KONGRESS
–ZENTRUM
KREUZ

# BANKETT-DOKUMENTATION

Für geschäftliche und private Anlässe finden Sie im Kongresszentrum Kreuz an zentraler Lage mitten in der Stadt Bern unter einem Dach über 600m2 professionelle Veranstaltungsräumlichkeiten. Egal ob Geschäftsessen, Seminar, Sitzung oder Familienfeier. Dank zahlreicher Kombinationsmöglichkeiten können wir Ihnen Räume für 10 bis 220 Personen anbieten.

Aperitif, Seminarlunch, Firmenjubiläum oder Bankett? Den kulinarischen Rahmen wählen Sie aus unserem flexiblen Verpflegungsangebot. Gerne stellen wir Ihnen in dieser Dokumentation eine Auswahl unseres Angebotes vor, die komplette Übersicht unserer aktuellen Menüvorschläge für Apéros, Stehbuffets und Bankette finden Sie in einer separaten Zusammenstellung.

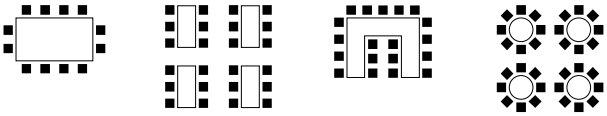
Alle unsere Räume wurden nach Berner Persönlichkeiten oder Berner Sehenswürdigkeiten benannt. Geniessen Sie Ihr Festessen im Saal Zytglogge oder erfahren Sie mehr über Arnold Bovet und seine Verbindung zu unserer Liegenschaft.

Möchten Sie das Mittagessen mit einer anschliessenden Sitzung verbinden oder vor dem Abendessen einen kurzen Workshop durchführen? Dann sind unsere zahlreichen Seminarräumlichkeiten genau das Richtige für Sie. Detaillierte Informationen zu den Kongresssälen präsentieren wir Ihnen in unserer Kongress-Dokumentation.

Benötigen Sie Beratung oder haben Sie Fragen? Wir verfügen über grosse Erfahrung in der Organisation von Kongressen, Seminaren und Banketten. Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot zusammen, das speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Unser flexibles Team steht Ihnen vor und während Ihren verschiedenen Anlässen mit Rat und Tat zur Seite. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

**Kongresszentrum Kreuz,** Zeughausgasse 41, CH-3011 Bern, www.kongresszentrumkreuz.ch

# BANKETTRÄUME
# ÜBERSICHT / BESTUHLUNGEN



| Räumlichkeiten | Standort | m² | Block | Bankett | U-Form | Runde Tische |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Fischer | 1. UG | 88 | 22 | 50 | 44 | 40 |
| Hodler | 1. UG | 138 | * | 96 | 72 | 64 |
| **Fischer / Hodler** | | **226** | * | **220** | * | **120** |
| Bovet | 1. OG | 114 | * | 96 | 60 | 48 |
| Zytglogge | 1. OG | 43 | 20 | 36 | 30 | * |
| Rathaus | 1. OG | 35 | 16 | 24 | 18 | * |

* Diese Bestuhlungsart wird nicht empfohlen oder ist nicht möglich.

**Haben Sie Fragen?**

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

# FISCHER / HODLER

1. UG

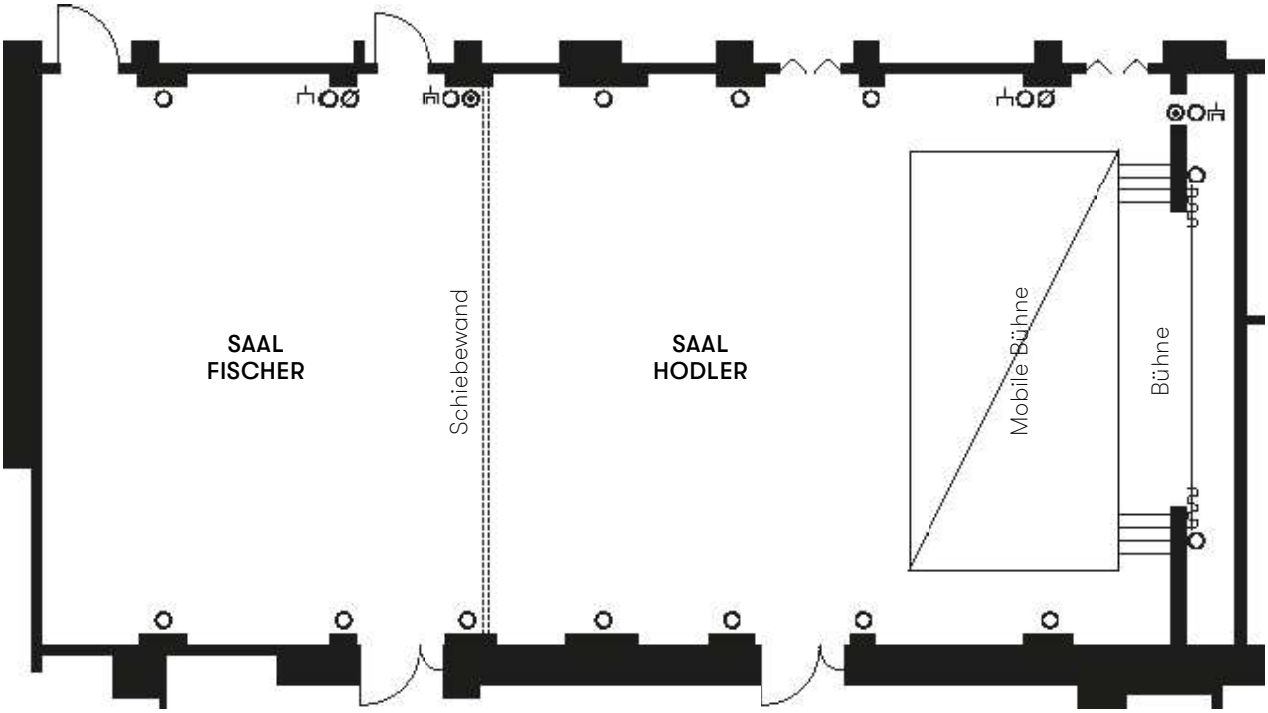
Viel Raum für grosse Bankette: Die Säle Fischer und Hodler können Sie sowohl einzeln nutzen als auch zu einem Raum verbinden. Für Ihr Bankett oder Firmenessen steht Ihnen damit unser grösster Saal zur Verfügung. Er bietet Platz für bis zu 220 Personen. Zahlreiche Nutzungsmöglichkeiten und viel Flexibilität ganz nach Ihren Bedürfnissen, z.B. für Ihre Diplomfeier mit anschliessendem Apéro oder Ihr Abendessen nach dem Firmenausflug. Auf der fest installierten Bühne (Höhe 80cm), die durch höhenverstellbare mobile Bühnenelemente erweitert werden kann, kommen Ansprachen und Showacts so richtig zur Geltung.

Detaillierte Angaben zu unseren aktuellen Angeboten finden Sie in den separat zusammengestellten Menüvorschlägen.

**Technik**

- Beamer
- Lautsprecheranlage mit Mikrofon
- weitere technische Einrichtungen: siehe Preisliste

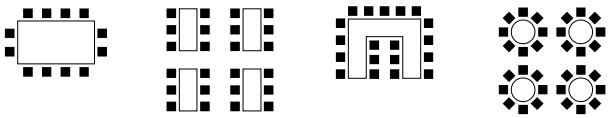
# FISCHER / HODLER 1. UG




○ Steckdose 3-fach, 220 V
Telefon
⦿ Mikrofone

**Fischer**
Länge: 10.7 m
Breite: 8.2 m
Höhe: 4.2 m

**Hodler**
Länge: 12.9 m
Breite: 10.7 m
Höhe: 4.2 m



| Räumlichkeiten | Standort | m² | Block | Bankett | U-Form | Runde Tische |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Fischer | 1. UG | 88 | 22 | 50 | 44 | 40 |
| Hodler | 1. UG | 138 | * | 96 | 72 | 64 |
| **Fischer / Hodler** | | **226** | * | **220** | * | **120** |

* Diese Bestuhlungsart wird nicht empfohlen oder ist nicht möglich.

**Haben Sie Fragen?**
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

# BOVET

1. OG

Suchen Sie einen festlichen Rahmen für Ihren Anlass? Der gediegene Bovet-Saal ist das Prunkstück unter unseren Banketträumen. Mit seinen schmucken Säulen und Leuchtern verströmt der Saal Bovet einen Hauch von Belle Epoque und verleiht jedem Anlass eine stilvolle Note. Sein Name ist eine Hommage an Arnold Bovet, den Gründer des Hotels Kreuz. Der helle und freundliche Raum eignet sich hervorragend für Bankette, Jubiläumsfeiern und Empfänge. Den Aperitif vor oder nach einem Konzert können Sie bequem im angrenzenden Foyer einnehmen. Der Saal Bovet bietet je nach Bestuhlung Platz für bis zu 96 Personen, mit dem Foyer zusammen sogar bis 120 Personen.

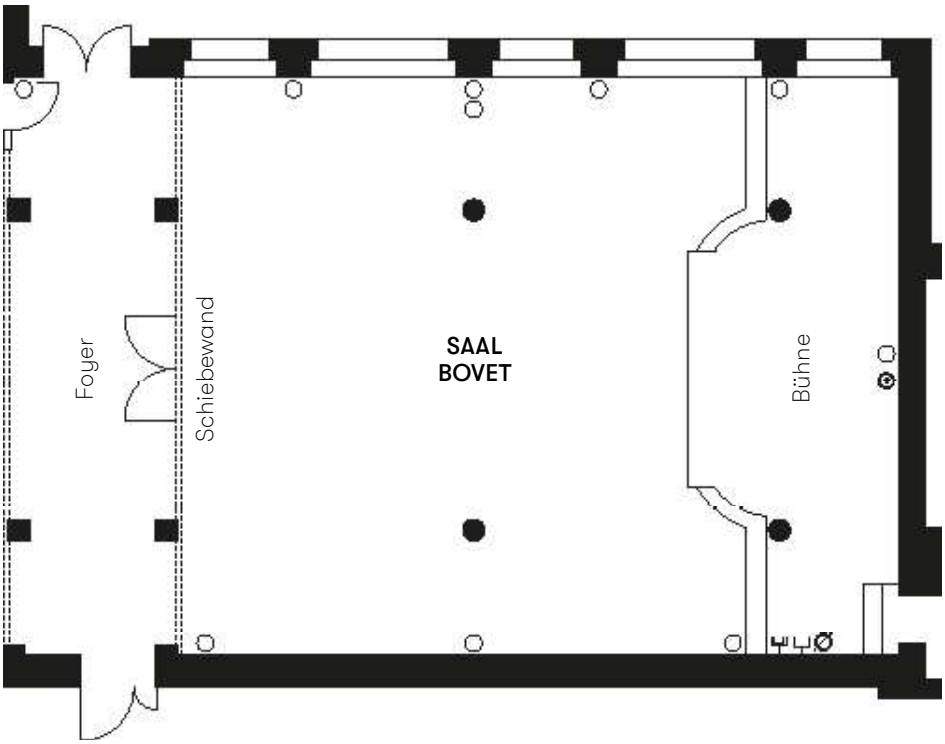
Detaillierte Angaben zu unseren aktuellen Angeboten finden Sie in den separat zusammengestellten Menüvorschlägen.

**Technik**

- Beamer
- Lautsprecheranlage mit Mikrofon
- weitere technische Einrichtungen: siehe Preisliste

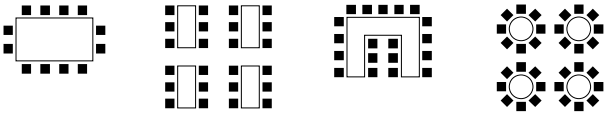
# BOVET

1. OG




Steckdose 3-fach, 220 V
Telefon
Mikrofone
Säule

Länge: 13.5 m
Breite: 10.9 m
Höhe: 3.5 m



| Räumlichkeiten | Standort | m² | Block | Bankett | U-Form | Runde Tische |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bovet | 1. OG | 114 | * | 96 | 60 | 48 |
| Bovet inkl. Foyer | | 146 | * | 120 | * | 64 |
| Bühne | | 33 | | | | |

* Diese Bestuhlungsart wird nicht empfohlen oder ist nicht möglich.

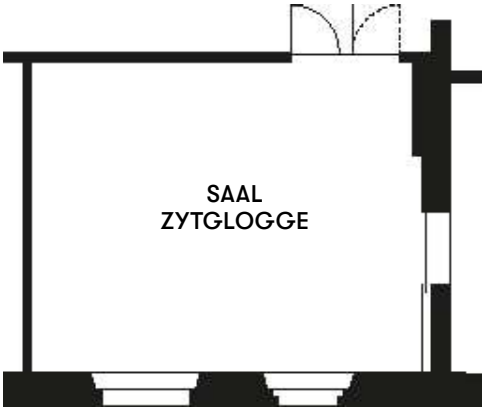
**Haben Sie Fragen?**
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

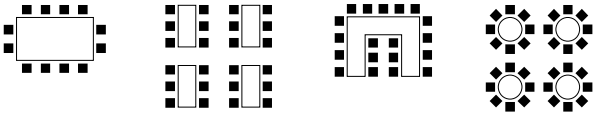
# ZYTGLOGGE

1. OG

Möchten Sie Ihre geschäftliche Veranstaltung mit einem gemeinsamen Essen in ruhiger Atmosphäre krönen? Oder suchen Sie einen familiären Rahmen für ein Bankett im kleineren Kreis? Unser Saal Zytglogge ist für solche Zwecke der passende Raum. Der Saal bietet je nach Bestuhlung Platz für maximal 36 Personen. Er eignet sich sowohl für Bankette als auch für Apéros und Stehbuffets.

Detaillierte Angaben zu unseren aktuellen Angeboten finden Sie in den separat zusammengestellten Menüvorschlägen.



| Räumlichkeiten | Standort | m² | Block | Bankett | U-Form | Runde Tische |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Zytglogge | 1. OG | 43 | 20 | 36 | 30 | * |

* Diese Bestuhlungsart wird nicht empfohlen oder ist nicht möglich.

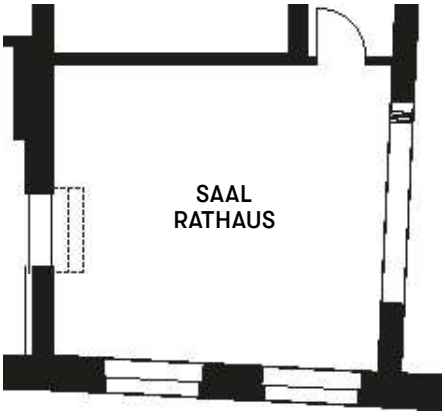
**Haben Sie Fragen?**
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

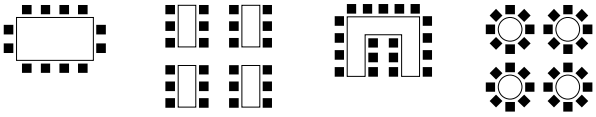
# RATHAUS

1. OG

Suchen Sie nach einem stimmungsvollen Lokal für Ihre Familienfeier? Möchten Sie Ihren Workshop, Ihre Sitzung oder Ihre Schulung mit einem Businesslunch abrunden? Der Saal Rathaus bietet für vielerlei Bedürfnisse den idealen Rahmen. Je nach Bestuhlung bietet er Platz für bis zu 24 Personen. Neben Banketten eignet er sich auch für Apéros und Stehbuffets.

Detaillierte Angaben zu unseren aktuellen Angeboten finden Sie in den separat zusammengestellten Menüvorschlägen.



| Räumlichkeiten | Standort | m² | Block | Bankett | U-Form | Runde Tische |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rathaus | 1. OG | 35 | 16 | 24 | 18 | * |

* Diese Bestuhlungsart wird nicht empfohlen oder ist nicht möglich.

**Haben Sie Fragen?**
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

# MENÜVORSCHLÄGE

Auf den nächsten Seiten finden Sie eine Auswahl unseres Angebotes. Die komplette Übersicht unserer aktuellen Menüvorschläge für Apéros, Stehbuffets und Bankette entnehmen Sie bitte den entsprechenden Dokumenten. Die Menüvorschläge sind gültig ab 10 Personen, unsere Preise sind in CHF und inkl. MWST.

Wir bitten Sie, sich bei der Menüauswahl auf ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Anpassungen für Vegetarier oder Allergiker selbstverständlich berücksichtigt werden. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

| **AUSZUG AUS DEN APERO- UND STEHBUFFETVORSCHLÄGEN** | | | CHF |
|---|---|---|---|
| **Kalte Häppchen / Preis pro Stück** | | | |
| Mini-Canapés (Schinken, Käse, Ei etc.) | | | 1.50 |
| Mini-Canapés (Rauchlachs, Tatar) | | | 2.00 |
| Crostini mit Basilikumpesto und Rohschinken | | | 2.50 |
| Spiesschen mit Tomaten-Mozzarella | | | 3.00 |
| Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrocknete Tomaten und Parmesan | | | 4.50 |
| Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse | | | 4.50 |
| Kleine Mütschli Sandwiches | | | 5.00 |
| **Warme Häppchen / Preis pro Stück** | | | |
| Schinkengipfeli | | | 2.00 |
| Käseküchlein | | | 2.50 |
| Hackfleischkrapfen | | | 2.00 |
| Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce | | | 3.50 |
| Pouletspiesschen mit Curry-Marinade | | | 3.50 |
| Gebackene Jalapeño mit Frischkäsefüllung | | | 3.50 |
| Zanderknusperli mit Tartarsauce | | | 3.00 |
| **Süsse Häppchen** | | | |
| Früchtetartelettes | | pro Stück | 3.00 |
| Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert | | pro Stück | 4.00 |
| Schokoladenmousse mit Kumquat Confit | Vegan erhältlich | pro Person | 4.50 |
| Mini-Patisserie, assortiert | | pro Person | 4.00 |

**Haben Sie Fragen?**

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

| | | CHF |
|---|---|---|
| **Apéro «Exquisit»** | **pro Person** | **13.50** |

Gefüllte Tartelettes mit Kräutermousse
Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrocknete Tomaten und Parmesan
Zitronengrasspiess mit Crevetten
Pouletspiesschen mit Curry-Marinade

| | | |
|---|---|---|
| **Apéro «Zytglogge»** | **pro Person** | **29.00** |

Käseküchlein, Schinkengipfeli
Diverse gefüllte Sandwiches
Verschiedene Canapés
Pouletspiesschen mit Curry-Marinade
Gemüsesticks mit Sauerrahm
Friandise, Früchtespiessli und Kaffee

| | | |
|---|---|---|
| **Stehbuffet «Schweiz»** | **pro Person** | **48.00** |

Canapés verschieden gefüllt
Butterzöpfli mit Bündnerfleisch
Erbsenmousse mit Rauchlachs, Kresse, Meerrettich
Schinkengipfeli

Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen
Berner Rösti
Seeländer Mischgemüse (Karotten, Kohlrabi und Zucchetti)
Zanderknusperli
Selleriecremesuppe mit Croûtons (kalte Saison) oder Melonenkaltschale (warme Saison)

«Öpfuchüechli» mit Vanillesauce
Meringues mit parfümiertem Rahm und Aprikosencoulis im Glas serviert
Friandise

| **AUSZUG AUS DEN MENUVORSCHLÄGEN** | | CHF |
|---|---|---|
| **VORSPEISEN** | | |
| Gärtnerinnen-Salat (Blattsalat mit Karottenstreifen, Gurken und Maiskörner) | *v* | 7.00 |
| Schottisches Rauchlachstatar auf Gurkencarpaccio mit Limonenöl und gebratener Black Tiger Crevette | | 17.50 |
| Randencarpaccio mit Olivenöl, Rucola, Kräuterfrischkäse und gehobeltem Parmesan | *v* | 15.00 |
| Süssmaiscremesuppe mit gerödteten Kernen | *v* | 7.00 |
| Karotten-Ingwersuppe mit Riesencrevette | *v* | 9.00 |

**Haben Sie Fragen?**
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

| **HAUPTGÄNGE** | | CHF |
|---|---|---|
| Schweinsgeschnetzeltes<br>mit Champignonrahmsauce<br>Butterrösti<br>Ofentomaten mit Basilikum | | 23.00 |
| Schweinsfilet am Stück gebraten<br>mit Calvadossauce<br>Birnenkartoffeln<br>Broccoli mit Mandeln | | 34.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes<br>mit Zitronensauce und Schnittlauch<br>Nudeln<br>Ofentomate mit Basilikum | | 32.00 |
| Saftige Kalbswürfel<br>mit Steinpilzrahmsauce<br>Hausgemachte Spätzlia<br>Broccoli mit Mandeln | | 29.00 |
| Rindsgeschnetzeltes Stroganoff<br>mit Peperonistreifen, Champignons und Crème fraîche<br>Nudeln | | 31.00 |
| Rosa gebratenes Roastbeef<br>mit Bernaise Sauce<br>Kartoffelgratin<br>Frisches Gemüse | ⊗ | 45.00 |
| Gebratene französische Perlhuhnbrust<br>mit Cognacrahmsauce<br>auf Gemüsebeet<br>Birnenkartoffeln | | 31.00 |
| Pouletbrust gefüllt mit Spinat<br>Safranreis<br>Broccoli mit Mandeln | ⊗ | 28.00 |
| Duo vom Lamm<br>Gebratenes Lammrückenfilet und hausgemachtes Lammhacktätschli<br>mit Kräuterjus<br>Tessiner Bramata Polenta<br>Frisches Gemüse | | 38.00 |

**Haben Sie Fragen?**
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

| | | |
|---|---|---|
| Pochiertes Lachsforellenfilet mit Kräuterweissweinsauce<br>auf Lauchbeet<br>Trockenreis<br>Champignons und Peperoniwürfel | | 27.00 |
| Gebratenes Zanderfilet<br>mit Zwiebeln, Tomaten, Pinienkerne und Petersilienbutter<br>Salzkartoffeln<br>Sautierte Fenchelstreifen | | 29.00 |
| Auberginenpiccata mit Basilikumpesto<br>Rosmarinkartoffeln<br>Peperonata mit frischen Kräutern | *v* | 19.00 |
| Frisches Waldpilz Stroganoff<br>mit Crème fraîche<br>Butterrösti<br>Weissweinbirne | *v* | 24.00 |
| Berner Wirsing-Capuns mit Tofu, Gemüse und Kräutern<br>Tomatenchutney<br>Couscous | **Vegan** | 32.00 |

| **DESSERTS** | | CHF |
|---|---|---|
| Tiramisu mit pochierter Koriander Ananas | | 11.00 |
| Schokoladenmousse mit Kumquat Confit | Vegan erhältlich | 12.00 |
| Öpfuchüechli mit Zimtglace | | 8.00 |

**Legende**

| | |
|---|---|
| ⓖ | Glutenfrei |
| *v* | Vegetarisch |
| **Vegan** | Vegan |

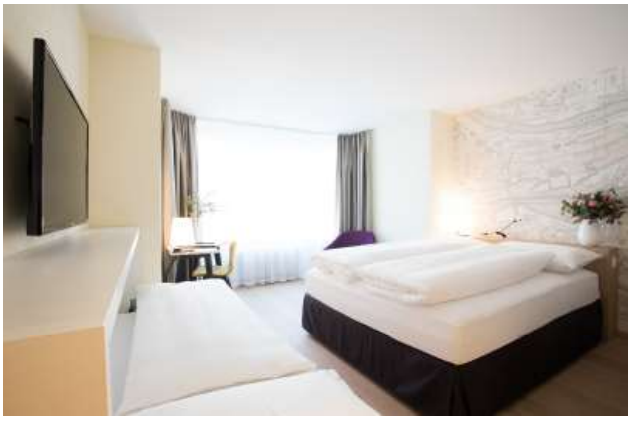
Die nicht als glutenfrei bezeichneten Gerichte sind mehrheitlich auch glutenfrei erhältlich.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über laktosefreie Gerichte und allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

| | |
|---|---|
| Schwein | Schweiz |
| Kalb | Schweiz |
| Rind | Schweiz |
| Geflügel | Schweiz / Frankreich |
| Lamm | Neuseeland / Australien |

**Haben Sie Fragen?**
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

# PARTNERBETRIEBE

Neben dem Kongresszentrum Kreuz gehören auch das Hotel Kreuz, das Hotel Metropole sowie das Restaurant Bärenhöfli zur Hotel Kreuz Bern AG und runden unser Angebot perfekt ab. Reservationen für Hotelzimmer oder eine Tischreservation in Zusammenhang mit Ihrem Anlass nehmen wir gerne direkt im Kongressbüro entgegen. Organisieren Sie Ihre Veranstaltung inklusive Nebenleistungen mit nur einer Ansprechperson, die Sie in allen Belangen betreut und unterstützt.



## Hotel Kreuz

Benötigen Sie Unterkunftsmöglichkeiten für Ihre Referenten oder Seminarteilnehmende? Arbeiten und Entspannen unter dem gleichen Dach: Den Gästen des Kongresszentrums Kreuz stehen 97 behagliche und komfortable Hotelzimmer an bester Lage im Zentrum von Bern zur Verfügung.

## Hotel Metropole

Ideal bei Anlässen, die spät enden oder mehr als einen Tag dauern. Unser Partnerhotel Metropole liegt gleich gegenüber vom Kongresszentrum Kreuz. Das Stadthotel an ebenso idealer Lage bietet weitere 59 funktional eingerichtete Zimmer.

## Restaurant Bärenhöfli

Im Erdgeschoss unseres schönen, traditionsreichen Hauses befindet sich das gemütliche hauseigene Restaurant Bärenhöfli. Hier servieren wir Ihnen traditionelle Gerichte in abwechslungsreichen, leichten Varianten. Einzigartig ist unser Mittagestisch: preiswerte Mahlzeiten zum selber schöpfen inklusive Mineralwasser sind perfekt für all diejenigen mit kurzer Mittagspause. An den anderen Tischen wählen Sie aus unseren Tagesangeboten oder aus der abwechslungsreichen Speisekarte.

Geniessen Sie im behaglichen Loungebereich unsere Kaffee- und Teespezialitäten, Fruchtcocktails, Desserts und die legendären Öpfuchüechli. In unseren Besprechungsnischen können Sie ungestört diskutieren und arbeiten. Ideal als Business-Treffpunkt mitten in der Stadt Bern – und praktisch dank kostenlosem WLAN und Stromanschluss.

**Haben Sie Fragen?**
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

# ANREISE / ZENTRALE LAGE

Unser schönes Altstadthaus liegt nur einige Schritte vom Hauptbahnhof und Bundeshaus entfernt. Sind Sie nach dem Anlass an einem Einkaufsbummel unter historischen Arkaden oder dem vielfältigen Kulturangebot der Stadt Bern interessiert? Sie erreichen fast alles bequem zu Fuss. Ein öffentliches Parkaus (Metro Parking) liegt gleich nebenan.

## ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

- vom Hauptbahnhof Bern in 5 Minuten zu Fuss erreichbar
- nächste Tramhaltestelle: Bärenplatz (Tram 6/7/8/9, Bus 12)
  Die Tramhaltestelle ist 2 Minuten vom Kongresszentrum entfernt

## AUTO

- nächstgelegenes Parkhaus: Metro Parking, Waisenhausplatz 19, www.metro-parking.ch
- weitere Parkhäuser finden Sie unter www.parkingbern.ch

**Haben Sie Fragen?**

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch