



KREATIV TRAINING
KREATIVTRAINING.CH



SEMINARDOKUMENTATION

Emmentalerhof/Seminarräume mit Löie-Bistro
c/o kreativtraining.ch gmbh
Dorfstrasse 7 | 3416 Affoltern im Emmental
seminare@kreativtraining.ch | www.kreativtraining.ch

Emmental

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Adresse

Emmentalerhof/Seminarräume mit Löie-Bistro
Dorfstrasse 7
3416 Affoltern im Emmental



Reisen Sie mit der Bahn nach Huttwil oder via Burgdorf nach Hasle-Rüegsau. Von dort mit dem BLS-Bus nach Affoltern im Emmental, Dorf.

<https://www.bls.ch/de/fahren/fahrplan>

Anreise mit dem Auto

Bei einer Anreise auf der Autobahn A1 von Bern, Basel oder Zürich nehmen Sie die Ausfahrt Kirchberg und fahren Sie via Burgdorf Richtung Hasle-Rüegsau und Affoltern im Emmental.

Von Luzern kommend, nehmen Sie auf der A2 die Ausfahrt Sursee und fahren via Huttwil Richtung Sumiswald über Häusermoos nach Affoltern im Emmental.

Es stehen Ihnen kostenfreie Parkplätze vor Ort zur Verfügung.

Konditionen

Alle Preise sind inklusive aktuelle geltendem MwSt-Satz. Preisänderungen vorbehalten. Es gelten die [Allgemeinen Geschäftsbedingungen](#) von kreativtraining.ch gmbh.
Alle Angaben gültig ab Oktober 2023.

Kontakt

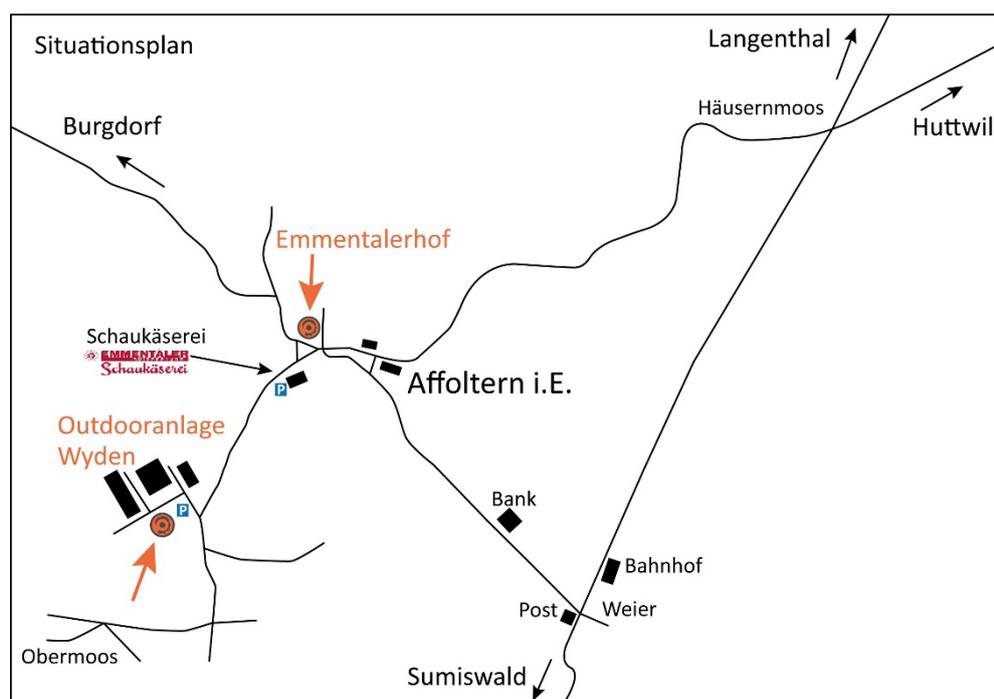
Ihre Anfrage nehmen wir gerne telefonisch oder per E-Mail entgegen.

Telefon: +41 34 445 65 68

E-Mail: seminare@kreativtraining.ch

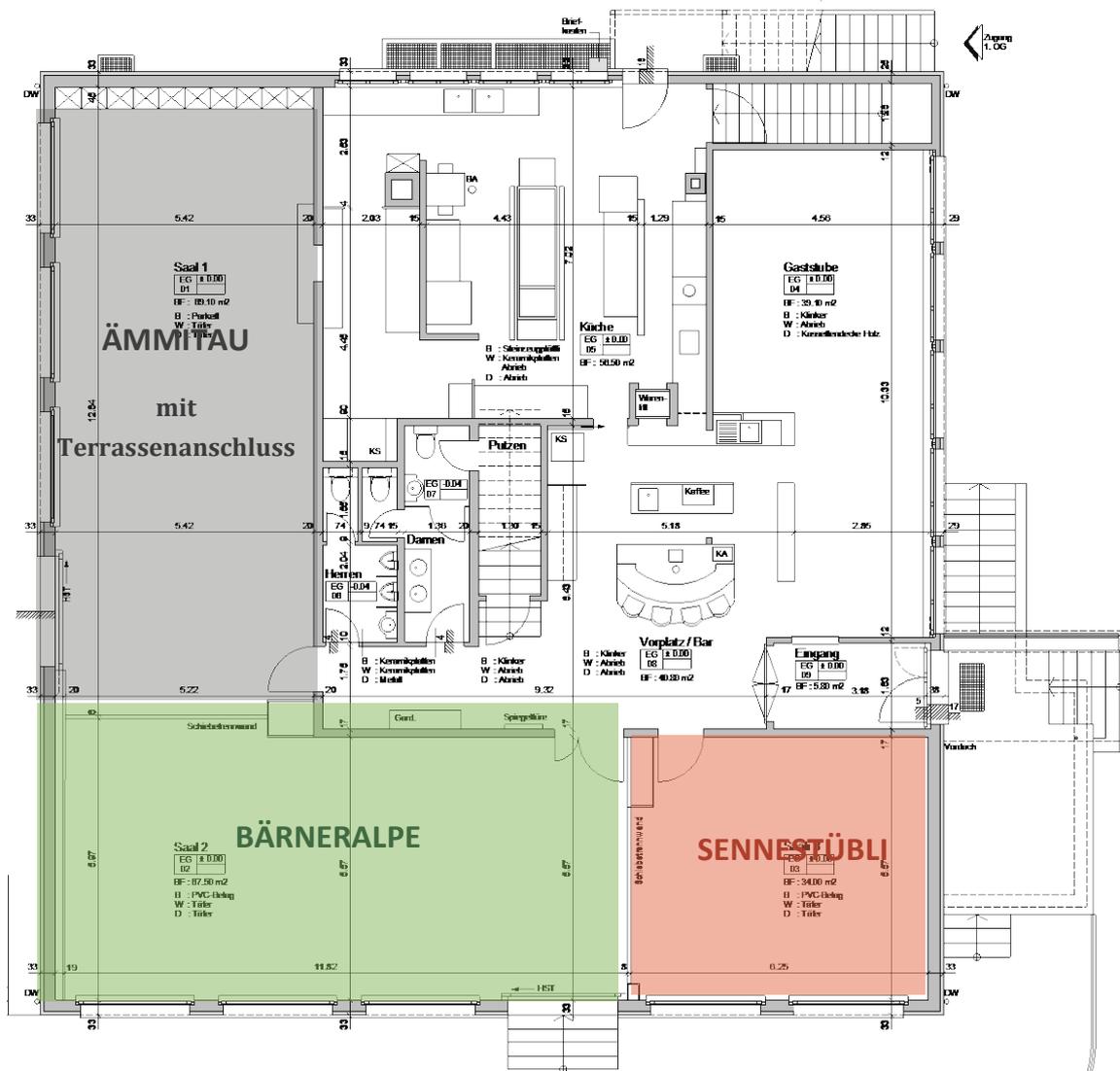
Standort und Distanz: Emmentalerhof zur Outdooranlage

Ab Emmentalerhof zu Fuss 1 Minute zur Schaukäserei, 12 min zur Outdooranlage (Wyden)



ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN

Unsere Seminarräume sind mit der nötigen Infrastruktur für eine erfolgreiche Klausur/Workshop oder Sitzung ausgerüstet und verfügen über Tageslicht. Es können alle drei Seminarräume miteinander verbunden werden. Somit entsteht eine maximale Nutzfläche von 171 m². Verschaffen Sie sich einen Überblick unserer Räumlichkeiten, welche exklusiv genutzt werden.





Raum Ämmitau / 70m²

Bestuhlung/Personen

Seminar: bis max. 20
U-Form: 30
Reihen: 46
Konzertbestuhlung: 50



Raum Bärneralpe / 66m²

Bestuhlung/Personen

Seminar: 18
U-Form: 30
Reihen: 40
Konzertbestuhlung: 45



Raum Sennestübli / 35m²

Bestuhlung/Personen

Seminar: 8
U-Form: 12
Reihen: 18
Konzertbestuhlung: 24



PREISE

Wir verfügen über verschiedene Räume, die vielfältig genutzt werden können. Gerne passen wir die Infrastruktur und Bestuhlung Ihren Wünschen an.

Seminarpauschale

- ✓ Ein Seminarraum mit Tageslicht (ausgestattet mit 1 Pinnwand, 1 Flipchart, Moderatorenkoffer)
- ✓ Begrüßungskaffee/-tee mit Gipfeli
- ✓ Pro halber Tag eine Kaffeepause mit Früchten/Gebäck
- ✓ Mineralwasser
- ✓ Businesslunch in der Emmentaler Schaukäserei (1 Gehminuten, Getränke am Mittag werden separat abgerechnet) *
- ✓ WLAN
- ✓ Bleistift mit Schreibblock
- ✓ Kostenlose Parkplätze
- ✓ Barrierefrei (Eingang via Gartenterrasse)

ganzer Tag inkl. Mittagessen CHF 84.00 pro Person

halber Tag inkl. Mittagessen CHF 69.00 pro Person

Raummiete einzeln für Sitzungen/Workshop/Klausuren
ausgestattet mit 1 Pinnwand, 1 Flipchart, WLAN und Tageslicht

Tagesnutzung

Ämmitau (mit Terrassenanschluss)	CHF	260.00
Bärneralpe	CHF	220.00
Sennestübli	CHF	160.00

½-Tages- /Abendnutzung je bis 4h

Ämmitau (mit Terrassenanschluss)	CHF	180.00
Bärneralpe	CHF	150.00
Sennestübli	CHF	110.00

Extras

Zusätzlich Flipchart/Pinnwand	CHF	10.00
Moderatorenkoffer	CHF	10.00
Beamer und Leinwand	CHF	20.00

Süssgetränke 1.5lt	CHF	12.00
Mineralwasser 1lt	CHF	9.00
Begrüssungskaffee im Bistro (mit Bedienung)	à la Carte > Löie-Bistro	
Kaffee creme, Espresso, Tee (in Selbstbedienung)	CHF	4.00
Gipfeli pro Stück	CHF	2.30
Früchte pro Person	CHF	1.00
Gebäck pro Stück	CHF	4.50

Apéro/ Nachtessen

Detaillierte Informationen unter

[Löie-Bistro](#)

*Businesslunch in der Emmentaler Schaukäserei



Vorspeise

- ✓ Mini Grüner Salat

Hauptgang

- ✓ Gebratene Pouletbrust an cremiger Apfelmostsauce mit Trockenreis und Gemüse

oder

- ✓ Rahmschnitzel - Gebratene Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce, dazu Tagliatelle und Pfirsich mit Schlagrahm

oder

- ✓ Pflanzblättrösti (Vegi) - Knusprige Rösti mit Gemüse, überbacken mit Raclettekäse

Dessert

- ✓ Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet und Rahm

Weitere Speisen und Getränke gemäß Angebot ESK/ Catering auf Anfrage möglich

