

Bankette



Inhaltsverzeichnis

| | |
|------------------------------------|----|
| Schlossinformationen | 3 |
| Adresse | 3 |
| Das Schloss | 3 |
| Anreise | 4 |
| Feiern, heiraten, tagen und tafeln | 5 |
| Unsere Räume | 6 |
| Ziviltrauung | 8 |
| Wichtige Hinweise | 8 |
| Apérovorschläge | 10 |
| Menüvorschläge | 11 |
| Unsere Partner | 16 |
| Stornobedingungen | 17 |

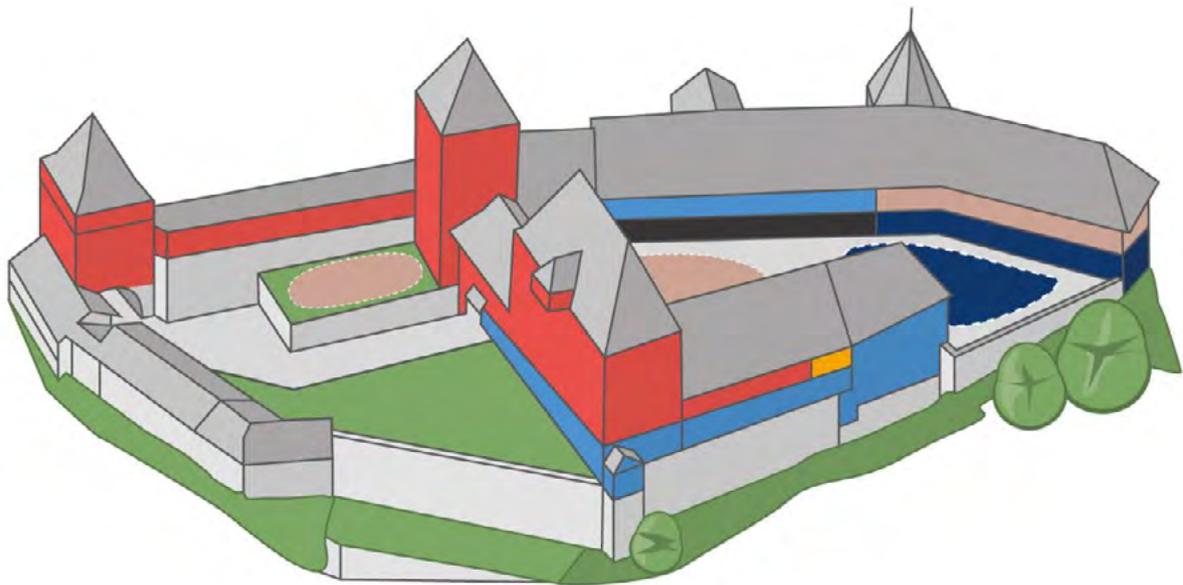
Schlossinformationen

Events Schloss Burgdorf | Schweizer Jugendherbergen

Schlossgässli 1 | 3400 Burgdorf
+41 34 426 10 33
eventburgdorf@youthhostel.ch

Das Schloss

Auf dem Schlossfelsen an der Emme steht schon seit 800 Jahren ein Baudenkmal von nationaler Bedeutung: das Schloss Burgdorf. Nachdem das Schloss viel erlebt hat, ist es seit Frühling 2020 zum ersten Mal für die Bevölkerung komplett geöffnet. Zum Museum mit Bildungsangeboten für Schulen stossen nun Übernachtungsmöglichkeiten in der Jugendherberge, ein Zeremonienokal, Seminar- und Bankettmöglichkeiten sowie das Restaurant Schloss Burgdorf dazu. Das um das Jahr 1200 von den Zähringern erbaute Schloss lädt zum Heiraten, Feiern, Tagen, Staunen, Schlafen und Lernen ein. Bildung und Geschichte wird hautnah erlebbar und umgeben von den beeindruckenden Schlossmauern werden neue Ideen geboren.



Museum **Jugendherberge** **Restaurant** **Events** **Empfang/Foyer** **Trauzimmer**

Anreise

Anreise mit der Bahn

Direkte Verbindungen ab Bern (14 Min.), Olten (29 Min.), Solothurn (27 Min.), Thun (53 Min.) und Zürich (1 Std. und 10 Min.). Ab Bahnhof führt ein 15-minütiger Spaziergang durch die Altstadt von Burgdorf zum Schloss. Von 8:00 – 19:00 Uhr fährt die Buslinie 461 viertelstündlich zum Kronenplatz, von wo aus das Schloss in drei Gehminuten erreicht ist. (Ab 19:00 Uhr und sonntags stündlich.)

Anreise mit dem Velo

Burgdorf liegt auf der bekannten Herzroute vom Genfer- an den Bodensee. Das Emmental bietet weitere reizvolle Velotouren, wie zum Beispiel die Herzschleife Napf. Beim Schlosshügel hat es genügend Velo-abstellplätze.

Anreise mit dem Auto

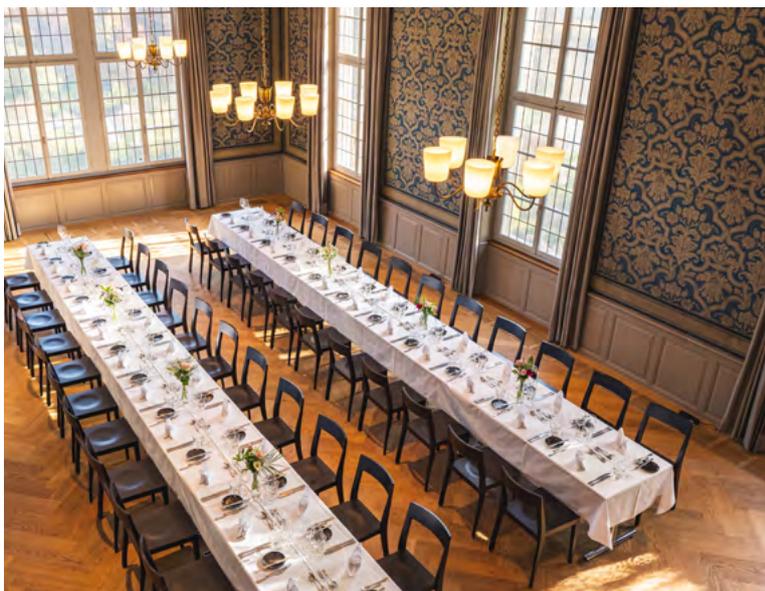
Burgdorf liegt 10 Minuten von der A1-Ausfahrt Kirchberg entfernt und kann aus der ganzen Schweiz gut erreicht werden. Das Schloss ist nicht mit dem Auto zugänglich. Bitte das nächstgelegene Parkhaus «Oberstadt» benützen. Das Parkticket kann gegen Umtausch des weissen Automaten-/Schranken-tickets beim Check-In an der Rezeption für CHF 11.– pro 24 Stunden bezogen werden.

Parkplatz für Menschen mit Behinderung

Nach Rücksprache mit der Jugendherberge steht ein Parkplatz für Menschen mit Behinderung im Schlosshof zur Verfügung.

Feiern, heiraten, tagen und tafeln

Ob Geburtstags- oder Firmenfeier, Hochzeits- oder Familienfest, Sitz- oder Stehlunch; im Schloss findest du ganz bestimmt die passenden Räumlichkeiten für deinen Anlass. Das einzigartige Ambiente verleiht dem Event eine besondere Note. Auch für das leibliche Wohl aller Gäste ist mit dem Restaurant Schloss Burgdorf gesorgt. Das Schloss bietet im Innenbereich der geschichtsträchtigen Mauern oder unter freiem Himmel Möglichkeiten für Apéros, Bankette und Feiern. Mit passendem Catering und praktischer Infrastruktur ist die Kombination von modernem Komfort und historischem Umfeld perfekt für Gruppen, Firmen, Familienfeste oder Hochzeitsgesellschaften. Schon gewusst? Im Schloss Burgdorf können sich Verliebte offiziell das Ja-Wort geben. Das städtische Zeremonienlokal ist in einem der geschichtsträchtigen Räume untergebracht und ermöglicht, dass zivile Trauungen auf einem edlen Schloss vollzogen werden können. Neben dem wunderschönen Trauzimmer steht auch eine kleine Kapelle für individuelle Trauungswünsche zur Verfügung.



Schiltensaal (Zeremonie Lokal)

Ideal für zeremonielle Feierlichkeiten oder Sitzungen in gediegenem Rahmen. Der Schiltensaal ist das offizielle Zeremonie Lokal der Stadt Burgdorf und wird an jährlich sieben Freitagen für zivile Trauungen und Beurkundungen der Partnerschaft genutzt. Dieser Raum kann von Montag bis Freitag gemietet werden.

Sitzplätze Konzert: 25 Personen

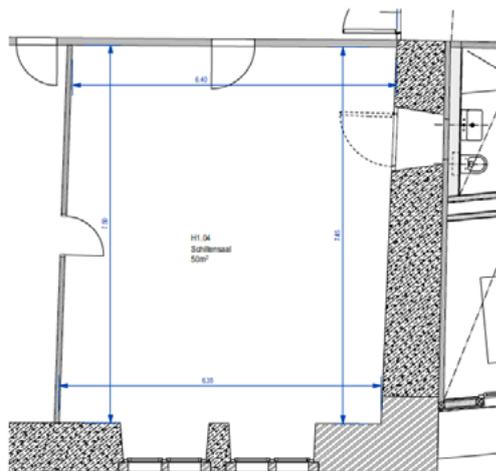
Fläche: 50 m², für Rollstuhlfahrer*innen geeignet, beheizt

Preis ½ Tag:

CHF 200.-

Preis 1 Tag:

CHF 350.-



Turmgarten

Unter freiem Himmel: Geeignet für Steh-Apéros und Events.

Stehplätze: max. 90 Personen

Aufbaupauschale

CHF 300.-

Dauer Apéro: max. 2 Stunden

Du möchtest den Turmgarten länger geniessen? Gerne verlängern wir diesen für CHF 100.- pro Stunde.

Zeremonie-Bestuhlung (durch eine externe Firma) wird separat nach Aufwand verrechnet.

Technik

Preisliste Veranstaltungstechnik

| Was | Anzahl | Preis / Tag |
|----------------------------------|--------|-------------|
| Beamer & Leinwand | 1 | CHF 60.- |
| Flipchart mit Stiften und Papier | 2 | à CHF 30.- |

Die Veranstaltungstechnik muss vorgängig reserviert werden.



Ziviltrauung

An ausgewählten Daten kann die offizielle Eheschliessung im städtischen Zeremonienlokal mit Wandmalereien aus dem 17. Jahrhundert und Ausblick über Burgdorf gebucht werden. Auf diesen besonderen Moment lässt sich dann wunderbar bei einem geselligen Apéro im Schlosshof oder in der Vorburg anstossen.

Die Reservationen werden über das Zivilstandsamt in Langnau koordiniert:

Zivilstandsamt Emmental
Marktstrasse 7 | 3550 Langnau i.E.
Tel: 031 635 41 50
za.et.zbd@be.ch

Wichtige Hinweise

Damit alle Gäste sicher nach Hause kommen, vermitteln wir dir unsere Kontaktdaten für den Taxi- und Mini-Bus Service.

Auf Wunsch bestellen wir dir die Blumen je nach Budget und Präferenz.

Falls gewünscht, kümmern wir uns um die Platzierung eurer Dekoration (Tische). Die erste halbe Stunde ist offeriert, danach verrechnen wir CHF 45.- / Mitarbeiter/ ½ Stunde.

Wir empfehlen dir, eine Hochzeitsversicherung abzuschliessen.

Bitte beachte, dass bei Gruppen kein Einzelinkasso möglich ist.

Für den Fall, dass nach der Veranstaltung ein überdurchschnittlicher Reinigungsaufwand entsteht, bitten wir um Verständnis, dass wir hierfür eine zusätzliche Gebühr von CHF 45.- / Mitarbeiter/ Stunde berechnen. Wir sind dankbar für die sorgfältige Nutzung unserer historischen Räumlichkeiten.

Tortenservice

Service für mitgebrachte Torte CHF 5.- / Person.

Zapfengeld

Zapfengeld für mitgebrachte Getränke:

Weine 75 cl CHF 32.- / Flasche.

Magnum 150 cl CHF 60.- / Flasche

Spirituosen 75 cl CHF 85.- / Flasche

Tischtücher

Tischtücher werden mit CHF 5.- pro Stück berechnet.

Anzahl der Gäste

Bitte geben Sie uns so früh wie möglich, spätestens aber 14 Tage vor dem Anlass, die ungefähre Personenanzahl bekannt.

Die definitive Anzahl der Gäste muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Sie dient als Mindestverrechnungsmenge.

Nachtruhe

Wir freuen uns, wenn du einen Grund zum Feiern hast. Damit der Aufenthalt in unserer Jugendherberge auch für die anderen Gäste ein Vergnügen bleibt, soll die Nachtruhe ab 22:00 Uhr eingehalten werden.

Generell ist leise Hintergrundmusik erlaubt. Bei Belegung sämtlicher Zimmer im ersten und zweiten Stock im Hauptgebäude Kornhaus ist Musik in angemessener Lautstärke erlaubt. Im Innenhof gilt die Nachtruhe, auch für die Raucherinnen und Raucher.

Polizeistunde

Das Gastgewerbe- und Arbeitsgesetz schreibt unsere Schliessungszeiten vor. Damit dein Fest nicht ein abruptes Ende nehmen muss, sind unsere Mitarbeitenden auch nach Mitternacht für dich da.

Dein Fest steht bei uns im Mittelpunkt. Das löst bei uns jedoch zusätzliche Kosten aus, die wir wie folgt in Rechnung stellen.

Bewilligung nach 24:00 Uhr bis maximal 02:00 Uhr CHF 200.-. Nach 24:00 Uhr werden mindestens zwei Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu je CHF 50.-/Std. verrechnet.

Ebenfalls bitten wir, die Musik spätestens ab 24:00 Uhr auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.

Apéro Vorschläge

Knabber Apéro

pro Person CHF 10.–

Chips
Gesalzene Nüsse
Getrocknete Apfelringe
Hummus
Ribelmals-Chips

Emmentaler Apéro

pro Person CHF 18.–

Trockenfleisch
Emmentaler Käseplatte
Marktgemüse mit Kräuterdip
Schlossbrot

Landvogt Apéro

(5 Stück pro Person)

pro Person CHF 22.50

Rindstatar auf Schlossbrot
Rauchforellentatar-Bruschetta
Veganer Tatar auf Ruchbrot
Kräuter Frischkäse auf Baguette
Gazpacho oder Pastinaken-Shotglas

Apéro - Begleiter

Meterbrote (Meter für 10 Pers.)

gefüllt mit:

Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse oder Tomaten-Mozzarella

CHF 80.–

Raumlachs, Thunfisch, Bündnerfleisch oder Rohschinken

CHF 95.–

Chips, Nüssli, (pro Person)

CHF 2.50

Parmesan gebrochen, pro 100g

CHF 8.50

Marinierte grüne und schwarze Oliven (100g pro Schale)

CHF 8.50

Gazpacho im Shotglas (pro Glas)

CHF 3.–

Marktgemüse Kräuterdip

CHF 3.50

Menü Vorschläge

Die folgenden Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen. Wir bitten dich, ein einheitliches Menü für alle auszuwählen, mit Ausnahme einer vegetarischen Variante, angepasst an das Fleischmenü.

4-Gang Emmentaler Menü

à CHF 79.–

Salatbouquet mit geräuchertem Krailiger Forellenfilet

Emmentaler Weinsuppe mit gerösteten Kräuter-Croutons

Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosauce
serviert mit Risotto und buntem Saisongemüse

Süssmostcrème mit Vanilleglace

5-Gang Hochzeits-Menü

à CHF 92.–

Rauchlachsrosette mit kleinem Salatbouquet

Champagner-Schaumsüppchen

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinatsockel
Nouilly Prat Sauce mit Gemüsestreifen

Kalbscarrébraten an Morchelsauce
serviert mit Kartoffelgratin und buntem Saisongemüse

Duo vom Schokoladenmousse mit einem Mandelplätzchen

4-Gang Frühlings-Menü

April bis Mitte Juni

à CHF 82.–

Geräucherter Lachs mit Spargeln und Schnittlauch-Quark

Bärlauch Suppe

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste und Thymianjus
mit neuen Bratkartoffeln und buntem Gemüse

Crème Bavaoise mit marinierten Erdbeeren

4-Gang Sommer-Menü

Juni bis Mitte September

à CHF 85.–

Charentaismelone-Kaltschale mit frischer Minze

Gebratenes Krailiger Forellenfilet an Prosecco Schaum
auf Kefen-Schmortomatengemüse

Kalbssteak am Stück gebraten an Portweinjus
mit Zitronenthymianrisotto
und glasierten Karotten

Weisses Tobleronenmousse mit Kirschragout

4-Gang Herbst-Menü

Mitte September bis November

à CHF 82.–

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kokosschaum

Zanderfilet auf Weisswein-Rahm-Wirz

Zartes Rehschnitzel mit Honigquitten und Portweinjus
hausgemachte Spätzli
Rotkraut mit Preiselbeeren und Rosenkohl

Meringue mit Vanilleglace, Beerenkompott und Rahm

4-Gang Winter-Menü

Dezember bis März

à CHF 79.–

Nüsslisalat an Speckvinaigrette und Kräuter-Croutons

Lauch-Kartoffelcrème Suppe mit Lauchstroh

Schweinsfilet am Stück gebraten mit einer Apfel-Calvadossauce
Weisswein-Risotto und buntem Saisongemüse

Hausgemachter Brownie mit Sauerrahmglace

Auswahl zur individuellen Zusammenstellung

Bitte wähle für die ganze Gruppe ein einheitliches Menü aus. Falls dies gewünscht wird, kann zusätzlich eine vegetarische Variante zum Hauptgang definiert werden.

Vorspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen | CHF | 9.– |
| Gemischter Haussalat (Blatt- und Gemüsesalate) | CHF | 10.50 |
| Knackiger Nüsslisalat mit Speckdressing | CHF | 15.– |
| Tomatensalat-mit Burrata und Basilikum Pesto | CHF | 17.– |
| Rohschinken mit Melone (saisonal) | CHF | 19.– |

Suppen

| | | |
|---|-----|-------|
| Karotten-Ingwersuppe | CHF | 9.– |
| Spinatcremesuppe mit Pinienkernen | CHF | 10.50 |
| Kartoffelsuppe mit Trüffelöl | CHF | 10.50 |
| Pastinakensuppe mit hausgemachtem Kerbel-Öl | CHF | 9.– |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto | CHF | 9.– |
| Gazpacho (kalte spanische Suppe) | CHF | 9.– |

Desserts

| | | |
|--|-----|------|
| Frisch zubereiteter Fruchtsalat mit Rahm | CHF | 12.– |
| Frisch zubereiteter Fruchtsalat mit Vanilleglace | CHF | 13.– |
| Gebrannte Crème mit Vanilleglace | CHF | 10.– |
| Panna Cotta mit Beersauce | CHF | 11.– |
| Hausgemachtes Schokoladenmousse | CHF | 13.– |
| Süssmostcrème mit Vanilleglace | CHF | 12.– |
| Parfait Glacé Grand Marnier | CHF | 13.– |
| Tortenservice (für mitgebrachte Torten) pro Person | CHF | 5.– |

Hauptgerichte

Fleischgerichte

| | | |
|--|-----|------|
| Kalbsbraten an Mischpilzsauce mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse | CHF | 49.– |
| Kalbsschnitzel an Feigen-Portweinsauce mit Risotto und Blattspinat | CHF | 49.– |
| Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln und buntem Gemüse | CHF | 54.– |
| Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bernaise (ab 15 Personen) mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse | CHF | 52.– |
| Rindsfilet am Stück gebraten mit kräftigem Portweinjus mit Röstikroketten und buntem Gemüse | CHF | 55.– |
| Schweinsfilet am Stück gebraten mit einer Apfel-Calvadossauce mit hausgemachten Spätzli und buntem Gemüse | CHF | 46.– |
| Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butternudeln und buntem Gemüse | CHF | 45.– |
| Lammcarré an kräftigem Rosmarinjus mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse | CHF | 45.– |

Vegetarische Gerichte

| | | |
|--|-----|------|
| Sämiger Weissweinrisotto mit Gemüse und sautierten Pilzen | CHF | 29.– |
| Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce | CHF | 25.– |
| Ofengemüse mit Salbeipolenta | CHF | 25.– |
| Ur-Dinkel Tagliatelle mit reduzierter Tomatensauce, schwarzen Oliven und Pinienkernen (vegan) | CHF | 28.– |
| Gemüse-Curry mit Reis (vegan) | CHF | 28.– |

Diese preisgünstigeren Menüs servieren wir während der Mittagszeit

Bitte wähle für die ganze Gruppe ein einheitliches Menü aus. Falls gewünscht, kann zusätzlich eine vegetarische Variante ausgesucht werden. Reduktion zum Fleischmenü von CHF 4.–.

Kleiner bunter Blattsalat
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse
Vanilleglace mit Schokoladensauce
CHF 43.–

Kleiner bunter Blattsalat
Poulet Geschnetzeltes mit Champignonsauce
serviert mit Reis und Gemüse
Süssmostcrème
CHF 39.–

Kleiner bunter Blattsalat
Rindsragout an Paprikasauce
mit Kartoffelstock und Saisongemüse
Gebrannte Crème
CHF 45.–

Kleiner bunter Blattsalat
Gebratene Pouletbrust an Rosmarinjus
Weissweinrisotto und Gemüse
Erdbeersorbet mit Früchten
CHF 45.–

Kleiner bunter Blattsalat
Rassiges Curry mit Poulet Streifen
Basmatireis
Panna Cotta mit Beeren
CHF 39.–

Alternativ unsere vegetarischen Hauptgänge:
Weissweinrisotto mit Gemüse und sautierten Pilzen
Ofengemüse mit Salbeipolenta
Zucchetti Piccata mit Tomatensauce
Spinatfalafel mit Zitronenmayonnaise (vegan)

Deklaration

Wir verwenden möglichst nur Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden direkt beim Angebot deklariert.

Unser Brot kommt vom regionalen Beck: Bäckerforum Äschlimann AG, Zollbrück

Unsere Partner

Blumen und Dekoration

Blumenhandwerk Sibylle Gosteli
Sibylle Gosteli
Schmiedengasse 23
3400 Burgdorf
034 556 88 18
blumenhand-werk@gmx.ch
www.blumenhandwerk.ch/kontakt

Blüten Atelier
Nina Sollberger
Oberburgstrasse 67
CH - 3400 Burgdorf
034 423 91 91
bluetenateliersollberger@gmail.com
www.blütenatelier.ch

Technik

Leu Sound AG
Michael Ernst
Moserstrasse 25
CH-3421 Lyssach
+41 34 445 70 50
+41 77 527 67 43
michael.ernst@leusound.ch
www.leusound.ch

WHITELIGHT
Veranstaltungstechnik AG
Einschlagweg 43
3400 Burgdorf
Büro: +41 34 421 80 50
Werkstatt: +41 34 421 80 56
info@whitelight.ch

Bäcker Konditor

Bäckerforum Äschlimann AG
Dorfstrasse 9
3436 Zollbrück
+ 41 34 496 73 70

Confiserie Widmer
Kirchbühl 7
3400 Burgdorf
+41 34 422 21 91

Zeremonie / Rahmenprogramm

Bereichere deinen Anlass mit einem Rundgang durch das Museum: Best of... (Rundgang 1h).
Auf diesem Rundgang zeigen wir dir die wertvollsten Schätze aus den Sammlungen.

30 Minuten bis zuoberst (Rundgang 1/2h)

Nach 30 Minuten steht ihr zuoberst in der Ausstellung und habt unterwegs eine Einführung in die Schlossgeschichte erhalten.

Museumsöffnungszeiten: täglich von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr ausser während dem Revisionszeitraum.

Angebote und Informationen unter: www.schloss-burgdorf.ch/angebote

Traut euch doch - die Hochzeitszeremonie ohne kirchlichen Hintergrund.

Die Schauspielerin und Kabarettistin Nicole D. Käser gestaltet für euch eine persönliche, individuelle Hochzeitsrede mit Humor und Tiefgang.

www.nicole-kaeser.com

Stornobedingungen

Reservationen und die dadurch vereinbarten Leistungen sind bindend, sobald sie mittels «Reservationsbestätigung» durch das Schloss Burgdorf dem Gast oder Auftraggebenden bestätigt worden sind.

Die Änderung der vereinbarten Gästezahl muss spätestens 48 Stunden vor dem Veranstaltungstermin schriftlich an das Schloss Burgdorf gemeldet werden. Im Unterlassungsfall gilt die zuletzt schriftlich vereinbarte Gästezahl als Rechnungsgrundlage.

Betrifft die Änderung jedoch mehr als 15 % der vereinbarten Gästezahl, kann eine Pauschalgebühr anfallen.

Annulationen werden wie folgt in Rechnung gestellt:

- a) bis 60 Tage vor dem Anlass: keine Kosten
- b) 59 bis 30 Tage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen
- c) 29 bis 14 Tage vor dem Anlass: 75% der vereinbarten Leistungen
- d) 13 bis 1 Tage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Das Schloss und die Terrasse vor dem Haus sind ausschliesslich unserer Gäste vorbehalten, welche unsere Dienstleistung und unser Speise- und Getränkeangebot in Anspruch nehmen. Speisen und Getränke sind vom Schloss zu beziehen. Selbst mitgebrachte Getränke oder Speisen können weder im, noch vor dem Haus, konsumiert werden. Dies gilt insbesondere auch für Gäste von Ziviltrauungen. In besonderen Fällen kann, vorbehaltlich einer Servicegebühr bzw. eines Korkengeldes, eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.

Haben die Schweizer Jugendherbergen Grund zur Annahme, dass der Anlass den normalen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Schlosses gefährdet, kann der Anlass durch das Schloss Burgdorf entschädigungslos abgesagt werden.

Der Gast haftet für sämtliche Schäden und Verluste, die durch ihn oder seine Gäste verursacht werden inklusive einer Bearbeitungsgebühr. Die Jugendherberge Schloss Burgdorf lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Die Rechnungen des «Schloss Burgdorf» sind ohne Abzug innerhalb von 30 Tagen zu bezahlen.

Die AGB gelten als integrierender Bestandteil der Bankettbestätigung.

Gerichtsstand ist Zürich.

5. Februar 2020

Events Schloss Burgdorf | Schweizer Jugendherbergen
Schlossgässli 1, 3400 Burgdorf | CHE-105.898.444 MWST
+41 34 426 10 33
eventburgdorf@youthhostel.ch

