eiertatar, Tomate oder Olive		Stück / 3.50
mit Rauchlachs- oder Rindstatar		Stück / 5.50
KLEINE SANDWICHES IM BRIOCHE BUN	mit Schinken, Salami oder Frischkäse	Stück / 4.00
SCL-WURST	mit Brot und Senf	4.00
MINI HOCKEY BURGER	Rindfleischburger im Brioche Bun mit hausgemachter Burgersauce	6.00
MINI HOT DOG	würzige Bratwurst im Laugenbrötli mit Röstzwiebeln	5.00
CURRYWURST	aufgeschnittene Bratwurst mit hausgemachter Currysauce	4.00
MALAKOFF VON LE MARÉCHAL	Waadtländer Käseschnitte	4.50
ILFIS-BRÄTTLI		
Rohschinken, Rauchspeck, Kochschinken, Trockenwurst, Käse vom Chäser und Brot		25.50
EMMENTALER APÉRO-BUFFET		
Käsewürfel vom SCL-Emmentaler, Buurehamme aus der Metzgerei Reber Langnau, SCL-Wurst aufgeschnitten mit Senf, Malakoff von Le Maréchal, Fischknusperli mit Tartarsauce, Zopf und Speckzopf aus dem Bäckerforum Aeschlimann		28.00
APÉRO-RICHE		
Fleischspezialitäten aus der Metzgerei Reber Langnau, Käse vom Chäser, Brotauswahl, Gemüesticks mit hausgemachten Saucen, knusprige Brotscheiben mit Tomate und Olive, Fischknusperli mit Tartarsauce, SCL-Wurst aufgeschnitten, Zwiebel-Speck-Kuchen, Malakoff von Le Maréchal, Pouletspiessli mariniert mit Sauerrahmdip		

Drei kleine saisonale Desserts		
30-50 Personen		46.00
ab 50 Personen		41.00

1.4 MENUS

MENUVORSCHLÄGE

Die Vorschläge sind gültig für Gruppen ab 25 bis 300 Personen, die Preise verstehen sich für ein 3-Gang Menu, Aufpreis beim Hauptgang von CHF 3.00 bei 2-Gang Menu.

Unsere Vorschläge sind alle ohne Nachservice, über die Nachservicemöglichkeiten sowie Preisaufschläge informieren wir Sie gerne.

VORSPEISE

Bunter Blattsalat serviert mit unserem Hausdressing	7.50
Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten und gerösteten Kernen serviert mit unserem Hausdressing	8.50
Bunter Saisonblattsalat mit Speckstreifen und gerösteten Kernen	8.50
Saisonale Gemüsesuppe	8.00
Bündner Gerstensuppe	8.50
Karotten-Ingwersuppe mit Sauerrahm	8.50
Randen-Panna Cotta mit Rucola und Rohschinkenchips	9.50
Curry-Maissalat mit würzigem hausgemachtem Hackbällchen	9.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichrahm, Blattsalat und Röstbrot	16.50

HAUPTGANG VEGETARISCH

Gnocchi mit Spinatrahmsauce	23.50
Safran Risotto mit geröstetem Fenchel	25.00
Berner Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei	25.00
Belugalinsen-Curry mit Kichererbsen und Koriander-Sauerrahm	24.50
Schupfnudeln mit Grillgemüse	25.50
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	25.50
Spaghetti all'arrabbiata	21.50
Tofuwürfel in Currysauce mit geröstetem Fenchel und Jasminreis	23.50
Gerstotto mit Gemüse im Tempurateig	25.00

HAUPTGANG FLEISCH

SCL-Wurst mit Kartoffelsalat, Senf und Brot	18.50
Hackbraten mit hausgemachter Rotweinsauce Schupfnudeln und Saisongemüse	24.50
Schweinshalsbraten mit Champignonrahmsauce Spiralen und Broccoli	26.00
Schweinshalsbraten frisch aus dem Ofen mit Burgdorfer Bierjus Kartoffelgratin und glasierte Rübli	26.00
Steak vom Emmentaler Schwein mit Zucchini-Käse-Haube mit Frischkäserahmsauce und Teigwaren	26.00
Poulet im Speckmantel mit Tomatensauce Ofenkartoffeln und Ratatouille	26.50
Rindsragout in kräftiger Sauce mit Peperoni Kartoffelstock	28.00
Trubergeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Poulet-, Rind- und Kalbfleisch Butterspiralen	28.50
Cordon bleu vom Schwein Bratkartoffeln und Zucchetti	29.00
Suure Mocke vom Rind mit kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock und Bohnen	29.50
Braten vom Emmentaler Bauernkalb mit Kräutersauce Kartoffelgratin und Rübli	33.50
Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzrahmsauce Knöpfli dazu Erbsli und Rübli	36.50
Kalbspiccata mit Tomatensauce Nudeln	42.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit Portweinjus Rosmarin-Kartoffeln und saisonalem Ofengemüse	49.50
Kalbshohrrücken vom Emmentaler Bauernkalb mit Marsalajus Kartoffelgratin und geröstetem Fenchel	53.00
Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce Kartoffel-Lauch-Gratin und Peperonata	56.50

DESSERT

Saisonale Früchte-Quarkcrème mit Bretzeli	8.00
Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen im Weckglas serviert	8.00
Panna Cotta mit Früchtecoulis	8.00
Brönniti Crème mit Bretzeli	8.50
Süssmostcrème mit Güetzi	8.50
Heidelbeer-Streuselkuchen mit Eierlikörsauce	8.50
Schwarzwäldertorte serviert im Weckglas	8.50
Coupe Dänemark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Nidle	8.50
Tiramisu	9.00
Bananen-Split im Glas mit Bananenscheiben, Vanilleglace, hausgemachter Schokoladensauce, Mandeln und Nidle	9.50
Schokoladenmousse mit Beerensalat	9.50
Schokoladenbrownie mit Glace	9.50
Dessertbuffet Auswahl von Crèmes, Mousse, Gebäck, Glace und Früchte	19.00
Kleines Dessertbuffet	14.00
Käsebuffet "vom Chäser" mit verschiedenen Weich- und Hartkäsesorten, Brot In Kombination mit einem Dessertbuffet	25.00
	36.00

1.5 BUFFETS | SPEZIALITÄTEN

Unsere Menus sind auch in Buffetform erhältlich ab 50 – 240 Personen. Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten.

Fondue Chinoise à discretion | buchbar ab 20 Personen

Rind-, Poulet- und Schweinefleisch

Auswahl von verschiedenen Salaten

Diverse hausgemachte Saucen

Frische Früchte

Garnituren wie Silberzwiebeln, Cornichons und Cherrytomaten

Tigers Frites und Reis 44.00

zusätzlich mit Kalbfleisch + 11.00
zusätzlich mit Pferdefleisch + 8.00

Käsefondue à discretion mit Brot 27.00
Buchbar ab 20 Personen, möglich im Bistro46 oder bei grösseren Gruppen im Tigersaal

1.6 STREETFOOD FESTIVAL | buchbar ab 50 – 200 Personen

Bieten Sie Ihren Gästen ein originelles und abwechslungsreiches Street Food Festival, an individuell dekorierten Marktständen, zur Auswahl an. Für Ihr Festival stehen bis zu fünf Stände zur Verfügung. Das Angebot mit den Marktständen ist nur im Tigersaal buchbar.

Reichhaltige Salatauswahl mit angemachten Salaten und Blattsalat, geröstete Kerne, Croutons, Brotauswahl und zwei verschiedene Saucen

Gratinierter Raclettekäse von Le Maréchal auf Kartoffeln oder Brot mit Silberzwiebeln, Cornichons und Gewürzbrett

Penne mit Tomatensauce und Sauce Bolognais, Reibkäse

Honigglasiertes Schweinsnierstück aufgeschnitten mit Sauerrahmdip, Tigers Frites und saisonales Ofengemüse

Dessertbuffet

Crème, Mousse, Glace, hausgemachtes Gebäck und frische Früchte

73.00

Miete Marktstand Stück	80.00
--------------------------	-------

Als Alternative kann die obenstehende Auswahl auch durch folgende Gerichte ersetzt werden:
 (Der Preis wird entsprechend der Zusammenstellung neu kalkuliert)

- Fischknusperli gebacken mit Tartarsauce, Reis und Zitrone
- Rinds-Brasato al Merlot mit Polenta
- Chili con carne, Sauerrahmdip und Weissbrot
- Hamburger zum selber zusammenstellen

Weitere Fleischmöglichkeiten:

(Der Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Lammnierstück vom IP-Suisse Weidelamm
- Hohrücken vom Emmentaler Bauernkalb
- Hohrücken vom IP-Suisse Black Angus
- Entrecôte vom IP-Suisse Rind
- Braten vom Emmentaler Bauernkalb mit Rahmsauce
- Braten vom Kräuterschwein mit Burgdorfer Bierjus

2 GETRÄNKE

2.1 SEMINARGETRÄNKE

Rhäzünser Mineralwasser mit Kohlensäure PET	0.5l	5.00
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure PET	0.5l	5.00
Süßgetränke assortiert PET	0.5l	5.00

2.2 KALTE GETRÄNKE

Rhäzünser Mineralwasser mit Kohlensäure	1.0l	9.00
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.0l	9.00
Orangensaft Ramseier	1.0l	12.00
Süßgetränke assortiert	0.33l	4.00

2.3 BIER

Feldschlösschen im Offenausschank	0.2l	4.00
Feldschlösschen im Offenausschank	0.3l	5.00
Feldschlösschen Braufrisch	0.33l	6.00
Eve Litchi	0.27l	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei	0.33l	4.50

2.4 WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee	Tasse	4.00
Espresso Doppio	Tasse	6.00
Punsch (Apfel, Orange, Waldbeeren, Rum)	Tasse	4.00
Kaffee mit Gux (Kaffee Lutz und Kaffee Fertig)	Tasse	6.00
Kaffee mit Gux und Nidle	Tasse	6.50

2.5 DIGESTIFS

Vieille Prune	2cl	41% Vol.	7.00
Williams	2cl	37.5% Vol.	6.00
Grappa di Brunello	2cl	41%Vol.	6.00
Grappa di Amarone Barrique	2cl	41%Vol.	6.00
Grappa di Barolo Riserva	2cl	43%Vol.	10.00

3 WEINANGEBOT

3.1 SCHAUMWEIN

Prosecco
Goccia D'Oro
Italien

0.75l 49.00

Feine Perlage, elegant und harmonisch. Macht jedes Apéro zum Vergnügen.

3.2 WEISSWEIN

SCHWEIZ

Johannisberg AOC Valais
Weingut Seewer
Wallis

0.50l 25.00

Gehaltvoll, komplex, harmonisch, ein schöner Begleiter Ihres Apéros.



TIGERWY

Cave de Jolimont, Mont sur Rolle
Assemblage aus weissen Trauben (leicht süß)
Waadt

0.75l 40.00

Herhaft, leidenschaftlich und begeisternd, wie die Spieler und Fans der SCL-Tigers, ist auch der Wein eine besondere Angelegenheit.

Château de Châtagneréaz, 1^{er} Grand Cru, IP Suisse zertifiziert
Château de Châtagneréaz
Chasselas
Waadt, La Côte

0.75l 44.00

Ein Superstar eines tausendjährigen Terroirs, dieser als 1er Grand Cru klassifizierte Chasselas gehört zu den wenigen Weinen dieser Kategorie. Der traditionell in grossen Holzfässern ausgebaute Weisswein besticht durch seine Eleganz, Ausgewogenheit und Konzentration.

Finesse
Weingut Seewer
Chasselas
Wallis, Susten

0.75l 44.00

Der Name bringt auf den Punkt, was diesen einzigartigen Chasselas auszeichnet – Eleganz, Feinheit und harmonische Balance, mit einem Hauch von zarter Lieblichkeit.

Chardonnay
Weingut Seewer
Chardonnay
Wallis, Susten

0.75 52.00

Die Auszeichnung unter die TOP- 3 Chardonnays der Schweiz spricht für sich. Ein ausdrucksstarker Wein – harmonisch, vielschichtig, erfrischend und mit einem langanhaltenden Finale.

Yvorne Grand Cru
Château Maison Blanche
Chasselas
Waadt, Chablais 75cl 56.00

Die Ikone aus Yvorne, seit Jahren immer wieder ausgezeichnet. Mundfüllend und gehaltvoll am Gaumen, wiederspiegelt das einzigartige Kalksteinterroir von Château Maison Blanche. Perfekt zu einem Käsefondue.

FRANKREICH

Côtes du Rhône Réserve
Famille Perrin
Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier
Côtes du Rhône 0,75l 39,00

Vereint beeindruckende Frische mit bemerkenswerter Tiefe. Ein perfekt ausbalancierter Wein mit viel Frucht und Finesse. Seit 1953 leisten die Perrins Pionierarbeit im ökologischen Landbau und wenden außerdem seit 1970 biodynamische Methoden an.

ITALIEN

Romeo & Juliet Passimento Bianco
Garganega
Pasqua
Venetien 0,75l 41,00

Ein eleganter und reichhaltiger Weisswein mit intensiven tropischen Noten und Pfirsich-Aromen. Am Gaumen erfrischend und doch kraftvoll und buttrig mit einem langanhaltenden Finale. Passione e Sentimento, das zeigt sich überall, von den erstklassigen Weinbergen bis zu den liebevollen Ideen bei der Namensgebung der Weine und der Gestaltung der Etiketten.

Macadi Arneis
Carlin de Paolo
Arneis
Piemont 0.75l 42.00

Strohgelbe Robe mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von weissen Blumen begleitet von zarten Apfel- und Ananasaromen. Am Gaumen sauber und trocken mit einer leichten Würze. Passend zu Apéritifs, Käsegerichten sowie zu Fisch und weissem Fleisch.

3.3 ROTWEIN

SCHWEIZ

Pinot Désirée AOC Valais

Weingut Seewer

Wallis

Elegant, fruchtig, frisch, ein Wein zu jedem Fest.

0.50l 25.00



TIGERWY

Cave de Jolimont, Mont sur Rolle

Gamaret, Garanoir, Gamay

Waadt

0.75l 40.00

Herhaft, leidenschaftlich und begeisternd, wie die Spieler und Fans der SCL-Tigers, ist auch der Wein eine besondere Angelegenheit.

Pinot Noir

Weingut Seewer

Pinot Noir

Wallis, Susten

0.75l 44.00

Dieser edle Pinot Noir vom Schweizer Weingut des Jahres besticht durch seine Finesse, die typischen Aromen von roten Beeren und Kirschen sowie eine perfekt ausgewogene Struktur.

Cornalin

Weingut Seewer

Cornalin

Wallis, Susten

0.75l 59.00

Ein wahres Juwel des Walliser Terroirs. Der Wein aus der uralten Walliser Rebsorte zeigt Aromen reifer schwarzer Früchte und floraler Noten, begleitet von samtigen Tanninen, eleganter Säure und langem Finale.

FRANKREICH

Château Malbec

Groupe Castel,

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec

Bordeaux

0.75l 42.00

Seidig und frisch mit Aromen schwarzer Früchte und roten Kirschen, die dem Gaumen schmeicheln und in einem langanhaltenden Abgang enden. Anders als angenommen, gilt der Name des Weines übrigens nicht der Rebsorte, sondern dem früheren Château-Besitzer Louis Malbec.

Coudoulet de Beaucastel Rouge

Familie Perrin

Grenache, Mourvèdre, Syrah und Cinsault

Vallée du Rhône

0.75l 58.00

Oft als «Baby Beaucastel» bezeichnet, da sein Terroir direkt östlich des berühmten Weinguts liegt und ähnliche geologische Bedingungen aufweist. Herrlich frisch, elegant und zupackend zugleich. Ausbau 6 Monate im französischen Eichenfass.

ITALIEN

Primitivo Poggio Pasano			
Cantina Sava			
Primitivo		0.75l	41.00
Apulien			
<i>Die Cantina di Sava liegt im süditalienischen Apulien. Die kostbaren Trauben ihrer hundertjährigen Reben werden von Hand geerntet und im Keller sorgfältig verlesen, wo eine Gruppe erfahrener Winzer gewissenhaft die Alterung der Trauben und Vinifikation verfolgt.</i>			
Romeo & Juliet Passimento Rosso			
Pasqua			
Merlot, Corvina und Croatina		0.75l	41.00
Venetien			
<i>Intensives und anhaltendes Bouquet mit markanten Noten von schwarzen und roten Kirschen. Ausgewogen, rund und verspielt am Gaumen, dazu muskulöse Tannine, die für einen langanhaltenden Abgang sorgen.</i>			
Barbera d'Asti Superiore			
Enzo Bartoli			
Barbera		0.75l	43.00
Piemont			
<i>Der Winzer vom italienischen Weingut Enzo Bartoli beherrscht absolut sein Handwerk. Stil und Finesse sind die Merkmale dieses Rotweins. Ein eleganter, konzentrierter Wein mit Noten von roten Beeren, Kirsche, Gewürzen und einem Hauch von Vanille. 14 Monate im Barrique ausgebaut.</i>			
Bell'Aja			
San Felice			
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		0.75l	57.00
Toskana, Bolgheri			
<i>Die purpurrote Robe wird in der Nase von einem Hauch eingemachter Waldbeeren und zarten Gewürznoten begleitet. Am Gaumen ausgewogen und harmonisch mit samtigen und umhüllenden Tanninen. Herrlich zu kraftvollen Fleischgerichten.</i>			
Brunello di Montalcino Campogiovanni			
San Felice			
Sangiovese		0.75l	87.00
Toskana			
<i>Die Weinberge von Campogiovanni liegen an der südlichen Flanke des Montalcino-Hügels, wo das Zusammenspiel von Klima und Bodenbeschaffenheit optimale Bedingungen für die Reifung der Sangiovese-Traube schafft. Das Resultat ist ein Brunello in klassischem Stil, der für seine Eleganz und sein aussergewöhnliches Alterungspotenzial bekannt ist.</i>			

SPANIEN

Protos Roble
Bodegas Protos, Valladolid
Tempranillo
Ribera del Duero 0.75l 43.00

*In der Nase leicht und frisch mit Noten von roten und schwarzen Früchten begleitet von würzigen, leicht gerösteten Holznoten. Ausdrucksstarker, intensiver Wein.
Am Gaumen gut strukturiert, fruchtig-frisch, lebendig und ausgeglichen mit weichen Tanninen.*

Cruor
Casa Gran del Siurana
Garnacha, Cariñena, Syrah
Priorat 0.75l 57.00

Im Glas schimmert ein tiefes Kirschrot mit granatroten Nuancen. In der Nase treffen reife schwarze Früchte – Brombeeren und Pflaumen – auf feine Anklänge von Vanille, leichtem Toast, Tabak und einer angenehmen Mineralität. «Klein aber Fein» wie die Weinregion, so auch das Weingut.

Protos 27
Bodegas Protos
Tempranillo
Ribera del Duero 0.75l 66.00

Protos 27 wurde im Jahr 2017 anlässlich des 90. Jubiläums der Bodegas Protos kreiert und ehrt die Gründerväter von 1927. Das Weingut war ursprünglich die erste Kellerei der Weinregion «Ribera del Duero». Ein sortenreiner Tempranillo von über 50 Jahre alten Reben: intensiv, komplex und elegant. Ein wahrer Genuss zu kräftigen Speisen.

Resalte Expresion
Bodegas Resalte
Tempranillo
Ribera del Duero 0.75l 80.00

*Bodegas Resalte de Peñafiel wurde im Jahr 2000 gegründet und hat sich zum Ziel gesetzt, Weine von höchster Qualität herzustellen. Innert kurzer Zeit wurde Resalte in der Tat zum Benchmark für qualitativ hochstehende Weine aus dem Ribera del Duero. Die Verschmelzung von Tradition und Moderne ist der Bodega derart gut gelungen, dass die aromareichen und eleganten Weine von Resalte innert Kürze zahlreiche Auszeichnungen erhalten haben.
Der Expresion ist ein wahres Meisterstück.*

4 RAUMANGEBOT

Für Hochzeiten, Seminare, klassische Feste oder Tagungen, für Konzerte und Feste der etwas anderen Art. Unsere Räume sind skalierbar und lassen keine Wünsche offen. Bitte beachten Sie, dass der Raum nur in Kombination mit unserem hauseigenen Catering gebucht werden kann.

4.1 TIGERSAAL

Unser Herzstück in der *emmental versicherung arena*. Mit einer Fläche von 864m² bietet der Tigersaal Platz für Events bis 800 Personen.

Mindestumsatzgarantie pro Tag	6'000.00
Mindestumsatzgarantie pro ½ Tag	3'000.00
Grundpauschale für Unterhalt, Ambiente und Support (inklusive Eingangsbeschilderung, Webnet, Screens und Backgroundbild)	420.00

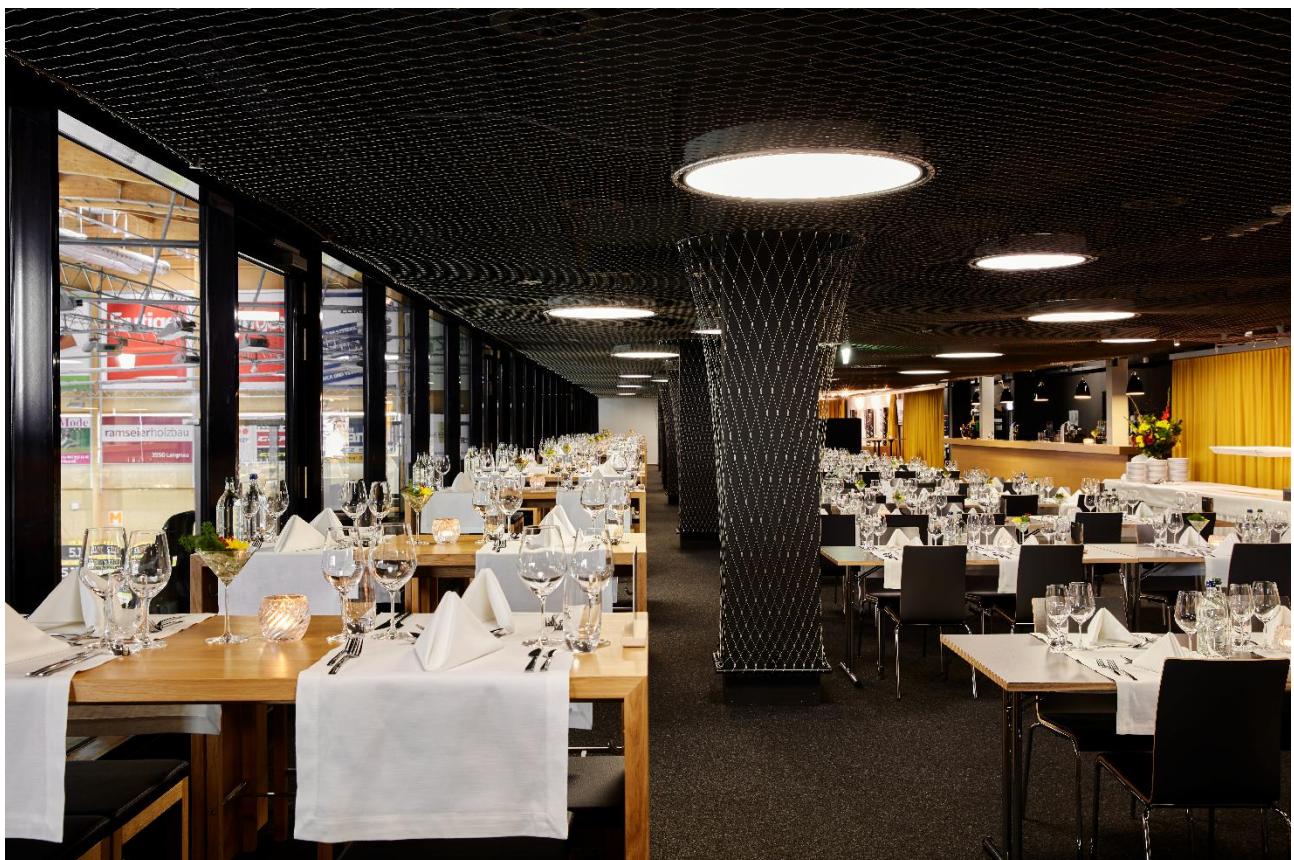
Fenster aufgehängt mit Kerzen dekoriert	Stück 80.00
Raumtrennung mit Fadenvorhang, ohne Beleuchtung	1'000.00
Beleuchtung separat buchbar via unseren Technikpartner CUBER	



4.2 JAKOB-GALERIE

Buchen sie die Jakob-Galerie für exklusive Anlässe wie Geburtstagsessen, Hochzeiten, Jubiläumsfeiern oder nutzen Sie den Raum für Tagungen mit anschliessendem Steh-Apéro.

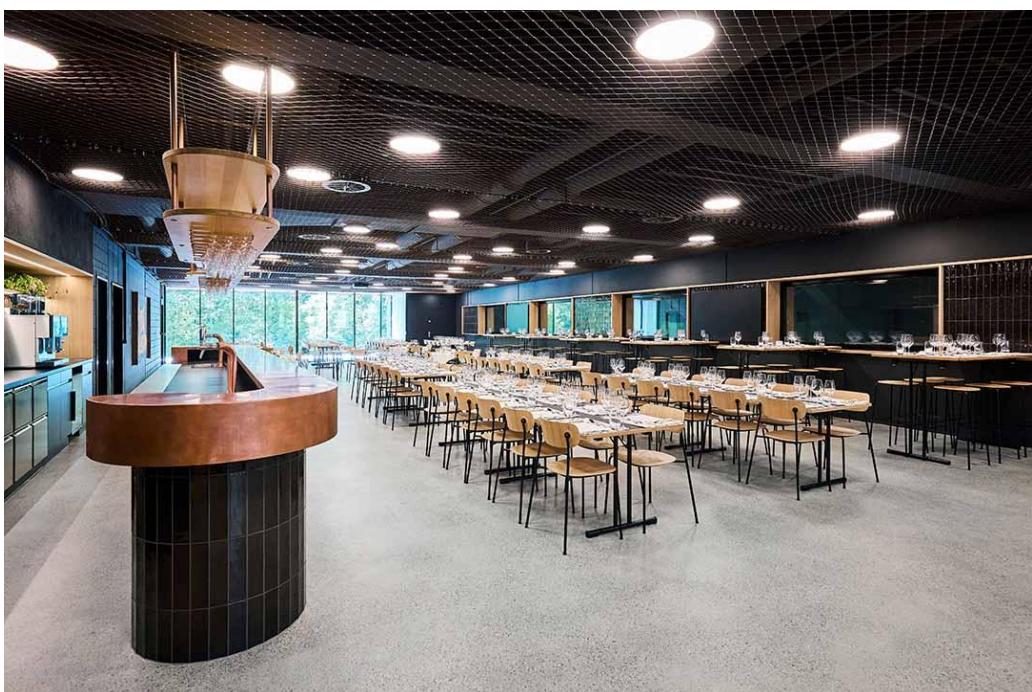
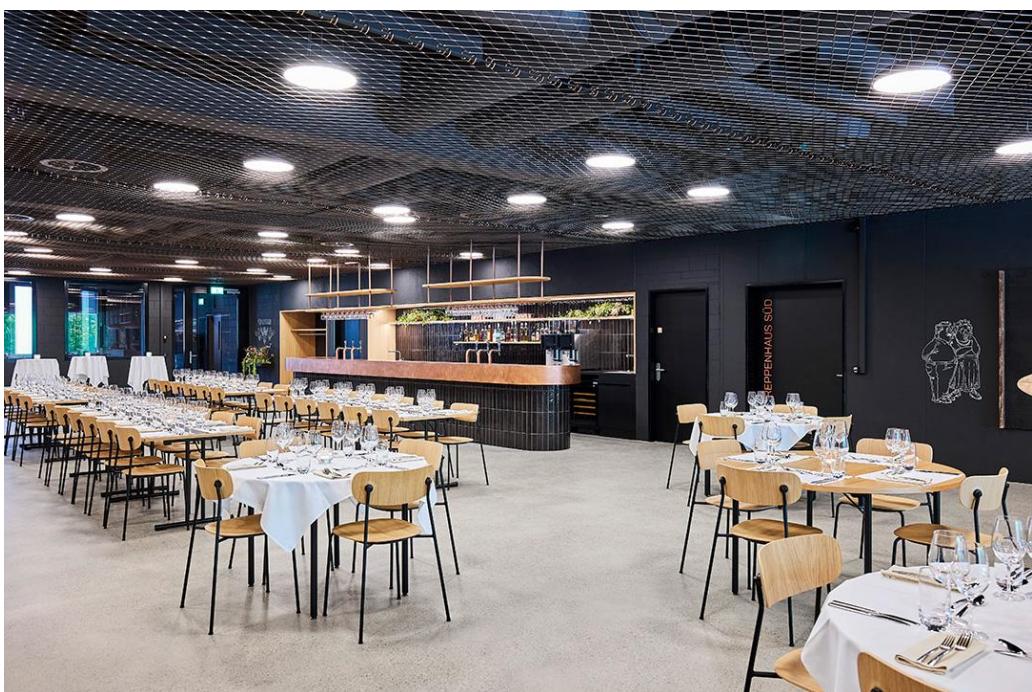
Mindestumsatzgarantie pro Tag	4'000.00
Mindestumsatzgarantie pro ½ Tag	2'000.00
Grundpauschale für Unterhalt, Ambiente und Support (inklusive Eingangsbeschilderung und Screens)	280.00



4.3 BRASSERIE

Buchen sie die Brasserie im Neubau Campus für exklusive Anlässe wie Geburtstagsessen, Hochzeiten, Jubiläumsfeiern oder nutzen Sie den Raum für Ihre Tagung.

Mindestumsatzgarantie pro Tag	4'000.00
Mindestumsatzgarantie pro ½ Tag	2'000.00
Grundpauschale für Unterhalt, Ambiente und Support (inklusive Eingangsbeschilderung und Screens)	280.00



4.4 KÜHNI TRÄFF

Der Kühni Träff befindet sich unmittelbar neben der *emmental versicherung arena*. Ideal für Anlässe in ungezwungener Atmosphäre.

Mindestumsatzgarantie pro Tag	2'500.00
Mindestumsatzgarantie pro ½ Tag	1'250.00
Grundpauschale für Unterhalt, Ambiente und Support	280.00



4.5 BISTRO 46

Sie möchten unser Tagesrestaurant exklusiv buchen?

Für Sie öffnen wir auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten oder reservieren Ihnen einen Tisch.

Mindestumsatzgarantie pro Tag während den Öffnungszeiten (exklusiv)	6'000.00
Mindestumsatzgarantie pro Tag ausserhalb der Öffnungszeiten	1'500.00
Grundpauschale für Unterhalt, Ambiente und Support	280.00



4.6 MEDIENRAUM

Der Medienraum eignet sich optimal für kleinere Sitzungen und Tagungen bis 20 Personen.

Raummiete pro Tag (inklusive Beamer/Leinwand, Kaffeemaschine und Mineral)	200.00
Raummiete pro ½ Tag (inklusive Beamer/Leinwand, Kaffeemaschine und Mineral)	100.00

5 TECHNIK

Unsere hauseigene Technik bietet Ihnen viele verschiedene Möglichkeiten. Für alle technischen Angelegenheiten ziehen wir unseren Technikpartner CUBER bei. Dieser erstellt auch eine individuell auf Ihre Wünsche zugeschnittene Offerte.

5.1 TIGERSAAL

Beamer und Leinwand		
Beschallung		
Hand-Mikrofon (1 Stück)	pauschal	600.00
Bühnenelement 1x2m, 40cm Höhe (12 Stück) inklusive Bühnentreppe	Element	50.00

5.2 JAKOB-GALERIE

Beamer und Leinwand	pauschal	250.00
Beschallung	pauschal	100.00
Hand-Mikrofon (1 Stück)	pauschal	70.00

5.3 BRASSERIE

Beamer und Leinwand	pauschal	250.00
Beschallung	pauschal	100.00
Hand-Mikrofon (1 Stück)	pauschal	70.00

5.4 KÜHNI TRÄFF

Beamer und Leinwand	pauschal	250.00
Beschallung	pauschal	100.00
Hand-Mikrofon (1 Stück)	pauschal	70.00
DJ-Musikanlage	pauschal	500.00

6 ZUSÄTZLICHES SEMINARMATERIAL

Flipchart	Stück	40.00
Moderationskoffer	Stück	40.00
Stellwand schwarz (Pinwand)	Stück	offeriert

7 DEKORATION

Sie möchten Ihren Anlass unvergesslich gestalten? Für Ihre Dekoration nach Wunsch holen wir gerne bei unserem Partner Gardyland für Blumendekoration eine individuelle Offerte ein

Standard (Menükarten und Rechaudkerzen im Glas)	offeriert
---	-----------

8 VERLÄNGERUNG

Sie möchten mit Ihren Gästen gerne länger als bis 00.30 Uhr zusammensitzen? Eine Verlängerung ist bis um 02.30 Uhr möglich. Ab 00.30 Uhr verrechnen wir pro Stunde einen Nachzuschlag.

Ab 00.30 Uhr, pro angebrochene Stunde		250.00
---------------------------------------	--	--------

9 FÜHRUNGEN

CAMPUS

Bieten Sie Ihren Gästen eine einmalige Gelegenheit die modernste Sportinfrastruktur der Schweiz auf dem Lande zu besichtigen. Sie erhalten bei der Begehung einmalige Einsichten in die Räumlichkeiten und Informationen über den Neubau.

Führung

10 bis 25 Personen	pauschal	150.00
ab 26 Personen (2 Gruppen)	pauschal	300.00
ab 51 Personen (3 Gruppen)	pauschal	450.00
ab 70 Personen – 85 Personen (3-4 Gruppen)	pauschal	600.00

10 PARKPLÄTZE UND SICHERHEIT

Im Campus vermieten wir folgende Parkplätze

Miete tagsüber Montag - Freitag

Vermietung EG mit 40 Parkplätzen	pauschal	250.00
Vermietung UG mit 40 Parkplätzen	pauschal	250.00
Vermietung EG und UG mit total 80 Parkplätzen	pauschal	400.00

Miete abends (ab 17.00 Uhr oder am Wochenende)

Vermietung EG mit 60 Parkplätzen	pauschal	300.00
Vermietung UG mit 40 Parkplätzen	pauschal	250.00
Vermietung EG und UG mit total 100 Parkplätze	pauschal	450.00

10.1 VERKEHRSDIENST

Sicherheits- und Verkehrsdiest	pro Stunde	45.00
--------------------------------	------------	-------

11 STANDORT UND ANFAHRT

11.1 MIT DER BAHN

Reisen Sie mit dem Zug nach Langnau i.E., gelangen Sie in fünf Minuten zu Fuss zur *emmental versicherung arena*. Von Bern und Luzern haben Sie direkte Zugverbindungen nach Langnau.

11.2 MIT DEM AUTO

Von Bern und Thun: Die *emmental versicherung arena* liegt direkt an der Hauptstrasse Bern – Luzern

Aus Richtung Basel/Zürich: Autobahn A1, Ausfahrt Kirchberg, Wegweiser Langnau

Aus Richtung Zug/Luzern: Ausfahrt Sursee und dann über Gettnau, Huttwil

12 KONTAKT

SCL Tigers Management GmbH
Güterstrasse 18
Postfach
CH-3550 Langnau i.E.

+41 34 408 35 25
info@ilfisevent.ch

WIR FREUEN UNS

Ihren Anlass zu organisieren und unvergesslich zu gestalten. Machen Sie noch heute eine unverbindliche Anfrage und Sie erhalten eine massgeschneiderte Offerte von uns oder vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin mit dem ILFISEVENT-Team. Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüsse aus der *emmental versicherung arena*. Da, wo die SCL Tigers zu Hause sind.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt und in CHF.