

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. 1300.- (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 / 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 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.—.

Für die Vorauszahlung erhalten Sie ein «Ticket», welches Sie über unser Gutscheinsystem lösen können. Sobald das entsprechende Ticket 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».

ANNULLATIONSKOSTEN BEI VORBESTELLTEN UND BESTÄTIGTEN ANLÄSSEN:

Es gelten folgende Richtlinien:

- Bei Annulationen weniger als 90 Tage vor der Veranstaltung, verliert die Anzahlung (Ticket) den Wert.
- Wird der Anlass nicht abgesagt, sondern verschoben und der neue Anlass findet innerhalb eines Jahres statt, so kann das Ticket, 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.

ANNULATIONEN VON EINZELNEN PERSONEN

Annulationen 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

Falls der Wunsch besteht, vorgängig ein Probeessen zu geniessen, können Sie gerne von unserer «A la Carte» Karte etwas wählen, damit Sie sich über die Qualität unserer Küche ein Bild machen können.

Gerichte von den Menu Vorschlägen können nicht probiert werden. Das Probeessen ist nicht inklusive.

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 24:00 Uhr 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 der gesetzlich geforderten Mehrwertsteuer. Bei stark steigenden Waren-, Miet- oder Personalkosten, behalten wir uns Preisanpassungen vor.

FLEISCH DEKLARATION

Wenn nicht anders deklariert kommt unser Fleisch aus der Schweiz.

TRINKGELD

Selbstverständlich freuen sich unsere MitarbeiterInnen auf ein Trinkgeld.

Der durchschnittliche Trinkgeldanteil beträgt bei uns **ca. 5-10%** 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 vom Buffet à discréion (ab 30 Personen, Vegi/Fleisch)

79.50

Salat Buffet (3 Blattsalate und 3 saisonale Salate)

Aus dem Smoker:

Rinds-Picanha (Hufdeckel), 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, Tiramisù, verschiedene Eiskugeln von *Kalte Lust*

BBQ medium vom Buffet 300g Fleisch (ab 30 Personen, Vegi /Fleisch)

72.50

Salat Buffet (2 Blattsalate und 2 saisonale Salate)

Aus dem Smoker:

Rinds-Picanha (Hufdeckel), 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:

Tiramisù, Panna Cotta, verschiedene Eiskugeln von *Kalte Lust*

BBQ mini vom Buffet 300g Fleisch (ab 30 Personen, Vegi /Fleisch)

64.00

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

Hausgemachte Mousse au Chocolat

Menu Grillspiess bis 30 Personen

3-Gang Menu 59.50 Vegivariante 54.00

Saisonaler gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Honig-Limettendressing

Grosser Grillspiess mit Rindshuftsteak, Lammnierstück, Schweinsnierstück,

Kalbs-Chipolata, Paneer (Frischkäse), Peperoni und Zwiebeln

dazu Kräuterbutter, Grünpfeffersauce und Kartoffelgratin

Vegivariante: Grosser Gemüsespiess mit Auberginen, Peperoni, jungen Zwiebeln, Fenchel, Champignons, Zucchini und Paneer dazu Kräuter-Tomaten-Coulis und Kartoffelgratin

Hausgemachte Mousse au Chocolat

Menu Aare 3 Gang mit SALAT 69.50	3 Gang mit FISCH 79.00	4 Gang 90.00
---	------------------------	--------------

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 77.50	3 Gang mit RAVIOLI 84.50	4 Gang 95.50
--	--------------------------	--------------

Saisonaler gemischter Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce

Frische Ravioli mit Ricotta-Zitronenfüllung an Salbeibutter

Grilliertes Rindsfilet (150g) an Portweinjus,
hausgemachter Kartoffelgratin
frisches in Butter geschwenktes Saisongemüse

Cheese Cake mit Waldbeeren

Menu Dalmazi 3 Gang mit SUPPE 65.00	3 Gang mit FISCH 71.50	4 Gang 85.50
--	------------------------	--------------

Hausgebeizter Lachs mit Lachsrogen, Meerrettichschaum und Toast vom Bohnenblust

Geröstete Peperoni-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 84.00	3 Gang mit TATAKI 88.50	4 GANG 99.50
---	-------------------------	--------------

Gehobelter Fenchel-Apfel-Salat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing und Pecorino

Lachs Tataki im Sesam gewendet mit Wasabischaum auf Salicorn

Grilliertes und pochiertes Rindsfilet (150g)
an Cassis-Portwein-Schaum mit Mascarponeisotto

Dessert Trilogie
Panna Cotta, Mousse au Chocolat und Fruchtsalat

„Buebere Bedli“ Menu	59.50
-----------------------------	-------

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

5 % Rabatt ab 3-Gang Menu, wenn für die ganze Gruppe ein identisches Menu und allenfalls eine vegetarische Variante bestellt wird

Vorspeisen (bitte pro Gericht mindestens 10 Personen und nicht mehr als 2 verschiedene pro Gruppe)

Gazpacho mit Knoblauchcroutons (Sommer) ****	15.50
Karottenschaumsüppchen mit Ingwer ****	15.50
Kürbissuppe mit Orangen (Herbst-Winter) ****	15.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot ****	16.50
Saisonaler gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Honig-Limetten Dressing ****	13.50
Nüsslisalat mit Ei an französischer Salatsauce (Oktober – März) ****	17.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck an französischer Salatsauce (Oktober – März) ****	19.50
Fenchel-Apfelsalat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing und Pecorino ****	17.50
Lachstartar und Guacamole mit Sojadressing ****	23.50
Caramelle di Magro Teigwaren gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter ****	21.50
Gebratenes Forellenfilet (80g) auf grüner Petersilienrahmsauce mit Venere Reis	23.50

Vegetarisches und veganes

Falafel auf veganem Gemüseeintopf  mit Aprikosen und Süßkartoffeln ****	30.50
Ofengeröstete Aubergine  mit Granatapfelkernen gebackene Kartoffeln, vegane Kurkumacreme und Pinienkerne ****	30.50
Kräuter Paneer (Frischkäse) im Blätterteig mit gerösteten Peperoni auf Tomatenspiegel ****	30.50
Caramelle di Magro Teigwaren gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter ****	32.50
Bündner Pizokel mit Rahmwirsing mit schweizer Bergkäse überbacken ****	32.50
Risotto mit grilliertem Fenchel und gehobelter Belper Knolle ****	29.50
Strozzapreti mit Kapern, Oliven, Pinienkernen, Chili, Pomodori secchi und Basilikum an Tomatensauce ****	29.50
Gelbes Dal Linsengericht mit Basmatireis, Auberginen Chutney und Masala Papadum	30.50

Hauptspeisen Fleisch / Fisch (pro Gericht mindestens 10 Personen und nicht mehr als 2 verschiedene pro Gruppe)

Pouletgeschnetzeltes (CH) mit Champignonrahmsauce Brokkoli und Butternüdeli ****	32.50
Grossmutters Rindsgulasch mit saisonalem Gemüse und Kartoffelstock ****	34.50
Glasierter Schweinsbraten mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln ****	32.50
Grillierte Lachstranche auf Salicorn mit Safran-Rahmschaum auf Seespargel und Venere Reis ****	41.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit saisonalem Gemüse und Bärner Frites ****	46.50
Rosa gebratenes Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Risotto ****	45.50
Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei Kalbschnitzel mit Brokkoli und Safran Risotto ****	45.50
Entrecôte aus dem Smoker mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin ****	49.50
Rindsfilet an Cassisjus Brokkoli mit Buttermandeln und Weisswein Risotto ****	57.50
Brasato di Manzo Rindsschmorbraten mit italienischem Rotwein, Knollengemüse und hausgemachten Teigwaren	37.50

Desserts (bitte pro Gericht mindestens 10 Personen und nicht mehr als 2 verschiedene pro Gruppe)

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Cognac ****	12.50
Omelette Norvegienne (ab 10 Personen) Meringue, Waldbeeren- und Vanilleglace mit geschlagenem Eiweiss überbacken ****	15.50
Zwetschgenencrumble mit Kardamom und Vanilleglace ****	14.50
Panna Cotta mit Himbeer Coulis ****	12.50
Crema Catalana ****	13.50
Tiramisù ****	14.50
Chocolate Cake mit Doppelrahm ****	14.50
Cheese Cake mit Waldbeeren ****	14.50
Käseplatte 2 Hartkäse, 1 Ziegenkäse und 2 Weichkäse	pro 100g 16.50

Dessert Kombinationen im Gläschen (ab 10 Personen)

Panna Cotta, Schoggimousse, Crema Catalana, Fruchtsalat oder Tiramisù

2 Desserts	11.50
3 Desserts	16.50