

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE
BERN

Winter 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 Dom

70 Personen (sitzend)

MIETE DER RÄUMLICHKEITEN

Wir verlangen grundsätzlich keine Miete für das Zelt.

BESTELLUNGEN / PERSONENZAHL

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 Menu 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 des Zelt Domes wird bei der definitiven Reservation eine Vorauszahlung von Fr. 1500.- fällig.

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

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

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 können. 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.

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.

NACHTLÄRM

Aus gesetzlichen Gründen und aus Rücksicht zu unseren Nachbarn dürfen nach 23.30Uhr keine Getränke draussen oder im Zelt serviert oder konsumiert werden. Danke für die Rücksichtnahme.

BEWILLIGUNG FÜR LIVE MUSIK IM AUSSENBEREICH

Grundsätzlich ist verstärkte Musik im Aussenbereich (Zelt gilt als Aussenbereich) Bewilligungspflichtig.

Die Bewilligung muss 3 Monate vor dem Anlass eingeholt werden. In der Regel wird eine solche Bewilligung bis 22.00Uhr für insgesamt 2.5Stunden 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 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».

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 kleinere nachträgliche Preisanpassungen vor.

TRINKGELD

Selbstverständlich freuen sich unsere MitarbeiterInnen auf ein Trinkgeld.

Der durchschnittliche Trinkgeldanteil beträgt bei uns **ca. 5%** 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.

WINTER APERO IM GARTEN (GEDECKT)

APEROS OHNE ANSCHLIESSENDES ESSEN BITTE NUR BIS 18.00UHR
WIR BIETEN KEINE STEHAPEROS IM ZELT AN

APÉRO GLÜHWEIN & MARONI

NOV-FEB **AB 10 PERSONEN** 18.50

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
2 St. Zwetschgen im Speckmantel
Saisonales Süppchen im Glas

APÉRO MINI

AB **10 PERSONEN** 15.50

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch
2 St. Zwetschgen im Speckmantel
Saisonales Süppchen im Glas

APÉRO PETITE DANSE WINTER

AB 10 PERSONEN 29.50

¼ Flammkuchen, saisonal, klassisch und modern, vegetarisch und/oder Fleisch
2 St. Zwetschgen im Speckmantel
Saisonales Süppchen im Glas
20 g Trockenfleisch von Jumi mit Baslerbrot
Auberginen Involtini mit Fetakäse
Crostini mit Ajvar und Brie überbacken

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

+ 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

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 30 PERSONEN

57.00

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 NACH WUNSCH) MIT SOUR CREAM UND SAISONALEN GEMÜSE

SCHOGGIMOUSSE

MENU GRILLSPIESS BIS 30 PERSONEN 3-GANG MENU 57.00, VEGIVARIANTE 54.00

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTENDRESSING

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

DAZU KRÄUTERBUTTER ODER GRÜNPFEFFERSAUCE 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

SCHINKEN IM TEIG VOM BUFFET AB 20 PERSONEN 47.50

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTENDRESSING

SCHINKEN IM TEIG

KARTOFFELGRATIN

SENF UND ROTWEINJUS

BRÖNNTI CREME

DESSERTKOMBINATIONEN IM GLÄSCHEN AB 20 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