



BÄREN
LANGENTHAL

Dokumentation für Bankette | Events | Seminare
ab 2023

Willkommen im Bären Langenthal

Feiern und tagen Sie im Bären Langenthal. Wir bieten eine Vielzahl an Räumlichkeiten für Bankette, Konzerte, Firmenfeiern und Seminare.

Das Bären-Team organisiert und realisiert mit Ihnen gemeinsam Ihren Event.



Inhaltsverzeichnis

Übersicht Raumkapazitäten.....	Seite 3
Salon Informationen + Konditionen.....	Seite 4
Trafefeletsaal Informationen + Konditionen.....	Seite 5
Barocksaal Informationen + Konditionen.....	Seite 6
Barocksaal + Trafefeletsaal Informationen + Konditionen.....	Seite 7
Zusätzliche Infrastruktur und Pauschalen.....	Seite 8
Apéro.....	Seite 9-10
Vorspeisen.....	Seite 11
Menüvorschläge.....	Seite 12-13
Desserts.....	Seite 14
Informationen.....	Seite 15
Geschäftsbedingungen.....	Seite 16



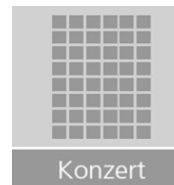
Übersicht Raumkapazitäten



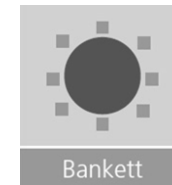
Tischreihen



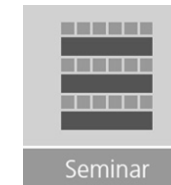
U-Form



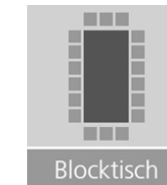
Konzert



Bankett



Seminar



Blocktisch

Salon 2. OG 50 m ²	32	25	40	-	18	18
Trafefeletsaal 2. OG 100 m ²	108	32	130*	74	40	24
Barocksaal 2. OG 185 m ²	220	36	234*	120	70	28-32
Barocksaal & Trafefeletsaal 285 m ²	330	-	364*	182	110	-

*mit/ohne Bühne



BÄREN
LANGENTHAL

Salon

Unser Salon eignet sich für Seminare, Sitzungen und kleine Bankette. Der helle Raum im zweiten Obergeschoss ist ein kleines Schmuckstück mit Blick durch das Eckturmfenster auf die Marktgasse von Langenthal.



Kosten für Raumnutzung, Bereitstellung und Reinigung

ganzer Tag: CHF 100

halber Tag/Abend max. 5h: CHF 50

Preise inkl. Nutzung von WLAN, Flipchart, Moderationsboxen

Mietkosten Beamer und Leinwand: CHF 50 pro Tag.



BÄREN
LANGENTHAL

Traffeletsaal

Am ersten eidgenössischen Militärfest 1822 ritten Offiziere aus allen Kantonen nach Langenthal und erklärten, die Freiheit der Eidgenossenschaft verteidigen zu wollen. Gemäss Erinnerungstafel legten die Offiziere damit den «Grundstein für den späteren Bundesstaat von 1848 und machten Langenthal zum Rütli des 19. Jahrhunderts». In unserem Traffeltsaal ist dieses Fest als Fresko festgehalten. Der historische Raum bietet genügend Platz für Seminare und Bankette.



Konditionen für Raumnutzung, Bereitstellung und Reinigung

ganzer Tag: CHF 400

halber Tag/Abend max. 5h: CHF 200

Preise inkl. Nutzung von WLAN, Flipchart, Moderationsboxen

Mietkosten Beamer und Leinwand: CHF 50 pro Tag.



Barocksaal

Der imposante Barocksaal bietet Platz für grosse Hochzeitsfeste, Firmenfeiern, Vereinsnänsse und Konzerte. Im Barocksaal hatte der damals 80-jährige Pestalozzi seine historische Rede gehalten. Ein weiteres geschichtsträchtiges Ereignis, das unser Haus erzählen kann.



Konditionen für Raumnutzung, Bereitstellung und Reinigung

ganzer Tag: CHF 600

halber Tag/Abend max. 5h: CHF 300

Preise inkl. Nutzung von WLAN, Flipchart, Moderationsboxen

Mietkosten Beamer und Leinwand: CHF 50 pro Tag.



Barocksaal + Traffeletsaal

Die zwei Räume sind durch eine schalldichte Trennwand geteilt und können auf einfache Weise verbunden werden. Zusammen genutzt, bieten sie für eine Vielzahl an Events, Ausstellungen und Feiern die passende Lokalität.



Konditionen für Raumnutzung, Bereitstellung und Reinigung

ganzer Tag: CHF 750

halber Tag/Abend max. 5h: CHF 400

Preise inkl. Nutzung von WLAN, Flipchart, Moderationsboxen

Mietkosten Beamer und Leinwand: CHF 50 pro Tag.



Zusätzliche Infrastruktur

Konditionen für zusätzliche Infrastruktur die durch uns zur Verfügung gestellt werden kann.

Rednerpult	CHF 80
Bühne gross (6x3 m)	CHF 250
Bühne mittel (4x3 m)	CHF 200
Bühne klein (2x2 m)	CHF 150
Flügel (exkl. stimmen)	CHF 200
Flügel (inkl. stimmen)	CHF 450

Weitere Technik und Ausstattung können wir auf Anfrage durch unsere Partner organisieren und offerieren

Pauschalen

Pauschale Seminar CHF 85 pro Person

- Raumnutzung und Bereitstellung
- Beamer, Leinwand, Flipchart, Moderationsboxen
- Kaffeepause vormittags
- 3-Gänge-Lunch (exkl. Getränke)
- Kaffeepause nachmittags
- Mineralwasser im Seminarraum
- ab mindestens 8 Teilnehmer buchbar

Pauschale Hochzeit CHF 600

- Probeessen für 2 Personen (exkl. Getränke)
- Service der Hochzeitstorte
- Tischplan erstellen / koordinieren
- Menükarten gestalten / drucken
- Beamer und Leinwand (falls gewünscht)
- Bereitstellungskosten der Räume

Gerne sind wir Ihnen mit Ideen bezüglich eines passenden Rahmenprogrammes behilflich.



Apérovarianten «Mini» «Midi» «Maxi»

Variante «Mini» CHF 18 pro Person

- Chips, Nüssli
- Flammkuchen Elsässer Art oder vegetarisch
- Käse-Quiche
- Canapé mit Schinken

Variante «Midi» CHF 29 pro Person

- Blätterteiggebäck
- Assortierte Mini-Sandwiches mit Schinken, Salami und Käse
- Käse-Quiche
- Poulet Spiesse
- Schinkengipfeli
- Saisonale Suppe in der Tasse
- Crostini mit saisonalen Aufstrichen
(3 verschiedene / vegan inkl.)

Variante «Maxi» CHF 35 pro Person

- Pouletspiesse mit Honig-Sesam-Marinade
- Canapé mit Schinken, Käse und Lachs
- Mini Hamburger
- Blätterteiggebäck
- Käse-Quiche
- Crevetten im Pankomantel mit Tomaten-Chili-Sauce
- Tête-de-Moine mit Birnen und Honig
- Kleine gefüllte Crêpes (vegetarisch, Fleisch, Fisch)
- Saisonale Suppe aus der Tasse



Apérovariante «Apéro riche» CHF 55 pro Person

Marinierte Nüsse

Crostini mit saisonalen Aufstrichen (3 verschiedene, vegan inkl.)

Sbrinzmöckli

Grissini mit Speck

Saisonale Suppe in der Tasse

Flammkuchen Elsässer Art oder Vegetarisch mit Antipasti Gemüse

Kräuter-Risotto

Rindsfiletwürfel auf Mini-Ratatouille mit Chimichurri-Sauce

Mini Hamburger

Frittierte Hühnchenfinger mit BBQ Dip

Crevetten im Pankomantel Sweet Chilly

Saisonale Mini Dessert Auswahl (Panna Cotta, Gebrannte Crème etc.)

Fruchtsalat mit Mangosorbet



Menüvorschläge

Menü 1:

Gemischter Salat mit Kernen und Croutons

Saisonale Crème Suppe mit passender Einlage

Kalbs Rib Eye mit Senfrahmsauce, Nudeln
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

4- Gang Menü CHF 89 | 3- Gang Menü (ohne Suppe) CHF 77

Menü 3:

Nüssler Salat mit Ei und Croutons

Kräutercremesuppe mit passender Einlage

Kalbsbraten mit Senfrahmsauce, Kartoffelstampf
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

4- Gang Menü CHF 74 | 3- Gang Menü (ohne Suppe) CHF 62

Menü 2:

Saisonaler Blattsalat mit Rauchlachsstreifen und Zitrusdressing

Weissweinsuppe mit passender Einlage

Schweinsfilet am Stück gegart mit Pfefferrahmsauce,
cremigem Risotto und Gemüsebouquet

Dessertvariation

4- Gang Menü CHF 72 | 3- Gang Menü (ohne Suppe) CHF 62

Menü 4:

Saisonaler Blattsalat mit eingelegtem Gemüse

Safransuppe mit Lachspraline

Rindsschmorbraten Grossmutter Art
mit Kartoffelstock und buntem Gemüse

Dessertvariation

4- Gang Menü CHF 74 | 3- Gang Menü (ohne Suppe) CHF 59



BÄREN
LANGENTHAL

Menü 5:

Saisonale Vorspeisenvariation

Rindskraftbrühe mit Ochsenchwanz Ravioli
und Gemüse Julienne

Gebratene Jakobsmuscheln mit Weissweinsauce
und saisonalem Risotto

Deux Filet vom Kalb und Rind
Jus und Sauce Bernaise, Kartoffelgratin
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

5- Gang Menü CHF 124

4- Gang Menü (ohne Jakobsmuschel) CHF 102

3- Gang Menü (ohne Jakobsmuschel und Suppe) CHF 91

Menü 6:

Bunter Blattsalat

mit hausgemachter saisonaler Terrine und Chutney

Rindskraftbrühe mit Sherry

Hausgemachte Ravioli

Rindsfilet am Stück

mit Sauce Bernaise hausgemachte Krokette
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

5- Gang Menü CHF 116

4- Gang Menü (ohne Ravioli) CHF 98

3- Gang Menü (ohne Ravioli und Suppe) CHF 82



Menü 7:

Bunter Blattsalat mit Graved Lachs
und Honig-Dill-Sauce

Rindskraftbrühe mit getrüffeltem Eierstich
und Gemüse Julienne

Pochierte Forelle mit Spinat
und Zitrusauce

Kalbsfilet am Stück gegart
mit Spitzmorchelsauce, Nudeln
und Gemüsebouquet

Dessertvariation

5- Gang Menü CHF 121

4- Gang Menü (ohne Forelle) CHF 99

3- Gang Menü (ohne Forelle und Suppe) CHF 85

Menü 8:

Bunter Blattsalat
mit Passionsfruchtdressing, geräucherte Forelle und Brotchips

Rindskraftbrühe mit Crêpes Steifen
und Gemüse Julienne

Gebratener Zander
mit saisonalem Risotto und Safranschaumsauce

Rinds Entrecôte am Stück gegart
mit Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin
und Gemüsebouquet

saisonale Dessertvariation

5- Gang Menü CHF 116

4- Gang Menü (ohne Zander) CHF 95

3 -Gang Menü (ohne Zander und Suppe) CHF 79



Vegetarische Alternativen:

Frühling:

Im Ofen gerösteter Blumenkohl mit seinem Püree
Bratkartoffeln, veganer Jus und eingelegte Radieschen

Weissweinsrisotto mit Variation von der Erbse und
Pfefferminzschaum

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Spargeln und konfierte
Tomaten (vegan)

Sommer:

Polentaschnitte mit Variation vom Mais (grilliert, gepickelter
Mini Mais, Popcorn und Buttermilch-Maiscrème)

Fregola Sarda mit Grillgemüse
und Mascarpone

Lauwarmer Bulgursalat mit grillierter Pfirsich
und Variation von der Peperoni (vegan)

Herbst:

Spätzlipfanne mit Pilzragout,
Kürbis und Birne

Trauben-Grappa Risotto
mit Eierschwämmchen

Linsen-Gemüsecurry mit gerösteten Cashewnüssen
und Basmatireis (vegan)

Winter:

Baumnuß Gnocchi mit Variation von der Birne
und Vacherin Mont d'Or

Kartoffel-Gulasch mit Peperoni, Champignons
und Karotten

Gelberbsen-Eintopf mit Sauergemüse
und Safranreis (vegan)



Dessertbuffet Varianten «Mini» «Midi» «Maxi»

Variante «Mini»

CHF 25

Brownies, Glace, Meringue, Rahm, Panna Cotta, Griesspudding mit Passionsfrucht
Fruchtsalat, Süssmostcrème

Variante «Midi»

CHF 30

Brownies, Glace, Meringue, Rahm, Panna Cotta, Griesspudding mit Passionsfrucht
Fruchtsalat, Süssmostcrème, Tiramisu, Cheesecake mit Kompott

Variante «Maxi»

CHF 35

Brownies, Glace, Meringue, Rahm, Panna Cotta, Griesspudding mit Passionsfrucht
Fruchtsalat, Süssmostcrème, Tiramisu, Cheesecake mit Kompott, Gebrannte Crème, Streuselkuchen

Upgrade für das Dessertbuffet :

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

+CHF 7.50



Zusätzliche Informationen

Blumendekoration:	Gerne bestellen wir auf Wunsch bei unserem Floristen eine passende Dekoration. Verrechnung gem. Rechnung.
Hochzeitstorte:	Wenn gewünscht, bestellen wir für Sie Ihre Wunsch-Hochzeitstorte in der Konditorei.
Stuhlhussen:	Werden durch uns extern bestellt und zu CHF 15.-/Stk. inkl. Reinigung und Montage verrechnet.
Tanz & Musik:	Bei der Wahl einer Tanzmusik oder eines DJs sind wir Ihnen gerne behilflich.
Weinkarte:	Unsere Auswahl an Weinen finden Sie in einem separaten Dokument
Zeitverlängerung:	Der Nachzuschlag ab 00.30 Uhr beträgt pro Stunde CHF 150.- und muss vorgängig vereinbart werden.
Zapfengeld:	Wenn Sie Ihren Lieblings-Wein mitbringen möchten, ist dies selbstverständlich möglich. Für die Einlagerung im Vorfeld, die Temperierung sowie für Gläser und Service berechnen wir CHF 35.- pro 75cl Flasche.

