



Bankettdokumentation

Herzlich willkommen im Restaurant Dähhölzli

Mitten im Grünen und doch stadtnah, bietet das Restaurant Dähhölzli einen einzigartigen Ort für Ihre Veranstaltung. Unsere hellen, stilvollen Bankettsäle im Obergeschoss schaffen den passenden Rahmen für Anlässe mit bis zu 250 Personen – sei es für ein festliches Familienessen, ein stilvolles Firmenbankett, ein stimmungsvolles Weihnachtsessen oder eine inspirierende Seminarveranstaltung.

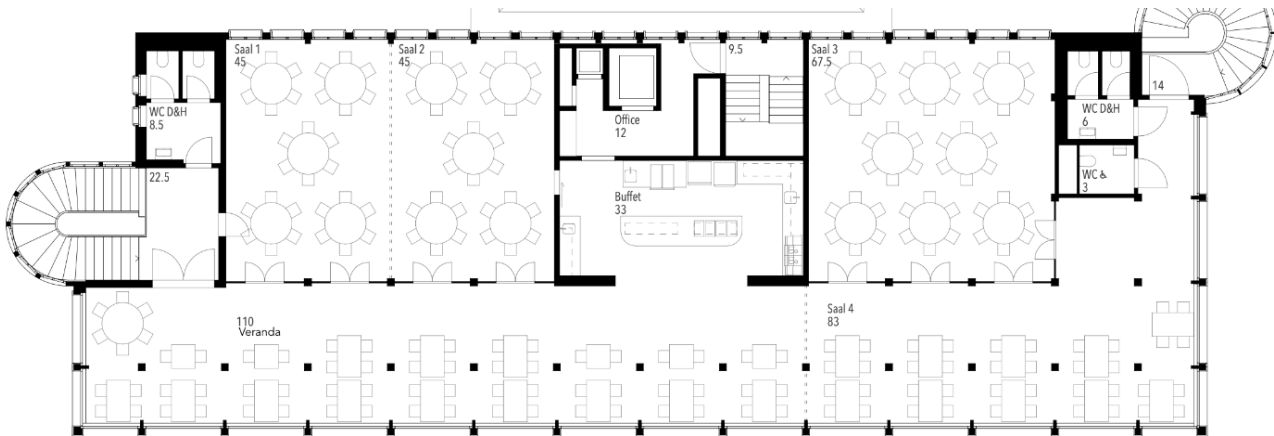
Ob klassisches Menü, saisonales Buffet oder geselliges Grillangebot: Wir verwöhnen Sie mit regionaler Küche, frischen Zutaten und kulinarischer Kreativität – stets abgestimmt auf die Art Ihres Anlasses und Ihre Gäste.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Ihr Restaurant Dähhölzli Team



RAUMPLAN



PREISE UND BESTUHLUNG

Raum	Grösse in m ²	Miete 1/2 Tag CHF	Miete 1 Tag CHF	Blocktisch	U- Form	Theater	Tafel	Seminar	runde Tische
Saal 1	45	150	250	23	12	30	40	20	18
Saal 2	45	150	250	23	12	30	40	20	18
Saal 1 & 2	90	300	500	36	30	80	75	35	64
Saal 3	67.5	250	350	30	20	50	54	28	45
Saal 4*	83	100	180	-	-	-	54	-	45
Veranda	195.5	450	550	-	-	-	150	-	120
Veranda <i>ohne Saal 4</i>	110	300	450				80		50

*Nur in Kombination mit Saal 3 buchbar. Als Sitzungssaal ist er wegen der Säulen weniger geeignet, kann jedoch gut als Gruppenraum genutzt werden.

Die Raummiete entfällt, wenn bei einem Anlass ein Menü serviert wird.

IM MIETPREIS INBEGRIFFEN

- Wireless Internet
- Gewünschte Bestuhlung

NICHT IM MIETPREIS INBEGRIFFEN

- Beamer inkl. Leinwand
 - Pinnwand
 - Flipchart
 - Kleiner Moderatorenkoffer
 - Blumendekoration
- CHF 45.00
 CHF 20.00
 CHF 30.00
 CHF 20.00
 auf Anfrage

APERRO

CHF 16.50 | PERSON

Hausgemachte Nussmischung
Marinierte Oliven
Sbrinz-Bröckli
Grissini mit Rohschinken
Chäschüechli mit Brombeer-Zwiebelmarmelade

APERRO RICHE STANDARD

CHF 45 | PERSON

Mini-Beef-Carpaccio mit Rucola Pesto, Senfmousse und gepickelten Senfkörnern
Chäschüechli mit Brombeer-Zwiebelmarmelade
Belugalinsensalat mit Zigenkäse-Crème
Tomaten Bruschetta mit Basilikum (vegan)
Gebackene Falafel mit Hummus (vegan)
Fischknusperli mit Sauce Tartare
Yakitori-Pouletspiess mit Satay-Sauce und gerösteten Erdnüssen

APERRO RICHE DÄHLHÖLZLI

CHF 68 | PERSON

Gurken-Joghurt Kaltschale im Espresso-Tassli
Mini-Cornets mit

- Beef Tatar
- Rauchlachstatar
- Antipasti-Tatar (vegan)

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Parmesan-Brunnenkresse-Schaum (vegan)
Gebackene Falafel mit Hummus (vegan)
Mini-Burger mit geräucherter BBQ-Sauce, Salat, Tomate und Gurke
Mini-Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffel-Oliven-Stampf
Thunfisch-Tataki mit Wakame-Sesamsalat und Spicy Mayo
Hausgebeizter Orangen-Gin-Saibling mit Buttermilch-Panna-Cotta und eingelegter Nostrano-Gurke

MENÜVORSCHLÄGE

Ab 20 Personen desselben Gerichtes. Gerne dürfen Sie sich nach Wunsch ein einheitliches Menü zusammenstellen, selbstverständlich mit Fleisch- und vegetarischer Option im Hauptgang.

VORSPEISEN

Knackiger grüner Salat	CHF 11.00
Bunt gemischter Salat	CHF 13.00
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Espuma, Tapiokachips und eingelegtem Kürbis	CHF 18.90
Spargelmouse mit Räucherlachs, Salatbouquet, Himbeer-Dressing und Brotchip (<i>saisonal</i>)	CHF 16.90
Burrata mit Basilikum-Cherrytomaten, Ruccolasalat und Feigenchutney	CHF 16.90
Blumenkohl-Crème-Brûlée mit Zitrusfrüchten und schwarzem Knoblauch	CHF 15.50

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit kandierte(n) Kürbiskernen (<i>saisonal</i>)	CHF 11.00
Selleriecremesuppe mit Trüffelöl und Brioche-Croûtons	CHF 11.00
Spargelcremesuppe mit Curryrahm (<i>saisonal</i>)	CHF 11.00
Gurkenkaltchale mit Sauerrahm und Dill	CHF 11.00

HAUPTGERICHTE

Rosa gegart(e)s Lammnierstück mit Portweinjus, Ratatouille und Bratkartoffeln	CHF 39.50
Bison-Entrecôte mit Bohnen-Cassoulet und gebratener Polenta-Parmesan-Schnitte, <i>wahlweise</i> mit Chimichurri oder Portweinjus	CHF 58.00
Langsam geschmorte Schweizer Rindsbäckli mit Weissweinsteinrisotto, geröstetem Wurzelgemüse und sautiertem Speck	CHF 33.00
Maispouardenbrust mit cremiger Mascarpone-Polenta, gebratenen Maiskörnern, Popcorn und Pinot-Noir-Jus	CHF 28.50
Rosa gebratenes Schweizer Entrecôte mit Röstgemüse und Kartoffelgratin	CHF 46.00
Asiatisches Pouletcurry mit gedämpftem Basmatireis, Mungosprossen und Lotus-Chip	CHF 36.00

FISCH

Gebratenes Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Peperonata,
Bratkartoffeln und Zitronen-Dill-Salsa CHF 34.90

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGÄNGE

Asiatisches Gemüsecurry mit Basmatireis und Lotus-Chip CHF 27.00

Indisches Linsen-Daal mit Naan-Brot und Minzsauerrahm (vegan) CHF 24.00

Gemüse-Tajjine mit Granatapfel-Couscous (vegan) CHF 26.50

Zitronen-Basilikum-Rondelle in Rahmsauce mit getrockneten Tomaten CHF 26.00

DESSERTS

Passionsfruchtmousse mit marinierten Früchten und Sauerrahm-Eis CHF 11.50

Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace CHF 8.00

Himbeer-Panna Cotta mit marinierten Beeren
und Zitronensorbet (*laktosefrei*) CHF 10.50

GRILLBUFFETS

GRILLBUFFET DÄHLHÖLZLI

CHF 72.00 | PERSON

Vorspeisen & Salate

Auswahl von vier saisonal angemachten Salaten
Sommerlicher Blattsalat
French-Dressing und Italienisches Kräuterdressing

Grillspezialitäten

Zart marinierte Trutenbrust
Sanft geschmorter Schweinebauch
Kalbsbratwurst mit Brot und Senf
Vegane Burger-Patties
Vegetarische Cevapcici

Beilagen

Gebackene Ofenkartoffeln mit Schnittlauchsauce
Gegrillte Zucchini mit Tomatenwürfeln
Frisches Brot

Dessert

Mini-Cremeschnitte
Erfrischendes Aprikosensorbet

GRILLBUFFET DELUXE

CHF 95.00 | PERSON

Vorspeisen & Salate

Auswahl von vier saisonal angemachten Salaten
Sommerlicher Blattsalat
French-Dressing und italienisches Kräuterdressing
Hausgemachtes Baba Ganoush mit Mini-Pitabrot

Grillspezialitäten

Zart marinierte Truthahnbrust
Asiatisch gebeiztes Pouletoberschenkelsteak
Flanksteak vom Schweizer Rind
Sanft geschmorter Schweinebauch
Kalbsbratwurst mit Brot und Senf
Vegane Burger-Patties
Vegetarische Cevapcici

Beilagen

Gebackene Ofenkartoffeln mit Schnittlauchsauce
Gegrillte Zucchini mit Tomatenwürfeln
Gegrillte Champignons mit eingelegten Zwiebeln
Frisches Brot und verschiedene Saucen

Dessertvariation

Schokoladenmousse im Gläsli
Mini-Cremeschnitte
Erfrischendes Aprikosensorbet

KAFFEIPAUSEN

Das Buffet der Kaffeepause steht während 30 Minuten zur Verfügung

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

CHF 9.00 | Person

Kaffee, Espresso, Tee, Fruchtsaft und Mineralwasser, Buttergipfeli

KAFFEIPAUSE VORMITTAGS

CHF 15.00 | Person

Kaffee, Espresso, Tee, Fruchtsaft und Mineralwasser
Buttergipfeli, Früchtekorb und etwas Salziges

KAFFEIPAUSE NACHMITTAGS

CHF 15.00 | Person

Kaffee, Espresso, Tee, Fruchtsaft und Mineralwasser
Verschiedenes Gebäck (süss und salzig), Früchtekorb

Salzig

Schinkengipfeli

CHF 3.00 | Stück

Chäschüechli mit Brombeer-Zwiebelmarmelade

CHF 2.50 | Stück

Lauchchüechli mit Speck

CHF 2.50 | Stück

Süss

Mini-Berliner

CHF 2.00 | Stück

Buttergipfeli

CHF 2.00 | Stück

Mini-Cremeschnitte

CHF 4.00 | Stück

Früchtekorb

CHF 4.00 | Person

Fruchtsalat im Glas

CHF 2.50 | Stück

DEKLARATION

Fleisch und Fleischwaren	Schweiz
Lamm	Australien
Rauchlachs	Norwegen
Thon	Nordost Atlantik
Brot- und Backwaren	Schweiz

ALLERGENE

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ANREISE

Öffentlicher Verkehr

Bus Nr. 19 ab Bahnhof Bern (Endstation Elfenau) bis Haltestelle Ka-We-De.
Anschliessend Fussweg zum Restaurant Dählhölzli (ca. 5 Minuten).

Auto

Aus Richtung Zürich: Ausfahrt Bern Ostring, Richtung Stadt bis Thunplatz. Richtung Fribourg auf die Kirchenfeldstrasse. Erste Abbiegung links in Jubiläumsstrasse (bei der Kapelle).

Aus Richtung Fribourg: Ausfahrt Bümpliz-Köniz, Richtung Bern auf der Weissensteinstrasse. Bei der zweiten Kreuzung links in die Schwarzenburgstrasse, zum Eigerplatz. Geradeaus und über die Monbijoubücke. Nach der Brücke bei der ersten Ampel rechts in die Aegertenstrasse, rechts in die Jubiläumsstrasse.

Kostenpflichtiger Parkplatz an der Aare (CHF 2.20 pro Stunde).

KONTAKT

Restaurant Dählhölzli
Tierparkweg 2, 3005 Bern
031 352 20 20
daehlhoelzli@huettenzauber.ch

DAS KLEINGEDRUCKTE

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Grundlegendes

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt, und der Betriebe der Kappeler Gastro AG als Betreiberin von Restaurants, Hotels, Berghäusern und Caterings, im Folgenden als Restaurant bezeichnet. Der Einfachheit halber wird in diesen AGB – egal in Bezug auf welche Leistung – immer von Vertrag gesprochen.

Es gelten ausschliesslich die bei Vertragsschluss gültigen Geschäftsbedingungen des Restaurants. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der übrigen AGB-Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

2. Gerichtsstand / Anwendbares Recht

Für allfällige Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Thun BE Gerichtsstand, sofern kein anderer gesetzlich zwingender Gerichtsstand besteht.

Es kommt auf allen Vertrags-, Reservations-, allfälligen Zusatzvereinbarungen und allgemeinen Bedingungen ausschliesslich schweizerischen Rechts zur Anwendung. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des Restaurants.

3. Definitionen

Schriftliche Bestätigungen: Als schriftliche Bestätigungen gelten auch E-Mail-Nachrichten.

Vertragspartner sind der Gast und das Restaurant.

4. Vertragsgegenstand / Geltungsbereich

Der Vertrag über die Miete von Tischen, Seminarräumen, Flächen sowie sonstigen Lieferungen und Leistungen kommt mit der schriftlichen Bestätigung durch das Restaurant bzw. bei Internet-Buchungen mit der Buchungsbestätigung des Gastes zustande.

Eine Reservation, die am Veranstaltungstag selbst erfolgt, ist im Augenblick der Annahme durch das Restaurant verbindlich.

Vertragsänderungen werden für das Restaurant erst durch eine (schriftliche) Rückbestätigung verbindlich.

Einseitige Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags durch den Gast sind unwirksam.

5. Leistungsumfang

Der Leistungsumfang des Vertrags bestimmt sich gemäss individuell vorgenommener Reservation des Gastes. Der Gast hat – andere vertragliche Vereinbarungen vorbehalten – keinen Anspruch auf einen bestimmten Tisch/Raum.

Sollten trotz einer bestätigten Reservation kein Tisch/Raum im Restaurant verfügbar sein, so muss das Restaurant den Gast unverzüglich hierüber informieren und gleichwertigen Ersatz in einem räumlich nahen gelegenen Restaurant vergleichbarer oder höherer Kategorie anbieten.

Allfällige Mehraufwendungen für das Ersatzrestaurant gehen zu Lasten des Restaurants. Lehnt der Gast das Ersatzrestaurant ab, so hat das Restaurant vom Gast bereits erbrachte Leistungen umgehend zu erstatten.

6. Optionen

Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Nach ungenutztem Ablauf der Optionsfrist kann das Restaurant über sämtliche Tische/Räume verfügen.

7. Preise / Zahlungspflicht

Die vom Restaurant genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und schliessen die gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Der Gast ist verpflichtet, für die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen die vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Gast, seinen Begleitern und Besuchern veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

Eine Erhöhung gesetzlicher Abgaben nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Gastes. Preisangaben in Fremdwährungen sind Richtwerte und werden zum jeweiligen Tageskurs verrechnet. Alle publizierten Preise können jederzeit ohne Mitteilung an den Gast angepasst werden. Gültigkeit haben jeweils diejenigen Preise, die vom Restaurant bestätigt werden.

Je nach Vereinbarung bzw. ab einem Reservationsbetrag von CHF 2000 kann das Restaurant eine Anzahlung von 50% des gesamten Buchungsbetrags verlangen. Die Anzahlung ist als Teilzahlung auf das vereinbarte Entgelt zu verstehen.

Das Restaurant kann anstelle einer Anzahlung auch eine Kreditkartengarantie verlangen.

Eine Vorauszahlung ist innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Reservationsbestätigung zu überweisen. Erfolgt die Reservation kurzfristiger, so verlangt das Restaurant eine Kreditkartengarantie über den gesamten Buchungsbetrag.

Bei nicht fristgerechter Anzahlung oder Leistung der Kreditkartengarantie kann das Restaurant den Vertrag unverzüglich (ohne Mahnung) auflösen, bzw. von den gemachten Leistungsversprechungen zurücktreten und die unter Ziffer 9 genannten Stornierungskosten verlangen.

Dem Restaurant steht das Recht auf jederzeitige Abrechnung bzw. Zwischenabrechnung seiner Leistungen zu. Die Schlussrechnung umfasst den vereinbarten Preis zuzüglich allfälliger Mehrbeträge, die aufgrund gesonderter Leistungen des Restaurants für den Gast und/oder die ihn begleitenden Personen entstanden sind. Die Bezahlung kann bar in Schweizer Franken oder mit einer akzeptierten Kreditkarte erfolgen.

8. Veranstaltungen

Eine Veranstaltung kann sowohl Leistungen für den Veranstaltungsraum, für Verpflegung, technische Einrichtungen und weitere Leistungen umfassen.

Teilnehmerzahl

Der Gast verpflichtet sich, dem Restaurant die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 8 Werktagen vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Bei späteren Abweichungen der vom Gast genannten Teilnehmerzahl gegenüber der endgültigen Teilnehmerzahl gilt:

- Bis 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl.
- Mehr als 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Die Abweichung wird mit (höchstens) 5% berücksichtigt.
- Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter dem Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Rücktritt durch das Restaurant

Bis spätestens 30 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstag kann das Restaurant durch einseitige (schriftliche) Erklärung ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten.

Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund durch einseitige (schriftliche) Erklärung ausserordentlich vom Vertrag zurückzutreten:

Als sachlich gerechtfertigte Gründe gelten beispielsweise:

- höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen die unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Gasts oder des Gebrauchs- oder Aufenthaltzwecks, gebucht werden;
- das Restaurant begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der vereinbarten Leistungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit anderer Restaurantgäste oder das Ansehen des Restaurants beeinträchtigen kann;
- der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist.

Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants erwächst dem Gast kein Anspruch auf Schadenersatz und die Entschädigung bleibt grundsätzlich geschuldet.

Annulationsbestimmungen

Ein Rücktritt des Gastes von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Gast vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

Entscheidend für die Berechnung der zu zahlenden Annulationsgebühr ist das Eintreffen der schriftlichen Stornierung des Gasts beim Restaurant. Dies gilt sowohl für Briefe als auch für Fax- und E-Mail-Nachrichten.

Tritt der Gast vom Vertrag zurück oder erfolgen Um- bzw. Abbestellungen von bestimmten reservierten Leistungen, so kann das Restaurant folgende Annullationsgebühren in Rechnung stellen.

Annullationsgebühren bei Veranstaltungen

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche nicht dem Restaurant zuzurechnen sind und für welche das Restaurant nicht verantwortlich ist, nicht durchgeführt werden, so behält das Restaurant den Anspruch auf (Teil-) Zahlung der vereinbarten Leistung entsprechend der Auftragsbestätigung unter Berücksichtigung des Eingangs der schriftlichen Annullation wie folgt:

Absage der Veranstaltung 14 Tage vor dem Termin:	0 % gemäss Auftragsbestätigung
Absage der Veranstaltung 14 – 8 Tage vor dem Termin:	50 % gemäss Auftragsbestätigung
Absage der Veranstaltung 7 – 0 Tage vor dem Termin:	100 % gemäss Auftragsbestätigung

9. Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich vom Restaurant zu beziehen.

In Sonderfällen (Spezialitäten, usw.) kann hierüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In einem solchen Fall ist das Restaurant berechtigt, eine Servicegebühr bzw. ein Korkengeld (gemäss separater Aufstellung) zu verlangen.

10. Verlängerungen

Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Gast spätestens 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung an das Restaurant zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt werden können. Die Kosten für die Bewilligungen werden dem Gast in Rechnung gestellt. Das Restaurant kann für die Erteilung von Bewilligungen nicht garantieren.

Das Restaurant hat das Recht, die Veranstaltungsteilnehmer nach Ablauf der Verlängerungsbewilligung aus den Räumlichkeiten zu weisen.

11. Versicherung

Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Gast. Das Restaurant kann schon vor der Reservationsbestätigung einen Versicherungsnachweis verlangen.

12. Haftung und Vertragsrecht

a) Restaurant:

Das Restaurant bedingt die Haftung im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten für leichte und mittlere Fahrlässigkeit weg und haftet nur bei absichtlich oder grobfahrlässig verursachtem Schaden.

Das Restaurant haftet für die eingebrachten Sachen der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Für leichte und mittlere Fahrlässigkeit haftet das Restaurant nicht.

Das Restaurant lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab. Das Restaurant haftet unter keinem Rechtstitel für Leistungen, welche es dem Gast lediglich vermittelt hat (s.a. Ziffer 18).

b) Gast

Der Gast haftet gegenüber dem Restaurant für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass das Restaurant dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Hat ein Dritter für den eigentlichen Gast die Buchung vorgenommen, so haftet der Dritte dem Restaurant gegenüber als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

Der Gast haftet für veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

13. Tierhaltung

Tiere dürfen nur nach vorheriger Zustimmung des Restaurants mitgebracht werden.

14. Weitere Bestimmungen

Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Restaurant selbst erbracht werden, so handelt das Restaurant lediglich als Vermittler.

Anzeigen in Medien (wie Zeitungen, Radio, Fernsehen, Internet) mit Hinweis auf Veranstaltungen im Restaurant, mit oder ohne Verwendung des unveränderten Firmenlogos, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch das Restaurant.