

# LIEBES BRAUTPAAR

## «Grüessech» und herzlich Willkommen im Hotel Bären Langenthal

**Nehmen Sie Teil an einer Geschichte, die vor über 400 Jahren begonnen hat und besuchen Sie uns im Herzen von Langenthal.**

**Im Traditionshaus Hotel Bären ist die stilvolle und moderne Infrastruktur mit der historischen Bausubstanz verbunden. Bezaubert durch die liebevoll erhaltenen Details genießen unsere Gäste aus aller Welt den hohen Komfort und erleben den persönlichen Service unserer Mitarbeiter.**

**In der für Sie zusammengestellten Dokumentation finden Sie Informationen zu unserem Angebot für Ihre Hochzeit. Gerne führen wir Sie durch unser Haus und zeigen Ihnen die verschiedenen Räume und Möglichkeiten. Vor Ort die Geschichte des Hotel Bären spüren, sich inspirieren lassen und die nötigen Ideen für Ihre Hochzeit sammeln. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.**

**Sollten Sie in dieser Dokumentation nicht das Passende oder Gesuchte finden, helfen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch weiter.**

**Es ist unser Ziel, Ihre individuellen Wünsche zu berücksichtigen und Ihre Hochzeit im Hotel Bären unvergesslich zu machen.**

**Herzlichst  
Ihr Bären-Team**

# INHALTSVERZEICHNIS

## Hochzeit

<b>Kulinarik</b>	Geiser Hof Apéro	Seite	4
	Apérovorschläge	Seite	5
	Grundpauschale	Seite	6
	Menüvorschläge	Seite	7 - 8
	Weinvorschläge	Seite	9
<b>Bärenstube Gourmet Hochzeiten</b>		Seite	10
<b>Raumkapazitäten</b>		Seite	11
<b>Hotel / Übernachtung</b>		Seite	12
<b>Anreise</b>		Seite	13
<b>Geschäftsbedingungen</b>		Seite	14

# AUF DEM GEISER HOF

## Apero

Der in der Nähe gelegene Bauernhof der Familie Geiser (10 Min. zu Fuss vom Hotel Bären) bietet ländliches Ambiente mit Infrastruktur für 100 - 300 Gäste bei jeder Witterung mitten in der Stadt.

Für Gruppen-Fotoshootings bietet der Hof genügend Platz und eine schöne Kulisse.

### **„Bären“ Plättli**

Regionale Käse- Fleischspezialitäten und frisches Brot CHF 23.00 pro Person

### **Gemüse Crudités**

Karotten-, Stangensellerie-, Rettich-, und Gurkenstäbchen mit versch. Dipsaucen CHF 5.00 pro Person

### **Käsekuchen**

CHF 4.00 pro Person

Handling und Service Hotel Bären CHF 400.00 Pauschal

Bereitstellung Hof CHF 500.00 Pauschal

Erfrischende saisonale Bowle mit Prosecco CHF 25.00 pro Liter

Frischer Süssmost vom Schmitz, Langenthal CHF 9.50 pro Liter

# IM HOTEL BÄREN

## Apero

### **Der „Warte“ Apero**

Chips und Nüssli  
verschiedene Gemüsesticks mit Kräuter-Crème Fraîche

CHF 5.00 pro Person

### **Der „Snack“ Apero**

Hausgemachte Schinkengipfeli  
Hausgemachte Käseküchlein  
Mini Fingersandwich mit (diversen Füllungen)  
Mini Aarekäse-Roulade mit Wurstsalat gefüllt

CHF 12.00 pro Person

### **Der „Reichhaltige“ Apero**

Mini Bärenburger  
Hausgemachte Blätterteigstangen mit Greyerzer Käse  
Hausgemachte Blätterteigstangen mit Salbei und Speck  
Mini Pitas mit Gyros und Tzatziki  
Mini Pitas mit Grillgemüse und Feta  
Mozzarellaspießli mit Ramatitomaten und grillierten Auberginen  
verschiedene Crostini

CHF 20.00 pro Person

### **Apero Getränke**

erfrischende Bowle mit Alkohol

CHF 25.00 pro Liter

erfrischende Bowle ohne Alkohol

CHF 18.00 pro Liter

Bären Apero Drink (Vertjus, Holundersirup)

CHF 25.00 pro Liter

Cüpli Prosecco (wahlweise mit Holundersirup)

CHF 48.00 pro Flasche

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

CHF 9.50 pro Liter

Orangensaft

CHF 12.00 pro Liter

# GRUNDPAUSCHALE

## **Folgende Leistungen sind in der Grundpauschale für CHF 48.00 (pro Person) inbegriffen**

Probeessen für 2 Personen (Getränke werden nach Verbrauch verrechnet)  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Softgetränke  
Kaffee, Espresso, Tee  
Jeweils ein Weisswein und Rotwein gemäss Weinangebote  
Service Hochzeitstorte  
Menukarten gestalten und drucken  
Tischplan erstellen/koordinieren  
Hochzeitszimmer für das Brautpaar  
Beamer und Leinwand falls gewünscht  
Bereitstellungskosten der Räume

## **Folgende Leistungen sind nicht in der Grundpauschale inbegriffen**

Stuhlhussen auf Anfrage (ca. CHF 15.00 /Person)  
Musik, Technik, Bühne  
Dekoration, Kerzen  
Menu, Kindermenüs und Getränke  
Getränke und Häppli beim Apero  
Spirituosen und Bier  
Verlängerung der Polizeistunde bis 02.30 Uhr CHF 300.00

# MENUAUSWAHL

## **VORSPEISEN**

Gemischter Blattsalat an Hausdressing mit marinierten Kirschtomaten  
Berner Hobelkäse und Gartenkresse

Spinat-Tortilla-Rauchlachsroulade mit Kräuterfrischkäse an Limetten-Dill-Crème Fraîche  
und kleinem Salat

Buntgemischte Blattsalate an Tomatendressing  
mit knackigem Gemüse und Basilikum – Ricotta Crostini

Warme Tartelettes mit marinierten Kirschtomaten und Mozzarella  
mit Pesto, gereiftem Balsamico und Rucola

## **ZWISCHENGANG**

Weissweincremesuppe mit Lachsfilet und Blattspinat

Fregola Sarda mit Garnelen, mediterranem Gemüse und Parmesan

Gebratene Wolfsbarschfilets an Ratatouillegemüse und Rucola

In Mandeln gebratene Aareforellenfilets an Winzersekt-Risotto und Blattspinat

## **HAUPTGANG**

Tranche von rosagebratenem Rindsentrecôte an Rotweinsauce mit glasiertem Saisongemüse und  
Savoykartoffeln

Duo von rosagebratenem Rindsentrecôte und zartem Schweinsnierstück an Portweinsauce  
mit glasiertem Saisongemüse und Kartoffelgratin

Tranche von rosagebratenem Rindsfilet und hausgemachtem Brasato an Tessiner Merlotsauce  
mit glasiertem Saisongemüse und Kräuterrisotto

Tranche von rosagebratenem Kalbsnierstück an Madeira-Thymiansauce  
mit glasiertem Saisongemüse und Gartenerbsen - Kartoffelmousseline

# MENUAUSWAHL

## DESSERT

Limetten – Basilikumparfait mit Erdbeermousse und frischen Früchten

Hausgemachter Schokoladenkuchen an Himbeersauce und mit Vanilleglace

Hausgemachtes, saisonales Fruchtetiramisu mit Glace im Weckglas

Bourbon Vanille Panna Cotta mit saisonalem Früchteragout und Glace

## BÄREN DESSERTBUFFET

Dessertbuffet „Bären“ (anstelle des servierten Desserts)

mit 12 verschiedenen Desserts (zusätzlich CHF 12.00 pro Person)

mit 12 verschiedenen Desserts und Käse (zusätzlich CHF 17.00 pro Person)

## MENUPREISE PRO PERSON

3-Gang .....	CHF	65.00
4-Gang .....	CHF	75.00
5-Gang .....	CHF	85.00

## Änderungen beim Menü:

Die Vorschläge dieser Doku sind als Ideen gedacht. Bei der Änderung der zusammengestellten Gerichte der einzelnen Gänge kann sich der Preis ebenfalls ändern.

# WEINANGEBOTE

## Grundpauschale

### FLASCHENWEINE WEISS 75cl

#### Schweiz

**Sélection** - Johanniterkellerei Martin Hubacher - Twann – Chasselas

**Petite Arvine** - Primus Classicus - Caves Orsat – Martigny - Petite Arvine

#### Frankreich

**Chardonnay Les Cépages IGP** - Domaine La Croix Belle - Languedoc-Roussillon - Chardonnay

#### Italien

**Pinot Grigio IGT** - di Lenardo, Veneto - Pinot Grigio

**Il Quartetto** - Preli, Acqui Terme - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Arneis, Cortese

#### Spanien

**Fuente Elvira** - Bodegas Pedro Escudero - Rueda – Verdejo

**Nounat** - Finca Binigrau – Mallorca - Prensal Blanco & Chardonnay

### FLASCHENWEINE ROT 75cl

#### Schweiz

**Cornalin AOC** - Primus Classicus, Caves Orsat, Martigny - Cornalin

**Auslese AOC** – Tschäpperli – Aesch - Pinot Noir

#### Italien

**Nero d'Avola IGP** - Abbazia Santa Anastasia – Sicilia - Nero d'Avola

**Barbera d'Asti Paese Nostro** – Preli - Acqui Terme - Barbera

**Primitivo Salento** - Schola Sarmanti – Apulien - Primitivo

#### Spanien

**Vina Sastre Crianza** - Bodegas Sastre - Ribera del Duero – Tempranillo

**Jero rouge** – Jeroboam - Castilla y León - Cabernet Sauvignon, Tempranillo

#### Portugal

**Altano Tinto DO** - Symington Family Estates – Douro - Touriga Nacional - Touriga Franco - Tinto Barroca - Tinto Roriz

#### Frankreich

**Le Mas** - Domaine Clavel - Languedoc-Roussillon – Syrah – Grenache - Carignan

**HOTEL BÄREN Langenthal**

St. Urbanstrasse 1  
4900 Langenthal  
Schweiz

Telefon +41 62 919 17 17  
info@baeren-langenthal.ch  
www.baeren-langenthal.ch



# BÄRENSTUBE GOURMET

## Für die kleine Gourmet Hochzeit

### BEISPIELMENU in der BÄRENSTUBE

Ceviche | Quellwasser-Forelle | Dill | Joghurt | Randen

Risotto | Steinpilze | Madeira | Parmesan

Neuenburger Felchen | Paprika | Fenchel | Oliven | Ricotta

Mörschwiler Poularde | Mais | Spinat | Polenta | Trüffel

Bernerobertländer Lammcarré | Feldkarotten | Berner Rösti | Hobelkäse


Pfirsich Melba "Bären"

Das Menu wird saisonal angepasst.

Die Bärenstube eignet sich für max. 20 Personen

### MENU PREISE PRO PERSON

3-Gang .....	CHF	68.00
4-Gang .....	CHF	78.00
5-Gang .....	CHF	88.00
6-Gang .....	CHF	98.00



**HOTEL BÄREN Langenthal**  
St. Urbanstrasse 1  
4900 Langenthal  
Schweiz

Telefon +41 62 919 17 17  
info@baeren-langenthal.ch  
www.baeren-langenthal.ch

# RAUMKAPAZITÄTEN

## Bestuhlungsarten

		Läng	Breite	RB	BS
<b>Trafefeletsaal</b> 2. Stock	91 m <sup>2</sup>	13 m	7 m	80	64
<b>Barocksaal</b> 2. Stock	187 m <sup>2</sup>	17 m	11 m	180	120
<b>Barocksaal und Trafefeletsaal</b>	278 m <sup>2</sup>			260	160
<b>Salon</b>	42 m <sup>2</sup>	7 m	6 m	32	24
<b>Bärenstube</b>	48 m <sup>2</sup>	8 m	6 m	24	

Anzahl Sitzplätze

RB = Reihenbestuhlung

BS = Bankettbestuhlung (runde Tische)

Je nach Platzwunsch für z.B. Tanzfläche verringert sich die Kapazität der Bestuhlungsart.

### Verlängerung der Polizeistunde

Falls Sie gerne etwas länger feiern möchten, reservieren wir Ihnen den Saal gerne bis 02.30 Uhr zu einem Pauschalpreis von CHF 300.00

# ÜBERNACHTEN

## im Hotel Bären

### ZIMMERKAPAZITÄTEN

- 9 Design Zweibettzimmer (2x 90 cm Bett)
- 16 Design Einzelzimmer (140 cm Bett)
- 8 Design Doppelzimmer (160 cm Bett)
- 2 Superior Einzel/Doppelzimmer (160 cm Bett)
- 2 Superior Doppelzimmer (2x 90 cm Bett)

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

Das Zimmer für das Brautpaar ist kostenlos.

Für Gäste unseres Hochzeitspaares gelten folgende Spezial Preise

Einzelzimmer CHF 130.00

Doppelzimmer CHF 170.00

Unsere Preise verstehen sich pro Zimmer und Übernachtung inklusive Frühstück, WIFI und Service  
exkl. Kurtaxe CHF 1.00 pro Person

Die Preise gelten nur bei direkter Buchung über uns.

# ANREISE ZUM HOTEL BÄREN

## ins Zentrum von Langenthal

### **AUTOBAHNANSCHLÜSSE**

Niederbipp N1 (10km) und Reiden N2 (14km)

### **FAHRZEITEN PER AUTO nach Langenthal ab...**

Basel	ca. 40 Min.
Bern	ca. 40 Min.
Lausanne	ca. 2 bis 2,5 Std.
Genf	ca. 2 bis 2,5 Std.
Luzern	ca. 50 Min.
Zürich	ca. 60 Min.

### **ZUGVERBINDUNGEN UND TAXI**

Alle halbe Stunde Schnellzugverbindungen SBB nach Basel, Bern, Zürich, Zürich Flughafen.

Regionalbahnlinien nach Huttwil bis Luzern und Solothurn.

Ein Taxistand befindet sich am Bahnhof SBB.

Das Hotel Bären befindet sich ca. 10 bis 15 Gehminuten vom Bahnhof.

### **PARKPLÄTZE**

Eine beschränkte Anzahl kostenloser Parkplätze steht Ihnen zur Verfügung.

Weitere kostenpflichtige Parkplätze sind in nächster Umgebung vorhanden (Markthallenareal oder Wuhrplatz – jeweils ca. 5 Gehminuten).

### **ANREISE PER CAR**

Auf Anfrage können wir unsere Parkplätze vor dem Haus für Sie reservieren.

Es hat Platz für max. 2 Reiseautos.

# GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## **ANNULATIONSgebÜHREN**

180 bis 45 Tage vor dem Event	50 % der reservierten Gastronomischen Leistung
45 bis 15 Tage vor dem Event	75 % der reservierten Gastronomischen Leistung
14 bis 0 Tage vor dem Event	100 % der reservierten Gastronomischen Leistung

Als reservierte Gastronomische Leistung gilt:  
Personenzahl x Gastronomischer Anteil (Essen und Trinken)

## **PERSONENANZAHL**

Definitive Anzahl Personen muss bis 14 Tage vor Anlass gemeldet werden.  
Diese darf bis 3 Tage vor dem Anlass kostenlos geändert werden. Die Anzahl die 3 Tage vor dem Anlass gemeldet wird gilt als Verrechnungsbasis.

## **PROBEESSEN**

Das Hotel Bären lädt das Brautpaar zu einem Probeessen des Menus Ihrer Wahl ein. Dabei bietet sich die Gelegenheit Wein zu degustieren und die passende Auswahl zu treffen.  
Die Getränke und weitere Gäste werden in Rechnung gestellt.  
Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Termin.

## **SCHÄDEN / VERSCHMUTZUNG**

Sie befinden sich in einem denkmalgeschützten Haus. Nehmen Sie mit uns Rücksprache wenn Sie etwas an den Wänden anbringen möchten. In jedem Fall haftet der Veranstalter für alle Schäden und zusätzliche Reinigungen, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

## **NACHTZUSCHLAG**

Der Nachtzuschlag nach 00.30 Uhr beträgt CHF 150.00 pro Stunde.

## **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN**

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu bezahlen.  
Bei Aufträgen über Fr. 5'000.-- erlaubt sich das Hotel Bären eine Anzahlung von 50% vom Gesamtumsatz zu verlangen.

(Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt – Preisänderungen vorbehalten)