

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE
BERN

Anlässe im Zelt Dom (Oktober - Februar)

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten.

Mit ausgewählten Produkten aus der Region kochen wir Feines für Sie. 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

Zelt sitzend

70 Personen

BESTELLUNGEN / PERSONENZAHLE

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 oder mittels ausgefülltem Bankettformular. Bitte kontrollieren Sie das eine oder andere und bestätigen Sie uns den Erhalt per Mail oder schriftlich per Post. Ihre Bestätigung gilt dann als verbindlicher Vertrag.

BERATUNGSGESPRÄCHE UND KORRESPONDENZ

Beratungsgespräche vor Ort und Korrespondenz bis zu einer Stunde 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. Nach Ablauf der Frist, erlauben wir uns, die Räumlichkeit an andere Gesellschaften (ohne weitere Vorankündigung) weiterzugeben.

RESERVATIONEN MIT EXKLUSIVER NUTZUNG ODER AB 30 PERSONEN

Bei der exklusiven Miete der Restaurant Räumlichkeiten und/oder des Gartenrestaurants verlangen wir bei der definitiven Reservation eine Vorauszahlung von Fr. 1500.- pro Raum oder Sektion. Bei nicht exklusiven Reservationen ab 30 Personen wird eine Vorauszahlung von Fr. 500.— fällig.

Für die Vorauszahlung erhalten Sie einen Gutschein, welchen Sie über unser Gutscheinsystem lösen können. Sobald der entsprechende Gutschein bezahlt wurde, gilt die Reservation als definitiv bestätigt.

MINDESTUMSATZ BEI EXKLUSIVITÄT

Die entsprechenden Mindestumsätze bei Exklusivität der einzelnen Räumlichkeiten, finden Sie auf dem gleichnamigen separaten Formular. Bitte beachten Sie, dass zusätzliche Mieten von Geräten oder Räumlichkeiten sowie zusätzliche Dienstleistungen und Aufwände nicht in den Mindestumsatz eingerechnet werden können. Der Mindestumsatz entsteht somit ausschliesslich durch die Konsumation von Speisen und Getränken.

ANNULATIONSKOSTEN BEI VORBESTELLTEN UND BESTÄTIGTEN ANLÄSSEN:

Es gelten folgende Richtlinien:

- Bei Annulationen weniger als 90 Tage vor der Veranstaltung, verliert die Anzahlung (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.
- 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.

ANNULATIONEN VON EINZELNEN PERSONEN

Annulationen von einzelnen Personen (weniger als 10%) 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 in der Endrechnung inkludiert. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Gerichte aus dem Bankettangebot degustiert werden können.

WEINDEGUSTATION

Unsere Weine im Offenausschank geben wir Ihnen, bis max. 3 Personen, gerne zum Probieren. Weine die nicht im Offenausschank sind werden verrechnet.

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 03:30 Uhr möglich, die Gebühr für die Überzeitbewilligung beträgt Fr. 100.-

NACHTLÄRM

Aus gesetzlichen Gründen und aus Rücksicht zu unseren Nachbarn dürfen nach 24Uhr keine Getränke draussen serviert oder konsumiert werden. Ein von der Dampfzentrale gestellter Mitarbeitende wird als „Lärmsecurity“ die Gäste draussen darauf hinweisen, sich ausserhalb der Räumlichkeiten entsprechend ruhig zu verhalten (Fr. 75.-/Stunde).

BEWILLIGUNG FÜR LIVE MUSIK IM AUSSENBEREICH

darf maximal 4 Bewilligungen /Jahr einholen. Es darf aber in keinem Fall länger als 22.00 Uhr dauern und Grundsätzlich ist verstärkte Musik im Aussenbereich Bewilligungspflichtig und muss 3 Monate vor dem Anlass eingeholt werden. Das Restaurant Dampfzentrale nicht länger als 2.5 Stunden pro Tag. Ausserdem ist es nicht möglich, Livemusik im Garten abzuspielen, wenn in der Dampfzentrale (Kultur) eine Veranstaltung stattfindet. Die Bewilligung kostet Fr. 200.00 pro Tag und wird durch uns eingeholt. Wir können aber keine Garantie geben, dass wir die Bewilligung durch die Stadt Bern erhalten.

ZAPFENGELD

Grundsätzlich können nur Weine selbst mitgebracht werden, die wir nicht auch durch unsere Lieferanten bestellen könnten. Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 35.- pro 75cl Flasche. Bei selbstgebrachtem **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». **Das Mitbringen von Café, Mineralischen Getränken, Spirituosen oder Bier erlauben wir nicht.**

ZEREMONIEN UND DARBIETUNGEN

Für das Einrichten und Dekorieren von Zeremonien und Darbietungen verrechnen wir nach Aufwand Fr. 75.-/ Std aber mind. Fr. 400.--

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7% MwSt. (Stand 17.9.2022)

Wir verlangen grundsätzlich keine Miete auf unsere Räumlichkeiten, wenn Sie auf die Exklusivität verzichten. (Ausser Foyer)

Wenn Sie die Räumlichkeiten exklusiv nutzen möchten, verlangen wir eine Mindestkonsumation pro Raum oder Sektion von Fr. 5000.00 (Restaurant, Musikkeller, Winterzelt) oder Fr. 1500.00 Miete pro Räumlichkeit bei Exklusivität. Ab Fr. 5000.00 Umsatz pro Raum entfällt die Miete automatisch.

TRINKGELD

Selbstverständlich freuen sich unsere MitarbeiterInnen auf ein Trinkgeld. Der durchschnittliche Trinkgeldanteil beträgt bei uns ca. 5 %. Das gesamte Trinkgeld wird durch sämtliche Mitarbeiterinnen geteilt. Sie können den Betrag gerne vor Ort in Bar, mit Kreditkarte oder auf Rechnung bezahlen. Wenn sie lieber kein Trinkgeld bezahlen möchten, können Sie dies gerne so vermerken.

Für das Einrichten und Dekorieren von Zeremonien und Darbietungen verrechnen wir nach Aufwand Fr. 75.-/ Std aber mind. Fr. 400.-.

*Wo nötig behalten wir uns kleinere Preisanpassungen im Verlauf vom Jahr vor.

APÉRO GLÜHWEIN & MARONI

NUR NOV-FEB NUR AB 20 PERSONEN FR. 15.50
(NUR BIS MAX. 18.00 UHR UND NICHT IM ZELT)

Glühwein 2 dl (pro 1 dl zusätzlich Fr. 3.50) oder
Punsch alkoholfrei 3 dl (pro 1 dl zusätzlich Fr. 2.50)
40 g Maroni oder getrocknete Zwetschgen im Speckmantel
Kürbissüppchen

APÉRO MINI

KLEINER HUNGER, BIS 18.00 AB 20 PERSONEN FR. 15.50
(NUR BIS MAX. 18.00 UHR UND NICHT IM ZELT)

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch
Zwetschgen im Speck
Kürbissuppe im Glas

APÉRO PETITE DANSE WINTER

KLEINER BIS MITTLERER HUNGER, BIS 18.00, AB 20 PERSONEN FR. 27.00
(NUR BIS MAX. 18.00 UHR UND NICHT IM ZELT)

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch
Zwetschgen im Speck
Kürbissuppe im Glas
20 g Trockenfleisch von Jumi und Baslerbrot
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfel und Basilikum

MENU FONDUE AB 6 PERSONEN

49.50

NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK

FONDUE DAMPFZENTRALE, OBERLÄNDER HAUSMISCHUNG (300G) MIT EINGEMACHTEN GURKEN, SILBERZWIEBELN, BROT VOM BOHNENBLUST.

EMMENTALER SÜSSMOSTCREME MIT SCHLAGRAHM

MIT KARTOFFELN + FR. 4.50

Preis pro Nachschlag à 200 g 20.50

Nur Fondue 29.50

MENU RACLETTE AB 30 PERSONEN

À DISCRETION

52.50

GEMISCHTER BLATTSALAT MARZILI

RACLETTE VOM CHÄSBUEB, MIT SILBERZWIEBELN, CORNICHONS, EINGELEGTE KÜRBIS UND

EMMENTALER SÜSSMOSTCREME MIT SCHLAGRAHM

BBQ À DISCRETION AB 30 PERSONEN (AUCH ALS TAVOLATA)

78.50

SALAT BUFFET (8 VERSCHIEDENE, 3 BLATTSALATE, 5 SAISONALE ANGEMACHTE SALATE)

AUS DEM SMOKER: RINDS PICANHA (HUFTDECKEL), KALBSHAXE, SCHWEINSWURST, MAIS-POULETBRUST
PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER UND GRÜNPFEFFERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM UND SAISONALEN GEMÜSE

DESSERTS IM GLÄSCHEN VOM BUFFET:

PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE, CREMA CATALANA, TIRAMISÙ UND FRUCHTSALAT

WINTER BBQ «MINI» AB 40 PERSONEN

57.00

Unter 40 Personen servieren wir den BBQ als Tavolata oder als Spiess.

3 VERSCHIEDENE SAISONALE SALATE

AUS DEM SMOKER:

RINDS PICANHA (HUFT 80 G), SCHWEINS- UND KALBSBRATWURST 70 G, MAIS-POULETBRUST 70 G

PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER BAKED POTATOES (ODER BEILAGE AUF WUNSCH) MIT SOUR CREAM UND SAISONALEN
GEMÜSE

SCHOGGIMOUSSE ODER EIN ANDERES VON DER AKTUELLEN KARTE GEWÜNSCHTES DESSERT

DESSERT KOMBINATIONEN IM GLÄSCHEN AB 30 PERSONEN

15.50

PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE UND FRUCHTSALAT