

1-01

RESTAURANT
DIZ
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 (ca. Mitte Juli bis Mitte August, nur auf Anfrage, Miete 1290.-)	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
Zelt Dom (Apéros ohne Abendessen nur bis 18.00 Uhr, sitzend)	bis 70 Personen
Garten (Apéros im Winter unter dem Schirm an der Aare)	bis 100 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 Annulationsgebühr 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.

MENUVORSCHLÄGE FERTIG ZUSAMMENGESTELLT

NUR 1 MENU PRO GRUPPE AUSWÄHLEN UND / ODER EINE VEGETARISCHE ALTERNATIVE.

BBQ À DISCRÉTION (AB 30 PERSONEN, 30 PERSONEN WERDEN MIND. BERECHNET)

78.50.-

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

AUS DEM SMOKER: RINDS-PICANHA (HUFTDECKEL), HANGING TENDER (NIERENZAPFEN, ONGLET), GEMISCHTE GERÄUCHERTE HAUS BRATWURST, SECRETO VOM DUROC SCHWEIN, MAIS-POULETBRUST UND PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER UND GRÜNPFEFFERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM UND SAISONALES GEMÜSE

DESSERTS IM GLÄSCHEN VOM BUFFET:

PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT, CREMA CATALANA, TIRAMISÙ UND GLACE VON KALTE LUST

BBQ «MINI»

(AB 30 PERSONEN, UNTER 30 PERSONEN SERVIEREN WIR DIESES GERICHT AUTOMATISCH NUR ALS SPIESS ODER TAVOLATA) 57.-

KLEINES SALATBUFFET MIT 2 BLATTSALATEN UND EINEM ANGEMACHTEN SALAT

AUS DEM SMOKER:

RINDS-PICANHA (HUFTDECKEL 60-70 G), SECRETO VOM DUROC SCHWEIN 50-60 G, GEMISCHTE, GERÄUCHERTE HAUS BRATWURST 40 G, MAIS-POULETBRUST 60 G

PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER, BAKED POTATOES (ODER BEILAGE NACH WAHL), SOUR CREAM UND SAISONALES GEMÜSE

HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLAT

SCHINKEN IM TEIG VOM BUFFET (AB 30 PERSONEN)

47.50.-

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTENDRESSING

SCHINKEN IM TEIG

KARTOFFELGRATIN

SENF UND ROTWEINJUS

BRÖNNTI CREME

MENU GRILLSPIESS (BIS 30 PERSONEN)

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

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTENDRESSING

GROSSER GRILLSPIESS MIT RINDSHUFTSTEAK, SPECK, SCHWEINSNIERSTÜCK, KALBS-CHIPOLATA, PANEER (FRISCHKÄSE) UND PEPERONI

DAZU KRÄUTERBUTTER UND GRATINKARTOFFELN

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

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 FRISCHEN IN BUTTER GESCHWENKTEN SAISONGEMÜSE

TIRAMISÙ

MENU MARZILI 3 GANG MIT SALAT 70.-, 3 GANG MIT RAVIOLI 74.50.-, 4 GANG 83.-

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTER SALATSAUCE

FRISCHE RAVIOLI MIT RICOTTA-ZITRONENFÜLLUNG AN SALBEIBUTTER

GRILLIERTES RINDSFILET AN PORTWEINJUS,

HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN

FRISCHE IN BUTTER GESCHWENKTE SAISONGEMÜSE

CHEESE CAKE MIT WALDBEEREN

MENU DALMAZI 3 GANG MIT SUPPE 59.-, 3 GANG MIT FISCH 66.-, 4 GANG 75.-

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT LACHSROGEN, MEERRETTICHSCHAUM UND TOAST VOM BOHNENBLUST

GERÖSTETE PEPPERONI-SUPPE MIT ROSMARINESSENZ

ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN CALVADOSSAUCE

RÖMISCHE GRIESSGNOCCHI MIT PARMESAN ÜBERBACKEN

FRISCHE IN BUTTER GESCHWENKTE SAISONGEMÜSE

PANNA COTTA MIT HIMBEEREN

MENU PARADIESLI 3 GANG MIT SALAT 76.50, 3 GANG MIT TATAKI 79.-, 4 GANG 90.-

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 MASCARONERISOTTO

DESSERT TRILOGIE

PANNA COTTA, Mousse au Chocolat UND FRUCHTSALAT

MENU BUEBER 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:

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 (NUR SEPT BIS APRIL) ****	15.50
NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK MIT FRANZÖSISCHER SALATSAUCE (NUR SEPT BIS APRIL) ****	17.50
FENCHEL-APFELSALAT MIT ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING UND PECORINO ****	15.50
LACHSTARTAR AUF GUACAMOLE MIT SOJADRESSING ****	20.50
CARMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) AN SALBEI-BUTTER GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT ****	19.50
GEBRATENES FORELLENFILET AUF GRÜNER PETERSILIENRAHMSAUCE MIT VENEREREIS ****	20.50
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 PEPPERONI AUF TOMATENSPIEGEL ****	29.50
CARMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) MIT SALBEI-BUTTER GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT ****	29.50
FALAFEL AUF VEGANEM GEMÜSEINTOPF 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 (CH) MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT BUTTERNÜDELI UND BROKKOLI ****	29.50
GROSSMUTTERS RINDSGULASCH MIT KARTOFFELSTOCK UND SAISONALEM GEMÜSE ****	33.50
GLASIERTER SCHWEINSBRATEN MIT BRATKARTOFFELN UND SAISONALEM GEMÜSE ****	31.50
GRILLIERTE LACHSTRANCHE AUF SALICORN MIT SAFRAN-RAHMSCHAUM AUF SEEBOHNEN UND VENEREREIS ****	39.50
WIENER SCHNITZEL (KALB) MIT BÄRNER FRITES UND SAISONALEM GEMÜSE ****	44.50
ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN MORCHELRAHMSAUCE MIT RISOTTO UND SAISONALEM GEMÜSE ****	42.50
SALTIMBOCCA MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI KALBSCHNITZEL MIT SAFRAN RISOTTO UND BROKKOLI ****	41.50
ENTRECÔTE AUS DEM SMOKER MIT KARTOFFELGRATIN, SAISONALEM GEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER ****	46.50
RINDSFILET AN CASSISJUS MIT WEISSWEIN RISOTTO UND BROKKOLI AN BUTTERMANDELN ****	53.00
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 NORVEGIEUNE (MERINGUE, WALDBEERENGLACE, VANILLEGLACE) MIT GESCHLAGENEM EIWISS ÜBERBACKEN (MIND. 10 PERSONEN, 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	15.50

DESSERT KOMBINATIONEN IM GLÄSSCHEN (AB 10 PERSONEN)

3 VERSCHIEDENE: PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE UND FRUCHTSALAT	15.50
5 VERSCHIEDENE: PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE, CREMA CATALANA, TIRAMISÙ, GLACE VON KALTE LUST	22.50

NUR IM GEHEIZTEN ZELT DOM

MENU FONDUE

(JEWEILS OKTOBER BIS MÄRZ)

52.50

NÜSSLISALAT MIT EI UND FRANZÖSISCHER SAUCE

DAMPFZENTRALE HAUSMISCHUNG MIT «SUUREM MOSCHT»

SILBERZWIEBELN, CORNICHONS, KARTOFFELN UND BROT VOM BOHNENBLUST

«BRÖNNTI CREME»

MENU MIT KRÄUTER FONDUE UND PILZEN

(JEWEILS OKTOBER BIS MÄRZ)

57.50

NÜSSLISALAT MIT EI AN FRANZÖSISCHER SAUCE

KRÄUTER FONDUE MIT «SUUREM MOSCHT», STEINPILZEN UND CHAMPIGNONS

SILBERZWIEBELN, CORNICHONS, KARTOFFELN UND BROT VOM BOHNENBLUST

«BRÖNNTI CREME»

FONDUE-MENU MIT TROCKENFLEISCH-PLÄTTLI VOM JUMI ANSTELLE NÜSSLISALAT

+ 4.50