

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE
BERN

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten.
Mit ausgewählten Produkten aus der Region kochen wir Ihnen feine Gerichte aus aller Welt.
Wann immer möglich, bevorzugen wir Produzenten aus der Schweiz und den benachbarten Ländern.
Unser Ziel ist es, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event für Sie und Ihre Gäste zu gestalten.
Dabei hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären, um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können.

RÄUMLICHKEITEN IM SOMMER

Hauptrestaurant:	bis 60 Personen
Ehemaliger Musikkeller (MK):	bis 66 Personen
Ganzes Restaurant:	bis 126 Personen
Garten:	bis 250 Personen
Foyer Miete Fr. 1290.- (von Mitte Juli bis Mitte August auf Anfrage)	bis 150 Personen

RÄUMLICHKEITEN IM WINTER

Hauptrestaurant:	bis 60 Personen
Ehemaliger Musikkeller (MK):	bis 66 Personen
Ganzes Restaurant (Apéros ohne Abendessen nur bis 18.00 Uhr)	bis 126 Personen
Winterzelt:	bis 70 Personen
Garten (Apéros im Winter unter dem Schirm an der Aare)	bis 100 Personen

MIETE DER RÄUMLICHKEITEN

Wir verlangen grundsätzlich keine Miete auf unseren Räumlichkeiten (Ausnahme: Foyer).

BESTELLUNGEN / PERSONENZAHLEN

Bitte wählen Sie jeweils **nur EIN Menu** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische/vegane Variante aus. Die Menüzusammenstellungen gelten ab 10 Personen. Um Sie möglichst reibungslos bedienen zu können, bitten wir Sie, uns Ihre Menü Auswahl und Personenzahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

RESERVATIONSVERTRAG

Die Raumreservation mit den besprochenen Einzelheiten zu Ihrem Anlass, bestätigen wir Ihnen per E-Mail mittels ausgefülltem Bankettformular. Bitte kontrollieren Sie dieses und bestätigen Sie uns den Erhalt per E-Mail oder schriftlich per Post. Ihre Bestätigung gilt dann als verbindlicher Vertrag.

BERATUNGSGESPRÄCHE UND KORRESPONDENZ

Beratungsgespräche vor Ort und Korrespondenz bis zu einer Stunde Aufwand pro Anlass sind im Preis inbegriffen. Danach verrechnen wir Fr. 75.--/Std. für administrativen Aufwand.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so haben Sie 5 Tage Zeit, um die Reservation definitiv zu machen oder abzusagen. Nach Ablauf der Frist, erlauben wir uns, die Räumlichkeiten an andere Gesellschaften (ohne weitere Vorankündigung) weiterzugeben.

RESERVATIONEN MIT EXKLUSIVER NUTZUNG ODER AB 30 PERSONEN

Bei der exklusiven Miete der Restaurant Räumlichkeiten, des Gartenrestaurants und/oder dem Winterzelt wird bei der definitiven Reservation eine Vorauszahlung von Fr. 1500.- pro Raum oder Sektion fällig.

Bei nicht exklusiven Reservationen ab 30 Personen beträgt die Vorauszahlung Fr. 500.—.

Vorauszahlungen tätigen Sie bitte über unser Gutscheinsystem.

Sobald der entsprechende Gutschein bezahlt wurde, gilt die Reservation als definitiv bestätigt.

MINDESTUMSATZ BEI EXKLUSIVITÄT

Handelt es sich bei Ihrem Anlass um einen «exklusiven» Event, also ohne andere Restaurant Gäste im Raum, muss ein Mindestumsatz erreicht werden. Die zu erreichenden Mindestumsätze in den einzelnen Räumlichkeiten finden Sie auf dem separaten Formular «Mindestumsätze bei Exklusivität». Bitte beachten Sie, dass zusätzliche Mieten von Geräten oder Räumlichkeiten sowie zusätzliche Dienstleistungen und Aufwände nicht in den Mindestumsatz eingerechnet werden. Der Mindestumsatz entsteht somit ausschliesslich durch die Konsumation von Speisen und Getränken.

ANNULLATIONSKOSTEN BEI VORBESTELLTEN UND BESTÄTIGTEN ANLÄSSEN:

Es gelten folgende Richtlinien:

- Bei Annullationen weniger als 90 Tage vor der Veranstaltung, verliert die Vorauszahlung (Gutschein) den Wert. Wird der Anlass nicht abgesagt, sondern verschoben und der neue Anlass findet innerhalb eines Jahres statt, so kann der Gutschein, bis auf eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 500.-, trotzdem verwendet werden.

Annullationskosten:

- weniger als 1 Monat vor der Veranstaltung = 33% der Mindestumsatzgarantie oder des offerierten Betrages.

- weniger als 15 Tage vor der Veranstaltung = 50% der Mindestumsatzgarantie oder des offerierten Betrages.

- weniger als 4 Tage vor der Veranstaltung = 75% der Mindestumsatzgarantie oder des offerierten Betrages.

Wenn der stornierte Anlass innerhalb von 6 Monaten doch noch bei uns stattfindet und mehr als 15 Tage vor dem reservierten Datum annulliert wurde, rechnen wir Ihnen die Annullierungskosten an. Jedoch wird Ihnen eine Annullationsgebühr von Fr. 500.- in Rechnung gestellt.

ANNULLATIONEN VON EINZELNEN PERSONEN

Annullationen von einzelnen Personen (oder weniger als 10% der reservierten Personenzahl) bis 48 Stunden vor dem Anlass sind kostenfrei. Danach verrechnen wir 50% und 24 Stunden vor dem Anlass 100% des abgemachten Menu Preises.

PROBEESSEN

Ein allfälliges Probeessen muss vorbestellt werden und ist nicht inklusive.

Bitte erkundigen Sie sich bei uns, welche Gerichte degustiert werden können.

WEINDEGUSTATION

Unsere Weine im Offenausschank geben wir Ihnen, bis max. 3 Personen, gerne zum Probieren bei uns im Restaurant. Weine, die nicht im Offenausschank sind, werden verrechnet. Alle Flaschen im Angebot können sie auch zuhause degustieren. Wir verrechnen den Listenpreis minus Fr. 25.—/ Flasche.

SCHÄDEN

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

VERLÄNGERUNG / ÜBERZEITBEWILLIGUNG (ab 24.00Uhr)

Verlängerungen sind bis maximal 03:00 Uhr möglich (letzte Bestellrunde 02.30Uhr).

Die Gebühr für die Verlängerung nach Mitternacht beträgt pauschal Fr. 1500.-

Inklusive sind: Überzeitbewilligung, Lärmsecurity, Mitarbeiter:innen Zuschlag (nach Mitternacht für 3 Mitarbeitende), Lichtspots, Discokugeln, Beamer, P/A, Mikrofon sowie die Endreinigung.

NACHTLÄRM

Aus gesetzlichen Gründen und aus Rücksicht zu unseren Nachbarn dürfen nach 24.00Uhr keine Getränke draussen serviert oder konsumiert werden. Mitarbeitende vom Restaurant Dampfzentrale werden als „Lärmsecurity“ die Gäste draussen darauf hinweisen, sich ausserhalb der Räumlichkeiten entsprechend ruhig zu verhalten und die Getränke drinnen zu deponieren.

BEWILLIGUNG FÜR LIVE MUSIK IM AUSSENBEREICH

Grundsätzlich ist verstärkte Musik im Aussenbereich Bewilligungspflichtig. Die Bewilligung muss 3 Monate vor dem Anlass eingeholt werden. In der Regel wird eine solche Bewilligung bis 22.00Uhr für insgesamt 2.5 Stunden erteilt. Des Weiteren darf keine verstärkte Musik abgespielt werden, wenn im Kulturbereich der Dampfzentrale eine Veranstaltung stattfindet. Der Antrag für die Bewilligung verstärkter Musik im Aussenbereich kostet Fr. 250.00 pro Anlass/ Tag und wird auf Ihr Verlangen vom Restaurant beantragt. Abgelehnte Anträge sind zu respektieren.

ZAPFENGELD/ KUCHENGELD

Grundsätzlich können nur Weine selbst mitgebracht werden, die wir nicht auch bei unseren Lieferanten bestellen könnten. Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 35.- pro 75cl Flasche.

Bei selbstmitgebrachtem **Kuchen oder Torten** werden Fr. 4.50 / Person für Teller, Besteck und Service verrechnet. Wenn Kuchen oder Torten zusätzlich zum offiziell bestellten Dessert gebracht werden, entfällt das «Kuchengeld».

ZEREMONIEN UND DARBIETUNGEN

Für den Auf- und Rückbau sowie dem Einrichten von Zeremonien und Darbietungen verrechnen wir Pauschal Fr. 400.--

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7% MwSt. (Stand 17.9.2022)
Bei stark steigenden Waren-, Miet- oder Personalkosten, behalten wir uns Preisanpassungen vor.

FLEISCH DEKLARATION

Wenn nicht anders deklariert kommt unser Fleisch aus der Schweiz.

TRINGELD

Selbstverständlich freuen sich unsere MitarbeiterInnen auf ein Trinkgeld.

Der durchschnittliche Trinkgeldanteil beträgt bei uns **ca. 5-7%** des Rechnungsbetrages.

Das Trinkgeld wird auf sämtliche am Anlass beteiligten MitarbeiterInnen (Service, Küche und Reinigung) verteilt.

Sie können den Betrag gerne vor Ort in Bar, mit der Kreditkarte oder auf Rechnung bezahlen.

Wenn sie lieber kein Trinkgeld bezahlen möchten, können Sie dies auf der Rechnung so vermerken.

MENUVORSCHLÄGE FERTIG ZUSAMMENGESTELLT

BITTE NUR 1 MENU PRO GRUPPE AUSWÄHLEN UND WENN GEWÜNSCHT EINE VEGETARISCHE VARIANTE.

BBQ GRANDE À DISCRÉTION (AB 30 PERSONEN)

79.50.-

SALAT BUFFET (3 BLATTSALATE UND 3 SAISONALE SALATE)

AUS DEM SMOKER:

RINDS-PICANHA (HUFTDECKEL), LAMMENTRECÔTE, GEMISCHTE GERÄUCHERTE HAUSBRATWURST,
SECRETO VOM DUROC SCHWEIN, MAIS-POULETBRUST UND PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER UND GRÜNPFEFFERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, SAISONALES GEMÜSE UND BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM

DESSERT BUFFET:

PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT, CREMA CATALANA, VERSCHIEDENE EISBECHER VON *KALTE LUST*

BBQ MEDIUM 300G FLEISCH (AB 30 PERSONEN)

69.50.-

SALAT BUFFET (2 BLATTSALATE UND 2 SAISONALE SALATE)

AUS DEM SMOKER:

RINDS-PICANHA (HUFTDECKEL), GEMISCHTE HAUSBRATWURST,
SECRETO VOM DUROC SCHWEIN,

MAIS-POULETBRUST UND PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER UND GRÜNPFEFFERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, SAISONALES GEMÜSE UND BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM

DESSERT BUFFET:

TIRAMISU, PANNA COTTA, VERSCHIEDENE EISBECHER VON *KALTE LUST*

BBQ MINI 320G FLEISCH (AB 30 PERSONEN)

(UNTER 30 PERSONEN SERVIEREN WIR DIESES GERICHT ALS TAVOLATA)

57.-

KLEINES SALATBUFFET MIT GEMISCHTEM BLATTSALAT UND EINEM SAISONALEN SALAT

AUS DEM SMOKER:

KALBS SPARE RIBS, SECRETO VOM DUROC SCHWEIN (ODER POULETBRUST), RINDSHAMBURGER
GEMISCHTE HAUSBRATWURST UND PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER, BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM UND SAISONALES GEMÜSE

MOUSSE AU CHOCOLAT

MENU GRILLSPIESS

3-GANG MENU 57.-, VEGIVARIANTE 54.-

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTENDRESSING

GROSSER GRILLSPIESS MIT RINDSHUFTSTEAK, LAMMNIERSTÜCK, SCHWEINSNIERSTÜCK,
KALBS-CHIPOLATA, PANEER (FRISCHKÄSE), PEPPERONI UND ZWIEBELN
DAZU KRÄUTERBUTTER ODER GRÜNPFEFFERSAUCE UND KARTOFFELNGRATIN

VEGIVARIANTE: GROSSER GEMÜSESPIESS MIT AUBERGINEN, PEPPERONI, JUNGEN ZWIEBELN, FENCHEL,
CHAMPIGNONS, ZUCCHINI UND PANEER DAZU KRÄUTER-TOMATEN-COULIS UND KARTOFFELGRATIN

HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLAT

MENU AARE 3 GANG MIT SALAT 65.-,

3 GANG MIT FISCH 70.-,

4 GANG 80.-

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTENDRESSING

GEBRATENES FORELLENFILET AUF GRÜNER PETERSILIENRAHMSAUCE MIT VENERE-REIS

ENTRECÔTE AUS DEM SMOKER

MIT ZITRONEN THYMIANBUTTER, HAUSGEMACHTEN GRIESSGNOCCHI

UND FRISCHES IN BUTTER GESCHWENKTES SAISONGEMÜSE

TIRAMISÙ

MENU MARZILI 3 GANG MIT SALAT 70.-,

3 GANG MIT RAVIOLI 76.50.-,

4 GANG 83.-

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTER SALATSAUCE

FRISCHE RAVIOLI MIT RICOTTA-ZITRONENFÜLLUNG AN SALBEI-BUTTER

GRILLIERTES RINDSFILET AN PORTWEINJUS,

HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN

FRISCHES IN BUTTER GESCHWENKTES SAISONGEMÜSE

CHEESE CAKE MIT WALDBEEREN

MENU DALMAZI 3 GANG MIT SUPPE 63.-,

3 GANG MIT FISCH 69.-,

4 GANG 78.-

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT LACHSROGEN, MEERRETTICHSCHAUM UND TOAST VOM BOHNENBLUST

GERÖSTETE PEPPERONI-SUPPE MIT ROSMARINESSENZ

ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN CALVADOSSAUCE

RÖMISCHE GRIESSGNOCCHI MIT PARMESAN ÜBERBACKEN

FRISCHES IN BUTTER GESCHWENKTES SAISONGEMÜSE

PANNA COTTA MIT HIMBEEREN

„PARADIESLI“ MENU 3 GANG MIT SALAT 79.50,

3 GANG MIT TATAKI 84.50

4 GANG 94.50

GEHOBELTER FENCHEL-APFEL-SALAT MIT ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING

LACHS TATAKI IM SESAM GEWENDET MIT WASABISCHAUM AUF SALICORN

GRILLIERTES UND POCHIERTES RINDSFILET

AN CASSIS-PORTWEIN-SCHAUM MIT MASCARPONERISOTTO

DESSERT TRILOGIE

PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT UND FRUCHTSALAT

„BUEBERE BEDLI“ MENU

58.50.-

NÜSSLISALAT MIT EI UND FRANZÖSISCHER SAUCE

BERNER PLATTE (ALS TAVOLATA DIREKT AUF DEM TISCH)

MIT SIEDFLEISCH, BUUREHAMME, MARKBEIN, SPECK, ZUNGENWURST UND RIPPLI

MEERRETTICHSCHAUM, SENFSAUCE

SALZKARTOFFELN, SAUERKRAUT, DÖRRBOHNEN

BRÖNNTI CREME

STELLEN SIE IHR MENU ZUSAMMEN:

1 + 2 GANG MENU: VOLLER PREIS

AB 3 GANG MENU: 5 % RABATT AUF DEN GESAMTPREIS DES ESSENS

VORSPEISEN (BITTE PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

GAZPACHO MIT KNOBLAUCHCROUTONS (SOMMER) ****	13.50
KAROTTENSCHAUMSÜPPCHEN MIT INGWER ****	13.50
KÜRBISSUPPE MIT ORANGEN (HERBST-WINTER) ****	14.50
HUMMUS, AJVAR UND OLIVEN-TAPENADE MIT SERBISCHEM BROT ****	15.50
SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTEN DRESSING ****	10.50
NÜSSLISALAT MIT EI UND FRANZÖSISCHER SALATSAUCE (SEPTEMBER BIS APRIL) ****	15.50
NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK MIT FRANZÖSISCHER SALATSAUCE (SEPTEMBER BIS APRIL) ****	16.50
FENCHEL-APFELSALAT MIT ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING UND PECORINO ****	15.50
LACHSTARTAR AUF GUACAMOLE MIT SOJADRESSING ****	21.50
CARAMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT AN SALBEI-BUTTER ****	19.50
GEBRATENES FORELLENFILET AUF GRÜNER PETERSILIENRAHMSAUCE MIT VENERE REIS ****	21.50

VEGETARISCH (PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

BÜNDNER PIZOKEL MIT RAHM-WIRSING GRATINIERT MIT REIBKÄSE ****	29.50
OFENGEBACKENE AUBERGINE MIT GRANATAPFELKERNEN UND REIS MIT MEDITERRANEM ZA'ATAR GEWÜRZ, THYMIAN UND BUTTERMILCH-JOGHURTSAUCE ****	29.50
KRÄUTER PANEER (FRISCHKÄSE) IM BLÄTTERTEIG MIT GERÖSTETEN PEPERONI AUF TOMATENSPIEGEL ****	29.50
CARAMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) MIT SALBEI-BUTTER GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT ****	29.50
FALAFEL AUF VEGANEM GEMÜSEEINTOPF MIT APRIKOSEN UND SÜSSKARTOFFELN ****	29.50
RISOTTO MIT GRILLIERTEM FENCHEL UND GEHOBELTER BELPER KNOLLE ****	28.50
STROZZAPRETI MIT KAPERN, OLIVEN, PINIENKERNEN, CHILI, POMODORI SECCHI UND BASILIKUM AN TOMATENSAUCE ****	28.50
HAUSGEMACHTER GEMÜSE-RICOTTA-STRUDEL (AB 10 PERSONEN) IM BLÄTTERTEIG MIT CONCASSÉ-TOMATEN AUF SAFRANSAUCE ****	29.50
GELBES DAL LINSENGERICHT MIT BASMATIREIS, AUBERGINEN-CHUTNEY UND MASALA-PAPADUM	29.50

HAUPTSPEISEN FLEISCH / FISCH

(PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

POULETGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT BUTTERNÜDELI UND BROKKOLI ****	29.50
GROSSMUTTERS RINDSGULASCH MIT KARTOFFELSTOCK UND SAISONALEM GEMÜSE ****	33.50
GLASIRTER SCHWEINSBRATEN MIT BRATKARTOFFELN UND SAISONALEM GEMÜSE ****	31.50
GRILLIERTE LACHSTRANCHE AUF SALICORN MIT SAFRAN-RAHMSCHAUM AUF SEEBOHNEN UND VENERE REIS ****	41.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT BÄRNER FRITES UND SAISONALEM GEMÜSE ****	44.50
ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN MORCHELRAHMSAUCE MIT RISOTTO UND SAISONALEM GEMÜSE ****	43.50
SALTIMBOCCA MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI KALBSCHNITZEL MIT SAFRAN RISOTTO UND BROKKOLI ****	42.50
ENTRECÔTE AUS DEM SMOKER MIT KARTOFFELGRATIN, SAISONALEM GEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER ****	46.50
RINDSFILET AN CASSISJUS MIT WEISSWEIN RISOTTO UND BROKKOLI AN BUTTERMANDELN ****	56.50
BRASATO DI MANZO RINDSSCHMORBRATEN MIT ITALIENISCHEM ROTWEIN, HAUSGEMACHTEN TEIGWAREN UND KNOLLENGEMÜSE	35.50

DESSERTS (BITTE PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT MIT DUNKLEM RUM ****	12.50
OMELETTE NORVEGIENNE (MERINGUE, WALDBEERENGLACE, VANILLEGLACE) MIT GESCHLAGENEM EIWEISS ÜBERBACKEN (PREIS PRO PERSON) ****	14.50
ZWETSCHGENCRUMBLE MIT KARDAMON UND VANILLEGLACÉ ****	13.50
PANNA COTTA MIT HIMBEEREN ****	10.50
HALBGEFRORENES NOUGATPARFAIT AUS KARAMELLISIERTEN MANDELN ****	11.50
CREMA CATALANA ****	11.50
TIRAMISÙ ****	12.50
CHOCOLATE CAKE MIT DOPPELRAHM ****	12.50
CHEESE CAKE MIT WALDBEEREN ****	12.50
KÄSEPLATTE (PRO PERSON 80 G ODER FR. 18.00/100 GRAMM BEI BUFFET) 2 HARTKÄSE, 1 ZIEGENKÄSE UND 2 WEICHKÄSE	16.50

DESSERT KOMBINATIONEN IM GLÄSSCHEN (AB 10 PERSONEN)

2 VERSCHIEDENE: PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE	11.50
3 VERSCHIEDENE: PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE UND FRUCHTSALAT	16.50
4 VERSCHIEDENE: PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE, FRUCHTSALAT UND TIRAMISÙ	20.50