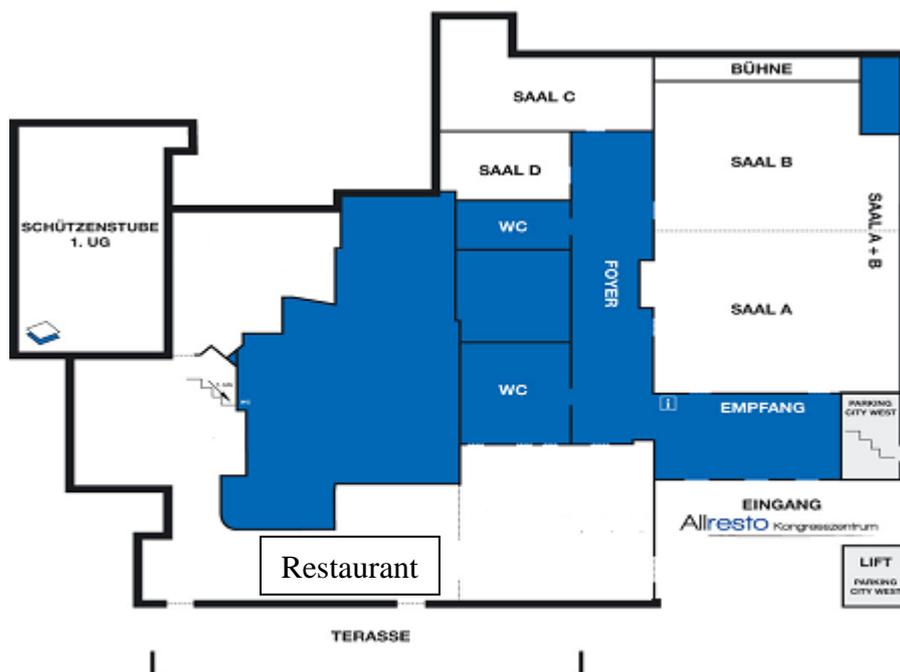


# BROSCHÜRE

## Kongresszentrum



**Allresto Bern**  
Restaurants · Bar · Kongresszentrum

Galaxy Gastro GmbH  
Restaurant & Kongresszentrum Allresto  
Effingerstrasse 20/ 3008 Bern  
Tel: 031 381 90 38  
[www.allresto.ch](http://www.allresto.ch)  
Email: [info@allresto.ch](mailto:info@allresto.ch)

## **INHALT**

---

### **Kapazitäten und Saalpreise**

Kapazitäten Seminar und Konferenzräume	S. 3
Preise Miete Saal	S. 4
Technische Infrastruktur	S. 4

### **VERPFLEGUNGSANGEBOT**

Seminarpauschale	S. 5
Begrüßungs- und Kaffeepause	S. 6
Tagesmenüauswahl	S. 7
Stehcocktail-Variationen	S. 8-9
Aperitif List	S. 10
Weine aus unserem Sortiment	S. 11

### **Anreise**

Wegbeschreibung	S. 12
-----------------	-------

### **KONDITIONEN AGB's**

Allgemeine Geschäftsbedingungen	S. 13-14
---------------------------------	----------

# KAPAZITÄTEN SEMINAR UND KONFERENZRÄUME

Saal A



Saal B



Saal A+B



Saal C



Saal D

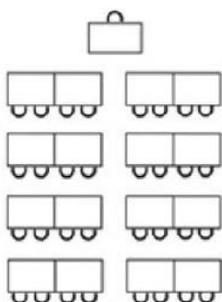


Schützenstube

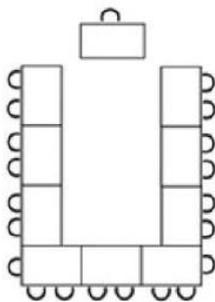


	Quadratmeter	Konzertbestuhlung*	Seminarbestuhlung	U-Form Bestuhlung	Bankett-Bestuhlung*	Block-Bestuhlung	Bühne	Simultananlage	Dolmetscherkabine	Beamer	Leinwand
Saal A	100	80	40	26	60	Δ	--	<input type="checkbox"/>	Δ	■	■
Saal B	120	80	40	26	70	Δ	■	<input type="checkbox"/>	Δ	■	■
Saal A+B	220	200	120	Δ	140	Δ	■	<input type="checkbox"/>	Δ	■	■
Saal C	54	Δ	22	22	22	Δ	--	Δ	Δ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saal D	25	--	--	--	--	14	--	Δ	Δ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schützenstube	72	60	30	25	50	Δ	--	Δ	Δ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

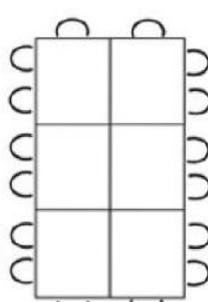
Seminar



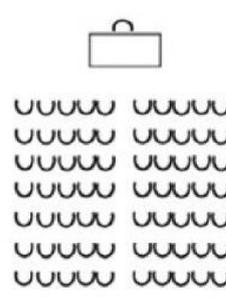
U-Form



Blocktisch



Konzert



---

## PREISE MIETE SAAL

---

	½ Tag	1 Tag	
Saal A	290.-	560.-	Als halber Tag gelten die Zeiten von: 08.00-13.00 / 13.00-18.00 / 18.00-23.00
Saal B	290.-	560.-	
Saal A+B	560.-	1100.-	Als ganzer Tag gelten die Zeiten von: 08.00-17.00 / 14.00-23.00
Saal C	160.-	300.-	
Saal D	140.-	190.-	
Schützenstube	190.-	290.-	

---

## TECHNISCHE INFRASTRUKTUR

---

	½Tag	1/1Tag
<b>BILDWIEDERGABE</b>	CHF	CHF
Im Saal A + B + AB Deckenbeamer mit Multimediaanlage HDMI, CD, Radio, Bluray, TV, Audio	40.00	80.00
Im Saal C + D und Schützenstube Beamer Portable inkl. Lautsprecher	30.00	60.00
Konferenzraumkamera mit Freisprecheinrichtung	60.00	80.00
<b>TON</b>		
Mikrofon, verkabelt mit Ständer	25.00	40.00
Handmikrofon kabellos	50.00	80.00
Headset Funkmikrofon mit Nackenbügel	50.00	80.00
<b>PRÄSENTATION</b>		
Laptop	40.00	80.00
Flipchart inkl. Schreibstifte	20.00	30.00
Mobile Pinnwand, mit Steckfilz	20.00	30.00
Laserpointer	10.00	10.00
Rednerpult	20.00	30.00
Rednerpult mit Tischmikrofon	40.00	60.00
Moderatorenkoffer	30.00	40.00
Schreibblock mit Kugelschreiber (pro Person)	5.00	5.00

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.  
FÜR UNSERE GÄSTE IST DAS WIRELESS KOSTENLOS.

---

## SEMINARPAUSCHALE

---

### **Seminarpauschale mit Lunch à CHF 85.- pro Person ganzer Tag** *(siehe Mindestanzahl)*

- Saalmiete (Hauptsaal inklusiv alle anderen Räumlichkeiten exklusiv)
- Konferenzraum in gewünschter Bestuhlung
- 1 Beamer mit Leinwand
- 1 Flipchart inkl. Schreibstifte
- 1 mobile Pinnwand
- 1 Handmikrofon oder Headset Funkmikrofon
- 1 Rednerpult mit Mikrofon
- 1 Moderatorenkoffer
- 1 Laserpointer
- Mineralwasser während der Sitzung
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee / Tee, Orangensaft, Früchte, morgens Gipfeli, nachmittags Kuchen
- Business-Lunch (3-gängiges Mittagessen, mit Mineralwasser, ohne Süssgetränke)

### **Seminarpauschale mit Lunch CHF 65.00 pro Person halber Tag** *(siehe Mindestanzahl)*

- Saalmiete (Hauptsaal inklusiv alle anderen Räumlichkeiten exklusiv)
- Konferenzraum in gewünschter Bestuhlung
- 1 Beamer
- 1 Flipchart
- 1 mobile Pinnwand
- 1 Handmikrofon oder Headset Funkmikrofon
- 1 Rednerpult
- 1 Moderatorenkoffer
- 1 Laserpointer
- Mineralwasser während der Sitzung
- 1 Kaffeepause mit Kaffee / Tee, Orangensaft, Früchte, Gipfeli oder Kuchen
- Business-Lunch (3-gängiges Mittagessen, mit Mineralwasser, ohne Süssgetränke)

**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	20

---

**BEGRÜSSUNGS – UND KAFFEIPAUSEN**  
Vollautomatische Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung

---

	<b>Pro Person</b>	<b>CHF</b>
<input type="checkbox"/> <b>Kaffeepause</b> 1x Kaffee, 1x Tee		4.90
<input type="checkbox"/> <b>Empfangskaffee / Kaffeepause</b> 1x Kaffee, 1x Tee, 1x Gipfeli		5.90
<input type="checkbox"/> <b>Kaffeepausen Pauschale halber Tag pro Person</b> 1x Kaffee, 1x Espresso 1x Tee		8.50
<input type="checkbox"/> <b>Kaffeepausen Pauschale ganzer Tag pro Person</b> 1x Kaffee, 1x Espresso 1x Tee		14.50
<input type="checkbox"/> <b>VARIANTE A</b> 1x Kaffee, 1x Tee, 1 Glas Orangensaft, Frucht		9.90
<input type="checkbox"/> <b>VARIANTE B</b> 1x Kaffee, 1x Tee, 1 Glas Orangen/Apfelsaft, 1x Kuchen (Schoggi-/Zitronenkuchen)		11.90
<input type="checkbox"/> <b>VARIANTE C</b> 1x Kaffee, 1x Tee, 1x Mini Cake		9.40
<input type="checkbox"/> <b>VARIANTE D</b> 1x Kaffee, 1x Tee, 1x Orangensaft, 1x Mini Patisserie		12.90
<input type="checkbox"/> <b>Kleiner Früchtekorb</b> (Früchte nach Saison)		35.00
<input type="checkbox"/> <b>Grosser Früchtekorb</b> (Früchte nach Saison)		66.00
<input type="checkbox"/> Mineralwasser 7.5dl mit/ohne nach verbrauch		8.00
<input type="checkbox"/> Orangen oder Apfelsaft 1Lt		10.00
<input type="checkbox"/> Buttergipfeli		1.50
<input type="checkbox"/> Kuchen (Schoggi-/Zitronenkuchen) pro Stück		3.50

---

## TAGESMENÜAUSWAHL FÜR KONGRESS/ SEMINAR

---

	Pro Person	CHF
2 Gang-Menü Vegetarisch		18.50
2 Gang-Menü Fleisch		19.50
Grüner Salat und Hauptgang		
3 Gang-Menu Vegetarisch		27.50
3 Gang-Menü Fleisch		29.50
Grüner Salat, Hauptgang, Menüdessert + Kaffee		

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Menüvorschläge.  
Kontaktieren Sie uns unverbindlich.**



---

## STEHCOCKTAIL-VARIATIONEN (Ab 10 Personen)

---

### Variante 1

#### **Kalt**

Cherry-Tomaten, Mozzarella-Spiessli  
Tartelettes gefüllt mit Hummus (Kichererbsen mit Tahini)

#### **Warm**

Hackfleisch Tasche  
Käserolle gefüllt mit Feta-Käse und Mozzarella  
Schinkengipfeli

CHF 17.50 p. P.

### Variante 2

#### **Kalt**

Cherry-Tomaten, Mozzarella-Spiessli  
Tartelettes gefüllt mit Hummus (Kichererbsen mit Tahini)  
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

#### **Warm**

Käseküchlein  
Pouletspiessli mit Knoblauchsauce  
Crevetten Coctail im Becher

CHF 20.50 p. P.

### Variante 3

#### **Kalt**

Crevettencocktail im Becher  
Tartelettes gefüllt mit Hummus (Kichererbsen mit Tahini)  
Tartelettes gefüllt mit Moutabel (Gebratene Auberginen mit Sesamsauce)  
Cherry Tomaten, Mozzarella- Spiessli

#### **Warm**

Gefüllte Teigröllchen mit Feta-Käse  
Spinat Tasche  
Falafel mit hausgemachter Quark mit Minze und Knoblauch  
Schinkengipfeli  
Käseküchlein

CHF 31.50 p. P.

### Variante 4

#### **Kalt**

Crevettencocktail im Becher  
Tartelettes gefüllt mit Hummus (Kichererbsen mit Tahini)  
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum  
Cherry Tomaten, Mozzarella- Spiessli  
Tabboulesalat im Becher

#### **Warm**

Käseküchlein  
Falafel mit hausgemachter Quark mit Minze und Knoblauch  
Käserolle gefüllt mit Feta-Käse und Mozzarella  
Pouletspiessli mit Knoblauchsauce  
Teigtaschen mit Spinat und Zwiebeln

CHF 34.50 p. P.

## Variante 5 VEGATARISCH

### **Kalt**

Tabboulesalat im Becher

Tartelettes gefüllt mit Hummus (Kichererbsen mit Tahini)

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Tartelettes gefüllt mit Moutabel (Gebratene Auberginen mit Sesamsauce)

Tartelettes gefüllt mit Baba Gannouge (Auberginensalat mit Tomaten, Peperoni Zitronensaft)

Tartelettes gefüllt mit Randenmus mit Sesampaste

Gefüllte Weinblätter

### **Warm**

Käseküchlein

Falafel mit hausgemachter Quark mit Minze und Knoblauch

Käserolle gefüllt mit Feta-Käse und Mozzarella

Teigtaschen mit Spinat und Zwiebeln

CHF 32.50 p. P.

**Die Stehlunche gelten von den Grössen und Mengen nicht als vollwertige Mahlzeit.**

### **Dessert Buffet:**

Mini Muffin	(Doppelschokolade, Zitronen, Vanille)	CHF	3.00	Stk.
Brownie		CHF	3.00	Stk.
Kuchenstück	(Schoggi- und Zitronen)	CHF	3.50	Stk.
Mini Patisserie	(Mocca, Orange, Himbeere, Truffes)	CHF	7.50	p.P
Tiramisu		CHF	3.50	p.P
Baklawa	2 Stk.	CHF	3.00	Stk.

**Gerne stellen Sie auch eine Stehcocktail-Variante selber zusammen  
oder Sie wählen mit ausfolgender Liste (Seite 10) Ihren eigenen Apéro.**

---

## APÉRO SORTIMENT

---

Gerne stellen wir Ihnen auch eine Stehcocktail-Variante zusammen oder Sie wählen mit  
ausfolgender Liste Ihren eigenen Apéro.

### **Kalte Aperitifs:**

Canapés mit verschiedenen Auflagen: (Salami, Schinken, Ei, Thon)	CHF	3.50	Stk.
Cherrytomaten-Mozzarella-Olivenspiessli	CHF	4.50	Stk.
Chips, Nüssli, Salzstangen	CHF	2.50	p.P.
Fleischplatte	CHF	10.00	p.P.
Käseplatte	CHF	9.00	p.P.
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	CHF	3.50	Stk.
Sandwich Parisette	CHF	6.50	Stk.
Crevettencocktail im Becher	CHF	3.50	Stk.
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	CHF	4.00	p.P.
Tabboulesalat im Becher	CHF	3.50	p.P.
Tartelettes gefüllt mit Hummus (Kichererbsen mit Tahini)	CHF	3.50	p.P 2Stk.
Tartelettes gefüllt mit Moutabel (Gebratene Auberginen mit Sesamsauce)	CHF	3.50	p.P 2Stk.
Tartelletes gefüllt mit Baba Gannouge (Auberginensalat mit Tomaten, Peperoni Zitronensaft)	CHF	3.50	p.P 2Stk.
Tartelletes Gefüllt mit Randemus mit Sesampaste	CHF	3.50	p.P 2Stk.
Gefüllte Weinblätter	CHF	3.50	p.P 2Stk.

### **Warme Aperitifs:**

Fischknusperli im Bierteig, Tartarsauce	CHF	3.50	Stk.
Hackfleischbällchen	CHF	3.50	Stk.
Käseküchlein	CHF	3.50	Stk.
Mini Riesencrevettenspiessli	CHF	6.50	Stk.
Schinkengipfeli	CHF	3.50	Stk.
Pouletspiessli mit Knoblauchsauce	CHF	3.50	Stk.
Lammspiessli	CHF	4.50	Stk.
Rindsfleischspiessli	CHF	4.50	Stk.
Falafel mit Minz-Joghurtsauce	CHF	2.50	Stk.
Gefüllte Teigrollchen mit Feta-Käse	CHF	3.50	Stk.
Teigtaschen mit Spinat und Zwiebeln	CHF	3.50	Stk.

---

**EINIGE WEINE AUS UNSEREM SORTIMENT/ Haubeli**

---

	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>WEISSWEIN</b>				
Fechy	5.20	10.40	15.60	26.00
Pino Grigio	5.20	10.40	15.60	26.00
Chardonnay	5.20	10.40	15.60	26.00
<b>ROSÉWEIN</b>				
Rosé de Gamay CH	5.00	10.00	15.00	25.00
Rosanto di Toscana	5.40	10.80	16.20	27.00
<b>ROTWEIN</b>				
Dole	5.00	10.00	15.00	25.00
Montepulciano d`Abruzzo	5.00	10.00	15.00	25.00
Merlot del Veneto	5.00	10.00	15.00	25.00

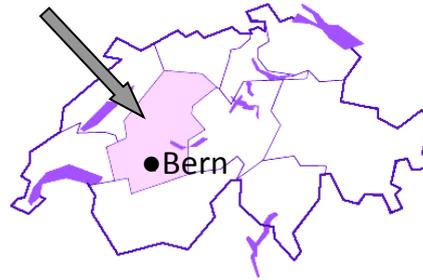
**Gerne senden wir Ihnen eine Auswahl unserer Flaschenqualität an Rotwein und Weisswein 7.5dl auf Anfrage zu.**

---

## ANREISE

---

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



### Anreise mit der Bahn

- Tram Nummer 3 (Richtung Weissenbühl) oder 6 (Richtung Fischermätteli) bis zur Haltestelle „Kocherpark“
- Tram Nummer 7 (Richtung Bümpliz) oder 8 (Richtung Brünnen) 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 (28.- Fr. pro Tag) „Blaue Zone“ im Quartier.



### **1. Grundlage**

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

### **2. Personenzahl**

Personenzahl bitte rechtzeitig, schriftlich mitteilen.

Ansonsten gilt als verbindliche Zahl die offerierte Personenanzahl.

Minimierung der bereits gemeldeten Personenanzahl wird wie folgt verrechnet:

2 Werktage vor dem Anlass	0%
1 Werktag vor dem Anlass	50%
Am Anlasstag	100%

### **3. Wartezeiten und Personalkosten**

Als ordentliche Servicezeiten gelten Mo-Fr von 08.00 bis 22.00h. Wenn nicht anders vereinbart gelten die anschliessenden Stunden als Überzeit. An Samstagen und Sonntagen gilt ein Mindestumsatz von 1000.- CHF.

### **3a Verpflegung und Zapfengeld**

Die Veranstalter dürfen grundsätzlich keine Speisen und Getränke selber mitbringen.

Falls eigene Weine, Spirituosen, Torten/Kuchen etc. mitgebracht werden, wird ein Zapfengeld zur Deckung der Gemeinkosten zusammen mit der Gesamtsumme in Rechnung gestellt.

### **4. Annullationen**

**Annullationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert.**

Es gelten folgende Annullation Termine:

Bis 30 Tage vor dem Anlass:	Kostenlos
Bis 14 Tage vor dem Anlass	50 % der Saalmiete
Bis 07 Tage vor dem Anlass	75 % der Saalmiete
Bis 48/24 Std. vor dem Anlass	100 % der Saalmiete
Später als 24 Std. /Ohne Abmeldung	100 % gem. Auftragsbestellungen der vereinbarten Leistungen

### **5. Angebots- und Preisänderungen**

Preisänderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden schriftlich vereinbart. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

### **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 Benutzer 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 abbrechen: 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 Vermieter 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