



B Ä R E N
L A N G E N T H A L

Dokumentation für Bankette | Events | Seminare

2024

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



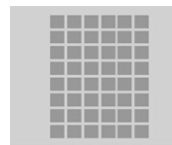
Übersicht Raumkapazitäten



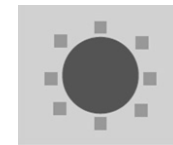
Tischreihen



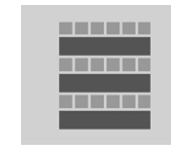
U-Form



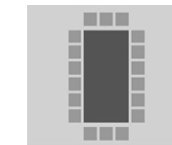
Konzert



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



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 100 pro Tag.



Trafefeletsaal

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 Traffelstsaal 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 100 pro Tag.



Barocksaal

Der imposante Barocksaal bietet Platz für grosse Hochzeitsfeste, Firmenfeiern, Vereinsnässe 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 100 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 100 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.



Apéro Varianten «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



Menüvorschläge

Menü 5:

Saisonale Vorspeisenvariation

Rindskraftbrühe mit Ochschwanz 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



Menüvorschläge

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»

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

CHF 25

Variante «Midi»

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

CHF 30

Variante «Maxi»

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

CHF 35

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 Nachtzuschlag 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.



Geschäftsbedingungen

Annulationsgebühren

Bei einer Annulation werden folgende Kosten verrechnet:

- bis am 90. Tag vor Beginn der Veranstaltung kostenlos, danach
- 89. – 60. Tag vor Beginn der Veranstaltung 40% des voraussichtlichen entgangenen Umsatzes
- 59. – 30. Tag vor Beginn der Veranstaltung 60% des voraussichtlichen entgangenen Umsatzes
- 29. – 8. Tag vor Beginn der Veranstaltung 80% des voraussichtlichen entgangenen Umsatzes
- ab dem 7. Tag vor Beginn der Veranstaltung 100% des voraussichtlichen entgangenen Umsatzes

Wir behalten uns vor, bei einer Absage ggf. Kosten für bereits entstandene Aufwände von Offerten oder weiteren Leistungen in Rechnung zu stellen.

Personenzahl

Die definitive Anzahl der teilnehmenden Personen wird 5 Tage vor dem Anlass selbständig durch Sie gemeldet.

Die gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Die Verrechnung erfolgt anhand der gemeldeten, respektive im Falle einer höheren Personenanzahl anhand der effektiven Personenanzahl.

Wir behalten uns das Recht vor, Vorauszahlungen bis 50% des angenommenen Rechnungsbetrages in Rechnung zu stellen.

Schäden

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



BÄREN
LANGENTHAL

Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu bezahlen. Beträge unter CHF 200.- sind vor Ort zu begleichen.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten.