



INHALT

ALLGEMEINES

Anreise.....	S 2
--------------	-----

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Begrüßungs - und Kaffeepausen.....	S 3
Stehcocktail - Variationen.....	S 4
Business-Menüs	S 5
Fondue Chinoise und Bourguignonne.....	S 6

WEINE

Weinkarte.....	S 6
----------------	-----

SÄLE UND SAALTECHNIK

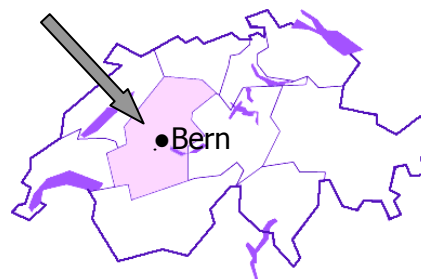
Kapazitäten und Saalpreise.....	S 7
Seminarpauschale.....	S 8
Technische Preisliste.....	S 9

KONDITIONEN

Allgemeine Geschäftsbedingungen	S 10-11
---------------------------------------	---------

ANREISE

Entfernung	km
Zürich	122
Luzern	108
Genf	153
Basel	93
Wallis	270



Anreise mit der Bahn

- Tram Nummer 3 (Richtung Weissenbühl) oder 5 (Richtung Fischermätteli) bis zur Haltestelle „Kocherpark“
- Bus Nummer 13 (Richtung Bümpliz) oder 14 (Richtung Gäbelbach) bis zur Haltestelle „Kocherpark“

Anreise zu Fuss ab Hauptbahnhof Bern (ca. 4 Gehminuten)

- Gehen Sie rechts aus dem Bahnhof in Richtung Bubenbergrplatz
- Überqueren Sie den Bubenbergrplatz und biegen Sie links in den Hirschengraben ab
- Nach ca. 150 m biegen Sie rechts in die Effingerstrasse ab
- Folgen Sie der Effingerstrasse bis zur Belpstrasse. Auf der rechten Strassenseite vor der Kreuzung liegt das Allresto

Anreise mit dem Auto von der Autobahn kommend

- Verlassen Sie die Autobahn bei der Ausfahrt „Bern Forsthaus“
- Richtung Zentrum via Murtenstrasse und Laupenstrasse
- Nach ca. 2 km biegen Sie rechts in die Seilerstrasse ab
- Nach 200 m rechts in die Effingerstrasse und nach weiteren 100 m nochmals rechts in die Belpstrasse abbiegen.
- Einfahrt rechts ins Parkhaus „City West“, grüne Zone parkieren
„Blaue Zone“ im Quartier.



BEGRÜSSUNGS – UND KAFFEPAUSEN

	Pro Person	CHF
<input type="checkbox"/> VARIANTE A 1x Kaffee, 1x Tee, 1 Glas Orangensaft		10.50
<input type="checkbox"/> VARIANTE B 1x Kaffee, 1x Tee, 1 Glas Orangensaft und 1xGipfeli		11.50
<input type="checkbox"/> VARIANTE B + 1x Kaffee, 1x Tee, 1 Glas Orangensaft und 1x hausgemachten Kuchen		13.50
<input type="checkbox"/> VARIANTE C 1xKaffee, 1x Tee, 1 Glas Orangensaft Vormittag: mit 1x Gipfeli Nachmittag: mit einem Kuchenstück		15.50
kleiner Früchtekorb (Früchte nach Saison)		35.00
grosser Früchtekorb		66.00

Besonderheiten:	pro Person
Salamiplatte	10.00
Käseplatte	8.00
Schinkenplatte	8.50
Gemischte Platte (Schinken, Salami, Käse)	18.50
Kleine Sandwiches mit Salami, Käse, Schinken, Thon oder Cantadou	4.50
Grosse Sandwiches mit Salami, Käse, Schinken, Thon oder Cantadou	6.50
Chips, Nüssli & Salzstängeli	2.00
Hausgemachter Schoki- und Zitronenkuchen	3.00
Gipfeli	1.50

	500 gr.
Frisches Brot in Scheiben	12.00
Frischer Zopf in Scheiben	10.00

Getränkepauschale zum Stehlunch (Weisswein ½ Lt., Mineral, Orangensaft, Chips und Nüssli)	Pro Person	20.50
---	-------------------	--------------

Wir beraten Sie auch gerne bei individuellen Wünschen!

STEHCOCKTAIL-VARIATIONEN (Ab 10 Personen)

Gäste bedienen sich am Buffet und erhalten einen Teller mit einem Gläserclip. Obwohl Sie stehend Ihren Imbiss einnehmen, haben Sie immer eine Hand frei. Lassen Sie sich diesbezüglich beraten.

Variante 1

Kalt

Gemüsedipps mit verschiedenen Saucen
Eier-Canapé
Salami-Canapé

Warm

Knusprige Schinkengipfeli
Rassige Käseküchlein
Cippollata – Würstchen

p. P. 27.50 CHF

Variante 2

Kalt

Salami-Canapé
Eier-Canapé
Hausgemachte Crêpe-Roulade mit Kräuterfrischkäse

Warm

Schweinefleischspiessli
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce
Cippollata – Würstchen

p. P. 31.50 CHF

Variante 3

Kalt

Rauchlachs mit Zitronen garniert
Laugenbrötchen mit Cantadou
Blätterteig-Pastetchen mit Thonmousse gefüllt

Warm

Mini paniertes Schweinsschnitzel
Mini Falafel
Mini Crevettenspiesschen
Mini Fischfiletstreifen im Bierteig
Mini Baked Potatoes mit Joghurtsauce

p. P. 39.50 CHF

Gerne stellen wir Ihnen auch eine Stehcocktail-Variante zusammen.

BUSINESS MENU

Unsere Business Menus finden Sie detailliert auf unserer Homepage
www.allresto.ch/menu.pdf

Gern können Sie sich auch ein Menu zusammen stellen (pro Gruppe kann 1 Fleisch gewählt werden).

Gemischter Saisonsalat

Schweins Cordon Bleu

oder

Ungarisches Rindsgulasch

oder

Schweinskotelette

oder

Schweinssteak Tessiner Art
(Tomaten, Peperoni, Champignonsauce)

oder

Halbes Poulet gebraten

oder

Schweinsgeschnetzeltes
an Rahmsauce, 1/2 Pfirsich mit Rahm

Hausgemachtes Dessert

Der Preis 39.50.- CHF p. Person

Wählen Sie aus folgenden Beilagen: Pommes-Frites, Kroketten, Reis, Salzkartoffeln,
Kartoffelstock oder Kartoffelgratin

FONDUE CHINOISE À DISCRETION AB 15 PERSONEN

Gemischter Salat (als Vorspeise)

Rind-, Truten- und Schweinefleisch

Delikate Saucen und Beilagen

Kroketten, Reis (auf Wunsch auch mit Pommes Frites erhältlich)

à Fr. 36.50 CHF



FONDUE BOURGUIGNONNE À DISCRETION AB 15 PERSONEN

Gemischter Salat (als Vorspeise)

Rindsfilet

Delikate Saucen und Beilagen

Kroketten, Reis (auf Wunsch auch mit Pommes Frites erhältlich)

à Fr. 46.00 CHF

Weitere Menu-Vorschläge stellen wir Ihnen gerne individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

WEINE IM HAUBELI

WEISSWEIN

CHF / 5 dl

Mont sur Rolle

22.50

Aigle

25.00

Yvorne

25.00

ROSÉWEIN

Rosè de Gamay Romand

22.50

Dôle blanche

22.50

ROTWEIN

Gamay

22.50

Montepulciano d'Abruzzo

22.50

Dôle

22.50

Aigle

25.00

Beaujolais

22.50

Merlot

22.50

Gerne senden wir Ihnen eine Auswahl unserer Flaschenqualität an Rotwein und Weisswein auf Anfrage zu.

KAPAZITÄTEN SEMINAR UND KONFERENZRÄUME

Kurzübersicht der
Räume
Säle im Gebäude des
Kongresszentrum

	Quadratmeter	Konzertbestuhlung	Seminarbestuhlung	U-Form Bestuhlung	Bankett-Bestuhlung	Block-Bestuhlung	Bühne	Simultananlage	Dolmetscherkabine	Beamer	Leinwand
Saal A	100	80	40	Δ	60	Δ	--	□	□	■	■
Saal B	120	100	40	Δ	70	Δ	■	□	□	■	■
Saal A+B	210	180	100	Δ	140	Δ	■	□	□	■	■
Saal C	54	Δ	20	20	40	Δ	--	Δ	Δ	□	□
Saal D	25	--	--	--	--	14	--	Δ	--	□	□
Schützenstube	72	40	30	25	40	Δ	--	Δ	Δ	□	□

■ fest installiert

□ mobil installierbar

Δ auf Anfrage

Saal	½ Tag CHF	1 Tag CHF
Saal A	280.-	490.-
Saal B	280.-	490.-
Saal A+B	540.-	990.-
Saal C	160.-	290.-
Saal D	140.-	190.-
Schützenstube	190.-	290.-



Als halber Tag gelten die Zeiten von:

08.00-12.00

14.00-17.00

20.00-00.00

Als ganzer Tag gelten die Zeiten von:

08.00-17.00

14.00-00.00

SEMINARPAUSCHALE

Seminarpauschale mit Lunch à CHF 85.- pro Person

- Saalmiete
- Konferenzraum in gewünschter Bestuhlung
- 1 Rednerpult
- 1 Beamer
- 1 Hellraumprojektor inkl. Leinwand
- 1 Laserpointer
- 1 Flipchart
- 1 mobile Pinwand
- Mineralwasser während der Sitzung
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee / Tee, Orangensaft, morgens Gipfeli, nachmittags Cake
- Business-Lunch (3-gängiges Mittagessen, ohne Getränke)

Bitte beachten Sie untenstehend unsere Mindestanzahlen um eine Seminarpauschale buchen zu können.

Saal	Mindestanzahl
Saal A	30
Saal B	30
Saal A+B	60
Saal C	15
Saal D	10
Schützenstube	15



TECHNISCHE INFRASTRUKTUR

BILDWIEDERGABE	CHF
Hellraumprojektor 575 Watt	30.00
Beamer	100.00
TON	
Mikrofon, verkabelt mit Ständer	40.00
Handmikrofon kabellos	80.00
Ansteckmikrofon kabellos	80.00
LEINWÄNDE	
Mobile Leinwand (2m x 2m)	15.00
Fixe Leinwand	15.00
PRÄSENTATION	
Laptop	100.00
Flipchart inkl. Schreibstifte	30.00
Mobile Pinwand, mit Steckfilz	30.00
Laserpointer	10.00
Rednerpult	40.00
Moderatorenkoffer	40.00

Bei weiteren gewünschten Infrastrukturen wenden Sie sich bitte an unsere externen Techniker .
Wir werden Ihnen gerne die passenden Adressen bekannt geben.

**UNSER HAUS IST MIT WIRELESS SYSTEM AUSGERÜSTET
DEN ZUGANGSCODE ERHALTEN SIE VON UNSEREM KONGRESSPERSONAL**



ALLGEMEINE GESCHAEFTSBEDINGUNGEN

1. Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung. Zusatzinformationen wie Küchenavis und Organisationsplan sind integrierter Bestandteil des Reservationsvertrages.

2. Personenzahl

Die gemeldete Personenzahl gilt ein Werktag vor der Veranstaltung als verbindlich.

3. Wartezeiten und Personalkosten

Als ordentliche Servicezeiten gelten Mo-Fr von 07.30 bis 20.00h. Wenn nicht anders vereinbart wurde, gelten die anschliessenden Stunden als Überzeit.

Die Serviceleistungen zum jeweiligen Stundenansatz pro Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter	pro Std.	CHF 30.00
--------------------	----------	-----------

4. Annullationen

Annullationen bitte rechtzeitig und schriftlich mitteilen.

Es gelten folgende Annullationstermine:

bis 30 Tage vor dem Anlass:	Kostenlos
bis 15 Tage vor dem Anlass	50 % der Saalmiete
bis 10 Tage vor dem Anlass	100 % der Saalmiete

Annullation 24 h vor dem Anlass
bei bestellter Verpflegung: die bestellte Verpflegung wird zu 100 % verrechnet

5. Angebots- und Preisänderungen

Preisänderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden schriftlich vereinbart. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.6 % Mehrwertsteuer. Die Zahlungsfrist besteht innerhalb 20 Tagen ab dem Rechnungsdatum.

6. Feuerpolizei

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Mieter in Rechnung gestellt. Die Notausgänge sind stets freizuhalten.

7. Türwachen

Bei Freinächten, Bühnen- und Grossveranstaltungen sind Türwachen durch Organe einer Sicherheitsfirma obligatorisch. Die Kosten hierfür sowie die Verpflegungskosten bei einem Einsatz von über fünf Stunden werden dem Mieter in Rechnung gestellt.

8. Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei gemieteten Geräten ist der verantwortliche Organisator verpflichtet, dem Diensthabenden Chef de Service oder dem Techniker den Schluss des Anlasses zu melden, damit die gemieteten Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.



9. Änderungen

Es ist untersagt, an baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe (Ausstellungen) dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit schriftlicher Genehmigung des Allresto erstellt werden.

10. Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Allresto lehnt als Vermieter jede Haftung ab.

11. Ruhe und Ordnung

Die Benützer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet. Den Weisungen der Verantwortlichen des Allresto ist Folge zu leisten. Das Allresto kann von Reservationen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbuchen: Wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf des Allresto gefährdet sind. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf des Anlasses gemacht werden.

12. Sicherheitsvorschriften

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird, als dies dem Fassungsvermögen des vermieteten Saales entspricht. Verbindlich dafür sind die vom Allresto angegebenen Höchstzahlen auf den Bestuhlungsplänen.

13. Informationspflicht

Der Mieter ist dafür verantwortlich, dass die „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ auch den durch den Mieter zugezogenen Dritten (Orchester, Aussteller, Dekorateure usw.) bekannt sind.

14. Zusätzliche Bestimmungen

Falls der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er dem Allresto gegenüber mit dem Veranstalter solidarisch als Gesamtschuldner. Im Falle von höherer Gewalt (Brand, Streik usw.) entstehen dem Allresto keine Verpflichtungen gegenüber dem Veranstalter. Bei Rücktritt vom Vertrag behält sich das Allresto Schadenersatzforderungen gemäss OR vor. Ess- und Trinkwaren werden ausschliesslich durch das Allresto angeboten. Gratisangebote durch Drittpersonen bedingen einer schriftlichen Einwilligung durch die Direktion des Allresto. Werden Ess- und Trinkwaren ohne Einwilligung konsumiert, ist die Vermieterin berechtigt, den ihr entgangenen Umsatz dem Veranstalter zu berechnen. Es werden keine Rechnungen an Adressen ausserhalb der Schweiz zugestellt.

15. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist die Stadt Bern

Änderungen vorbehalten