



DOKUMENTATION 2026

Sie planen einen Event in Bern? Allresto Bern bietet Ihnen für jeden Anlass den passenden Raum oder Saal. Ganz gleich, ob es sich um einen Kongress, Seminare, Schulungen, Hochzeiten oder eine Geburtstagsfeier handelt – wir haben die passenden Räumlichkeiten für Sie.

Unser Kongresszentrum verfügt über fünf verschiedene, flexibel nutzbare Säle, die Platz für bis zu 240 Personen bieten. Für kleinere Veranstaltungen stellen wir Ihnen gerne auch Räume für 6 bis 30 Personen zur Verfügung.

Nebst unseren Veranstaltungsräumen legen wir grossen Wert auf ein kulinarisches Angebot, das Sie und Ihre Gäste begeistern wird. Unser Speiseangebot reicht von Fingerfood bis hin zu umfangreichen, kalten oder warmen Buffets. Dazu bieten wir auch einen Partyservice und Catering für Hochzeiten, Firmenanlässe und andere Anlässe an. Unser professionelles und freundliches Team kümmert sich um alle Details, damit Sie sich rundum auf Ihre Veranstaltung konzentrieren können.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung in Bern planen und zum Erfolg führen. Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören und sind gerne für Ihre Fragen da.

Freundliche Grüsse und bis bald

Ihr Allresto-Team

SEMINAR- UND KONFERENZRÄUME



Saal A + B - Konferenzraum mit Tageslicht

- 220m² Fläche
- 230 Personen mit Konzertbestuhlung
- 120 Personen mit Seminarbestuhlung
- 140 Personen mit Bankettbestuhlung
- 40 Personen mit U-Form / Bankettbestuhlung



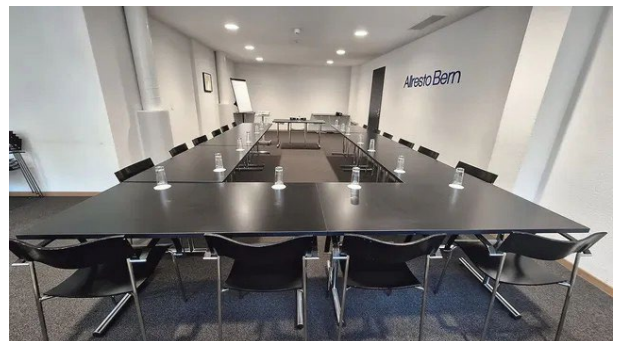
Saal A + B - Konferenzraum mit Tageslicht

- 220m² Fläche
- 230 Personen mit Konzertbestuhlung
- 120 Personen mit Seminarbestuhlung
- 140 Personen mit Bankettbestuhlung
- 40 Personen mit U-Form / Bankettbestuhlung



Saal B - Konferenzraum mit Tageslicht

- 120m² Fläche
- 100 Personen mit Konzertbestuhlung
- 46 Personen mit Seminarbestuhlung
- 70 Personen mit Bankettbestuhlung
- 30 Personen mit U-Form / Blockbestuhlung



Saal C - kleiner Konferenzraum mit Tageslicht

- 54m² Fläche
- 22 Personen mit Konzertbestuhlung
- 22 Personen mit Seminarbestuhlung
- 22 Personen mit U-Form / Blockbestuhlung



Saal D - Diskreter Konferenzraum mit Tageslicht

- 25m² Fläche
- 12 Personen mit Blockbestuhlung



Schützenstube - Rustikaler Konferenzraum UG

- 72m² Fläche
- 60 Personen mit Konzertbestuhlung
- 40 Personen mit Seminarbestuhlung

MIETPREISE

RÄUME	1/2 Tag	1/1 Tag
	CHF	CHF
Saal A + B	560.00	1'100.00
Saal A	290.00	560.00
Saal B	290.00	560.00
Saal C	160.00	300.00
Saal D	140.00	190.00
Schützenstube	190.00	290.00

Als halber Tag gelten die Zeiten von:
08.00-13.00 / 13.00-18.00 / 18.00-23.00

Als ganzer Tag gelten die Zeiten von:
08.00-17.00 / 14.00-23.00



Weitere Informationen zu den Räumen finden Sie auf unserer Webseite.
QR-Code scannen und mehr erfahren.

TECHNISCHE INFRASTRUKTUR

	1/2 Tag	1/1 Tag
BILDWIEDERGABE	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 Konferenzraumkamera mit Freisprecheinrichtung	30.00 60.00	60.00 80.00
TONWIEDERGABE	CHF	CHF
Mikrofon, verkabelt mit Ständer	25.00	40.00
Handmikrofon kabellos	50.00	80.00
Headset Funkmikrofon mit Nackenhörer	50.00	80.0
Präsentation	CHF	CHF
Laptop	40.00	80.00
Flipchart inkl. Leinwand	20.00	30.00
Mobiler Pinnwand, mit Steckfilz	20.00	30.00
Laserpointer	10.00	0.00
Rednerpult	20.00	30.00
Rednerpult mit Tischmikrofon	40.00	80.00
Moderatorenkoffer	30.00	40.00
Schreibblock mit Kugelschreiber	5.00	5.00

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

Unser Haus ist mit WLAN ausgerüstet. Den Zugangscode erhalten Sie von unserem Kongresspersonal. Für Allresto-Gäste ist das WLAN kostenlos.

SEMINARPAUSCHALEN

Seminarpauschale mit Lunch à CHF 75.- pro Person, ganzer Tag

- Saalmiete (Hauptsaal inbegriffen, 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, Gipfeli, Kuchen
- Business-Lunch (3 Gänge, mit Mineralwasser, ohne Süssgetränke)

Seminarpauschale mit Lunch CHF 55.00 pro Person halber Tag

- Saalmiete (Hauptsaal inbegriffen, 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 Gänge, mit Mineralwasser, ohne Süssgetränke)

Bitte beachten Sie die Mindestanzahl Teilnehmer pro Raum, um eine Seminarpauschale buchen zu können.

Saal A	min. Personenzahl: 30
Saal B	min. Personenzahl: 30
Saal A+B	min. Personenzahl: 60
Saal C	min. Personenzahl: 15
Saal D	min. Personenzahl: 10
Schützenstube	min. Personenzahl: 20

Unser Haus ist mit WLAN ausgerüstet. Den Zugangscode erhalten Sie von unserem Kongresspersonal. Für Allresto-Gäste ist das WLAN kostenlos.

Begrüssung und Kaffeepausen sowie Getränke und Snacks

Getränke Preis / Person

Getränkepauschale halber Tag	Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure) Süssgetränke, Kaffee und Tee	10.50
Getränkepauschale Ganzer Tag	Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure) Süssgetränke, Kaffee und Tee	16.50
Mineral 7.5dl	Mineralwasser mit und ohne	8.00
Orangen oder Apfelsaft im Krug 1l		10.00

Pausenverpflegung Preis / Person

Kleinbrote	(Brötchen und Gipfelis)	1.90 / Stück
Früchtekorb		1.90 / Pro Person
Kaffeepause	(Kaffee und Tee)	4.90
Empfangskaffee	(Kaffee, Tee und Gipfeli)	6.90
Kaffeepauschale halber Tag		8.50
Kaffeepauschale ganzer Tag		14.50
Kaffeepause Variante A (Kaffee, Tee, Orangensaft, Frucht)		9.90
Kaffeepause Variante B (Kaffee, Tee, Orangen/Apfelsaft, Schoggi/Zitronen Kuchen)		11.90
Kaffeepause Variante C (Kaffee, Tee, Mini Cake)		7.40
Kaffeepause Variante D (Kaffee, Tee, Mini-Pâtisserie)		12.90

Dessert und Snacks Preis / Person

Früchtekorb		1.90 Pro Person
Chips, Nüssli und Salzstängeli		2.90 Pro Person
Kuchen	Schoggi / Zitronen Kuchen	3.50 Stück
Brwonies / Muffins		4.50 Stück
Mini-Pâtisserie		7.50 Pro Person
Tiramisu		7.50 Pro Stück
Panna Cotta		7.50 Pro Stück
Baklava		3.50 Pro Stück
Namura		3.00 Pro Stück

Apéro Snacks

Preis pro Person

Apéro mini

Chips	
Nüssli	
Salzstängeli	
Popcorn	CHF 5.50

Unsere Weinempfehlung:

Piacere Vin Blanc (Schweiz) CHF 41.00

Traubensorte: Pinot Blanc, Chaumont

Apéro leicht

Chips, Nüssli, Salzstängeli	
Käseplatte mix	
Fleischplatte mix (vegetarisch Option: Gemüsesticks mit Tartarsauce)	
Olive und Brötli	CHF 14.50

Unsere Weinempfehlung:

Yvonne Tradition Chablais AOC (Waadt) CHF 47.00

Traubensorte: Chasselas

Apéro Variante 1

Verschiedene Canapés (Thon, Ei, Lachs)	
Gemüsesticks mit Tartar-Sauce	
Shinkengipfeli	
Käseküchlein	
Laugen Brötli mit Cantadou	CHF 17.50

Unsere Weinempfehlung:

Johannisberg Valais AOC (Wallis) CHF 47.00

Traubensorte: Sylvaner

Apéro Variante 2

Grissini mit Rohschinken	
Cherry Tomaten, Mozzarella- Spiessli	
Hummus im Becher mit crispy Fladenbrot	
Schinkengipfeli	
Parmesanwürfel mit Oliven	
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	CHF 20.50

Unsere Weinempfehlung:

Roero Arneis DOCG CHF 41.00

Apéro Variante 3

Frittierte Crevetten im Becher mit Cocktailsauce
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
Canapé mit Ei und Essiggurken Mayonnaise
Mini-Hamburger (Fleisch/Vegi/Vegan)
Haloumi gegrillt
Frittierte Käserollen
Mini Pizzetten assortiert
Spinat-Tasche

CHF 32.50

Unsere Weinempfehlung:

Rioja Tempranillo Blanco DOCa
Traubensorte: Tempranillo Blanco

CHF 41.00

Apéro Variante 4

Hummus, Randen und Moutabel im Becher mit crispy Fladenbrot
Falafel mit Tomaten und Essiggurken an Tahinasauce
Rindspiessli gegrillt mit Bulgur und Reis
Teigtaschen mit Rindshackfleisch
Käserolle
Tabbouletsalat im Becher
Mini-Hamburger
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
Gegrillte Crevetten-Spiessli mit Zitronen und Pommes Frites

CHF 37.50

Unsere Weinempfehlung:

Chianti Classico DOCG Tenuta Sant'Alfonso (Toskana)
Traubensorte: Sangiovese Toscano

CHF 44.00

Apéro Variante 5 (vegetarisch)

Gemüsesticks mit Dip
Tabbouletsalat im Becher
Hummus im Becher mit crispy Fladenbrot
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
Moutabel im Becher mit crispy Fladenbrot
Babagannousch im Becher
Randenwürfelis und Mozzarellabällchen im Spiessli
Gefüllte Weinblätter
Käseküchlein
Falafel mit Tomaten und Essiggurken an Tahinasauce
Teigtaschen mit Spinat und Zwiebeln

CHF 32.50

Unsere Weinempfehlung:

Château Ksara Blanc (Libanon)
Traubensorte: Clairette, Muscat, Sauvignon Blanc

CHF 48.00

Apéro Sortiment

Preis

Kalt

Canapés mit verschiedenen Auflagen (Salami, Schinken, Ei, Thon)	3.00
Cherrytomaten-Mozzarella-Olivenspiessli	4.50
Chips, Nüssli, Salzstängeli	2.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	3.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	4.00
Taboulé Salat im Becher	3.50
Fattouschsalat im Becher	3.50
Gefüllte Weinblätter pro Person 2 Stk.	3.50
Hummus im Becher mit crispy Fladenbrot	3.50
Moutabel im Becher mit crispy Fladenbrot	3.50
Babagannousch im Becher mit crispy Fladenbrot	3.50
Muhammara im Becher mit Crispy Fladenbrot	3.50
Olive und Brötli	2.50
Grissini mit Rohschinken	2.50
Randen- und Käsewürfelspiessli	3.50
Gemüse-Sticks mit Tartarsauce	3.00

Warm

Schinkengipfeli	3.50
Käseküchlein	3.50
Teigtaschen mit Spinat und Zwiebeln	3.50
Mini-Hamburger (Fleisch / Vegi / Vegan) Gegrillte Crevetten-Spiessli mit Zitrone	4.00
Gefüllte Teigröllchen mit Feta-Käse	3.50
Mini Kebbeh (Weizen gemahlen), gefüllt mit Rindshackfleisch Zwiebeln und Pinienkerne	4.00
Fischknusperli im Bierteig mit Tartarsauce	3.50
Hackfleischbällchen	3.50
Pouletspiessli mit Knoblauchsauce	3.50
Lammkoteletts	4.50
Rindfleischspiessli	4.50
Mini-Pizzetten assortiert	3.50
Falafelspiessli mit Tomaten und Essiggurken an Tahinasauce	2.50
Frittierte Crevetten im Becher mit Cocktailsauce	3.50
Gegrillte Crevetten-Cocktail im Becher	3.50

Suppen

Preis pro Person

Tomatensuppe	4.00
Orientalische Suppe	4.50
Linsen Suppe	4.50
Karotten-Ingwersuppe	4.00

Platten

Preis pro Person

Käseplatte mit Brötli	7.00
Fleischplatte mit Brötli	8.00

Diverse Sandwiches

Preis pro Person

Sandwich Parisette (Salami, Schinken und Käse)	6.50
--	------

Bankett Buffet (Stehbuffet / Stehlunch) Ab 20 – 250 Personen

Buffet Klassisch

Vorspeise

Diverse Salate	V	G	L
Verschiedene Canapés			

Hauptgang

Kalbsbraten an Bratensauce			
Kartoffelgratin	V	G	
Reis mit Okra mit Tomatensauce	V	G	L
Saisonale Gemüse	V	G	L

Dessert

Panna Cota, Tiramisu, Kuchen oder mini-Pâtisserie

Pro Person 45.50 CHF

Wein Empfehlung: Schafiser Pinot Noir 48.00 CHF

Buffet Mezze orientalisches

Salat

Fattousch-Salat	V		L
Tabbouleh-Salat	V		L

Vorspeise

16 verschiedene kalte und warme Vorspeisen wie: Hummus, Baba Gannoush, Moutabel, Falafel, Weinblätter, Käsebrötchen, Labneh, Makdous, Haloumi, Fladenbrot und mehr	V	G	L
	(Enthält von allen Sorten)		

Hauptgang

Mix Grill: Poulet, Kafta, Rind-Spiessli und Lammkoteletts		G	L
Beilagen:			
Pommes Frites	V	G	L
Bulgur	V		L
Reis	V	G	L
Planten Shawarma	V	G	L
Gegrillte Spiessli Vegi/Vegan	V	G	L

Dessert

Baklava (verschiedene Sorten, mit Nüssen und Sirup)	V		
Namusa (Traditioneller Grieskuchen aus dem Orient, getränkt mit duftendem Zuckersirup und verfeinert mit Rosen- oder Orangenblütenwasser.)	V		L

Pro Person 44.50 CHF

Wein Empfehlung: Reserve de Cuvant (libanesisch) 49.00 CHF

Buffet Lux

Vorspeise

Diverse Salate V G L

Verschiedene Canapés

Hauptgang

Rinds Entrecôte mit Bratensauce und Gemüse

serviert mit:

(optional)

Reis V G L

Kartoffelpüree V G L

Nudel V L

Rösti V G L

Mischgemüse V G L

Dessert

Nach Wahl:

Panna Cota, Tiramisu oder mini-Pâtisserie

Pro Person 52.00 CHF

Wein Empfehlung: Piacere Vin Rouge 41.00 CHF

Buffet Italia

Vorspeise

Bruschetta mit Tomaten, und Basilikum V L

Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli V G

Pizzateig mit Thymian Gewürz V L

Insalata di Rucola mit Parmesan und Balsamico V G

Hauptgang

Penne all'Arrabbiata V L

Gemüse Lasagne (Hausgemachte Lasagne mit feinem V

mediterranem Gemüse, geschichtet mit Tomaten Sugo, Béchamelsauce und zart schmelzendem Käse – im Ofen goldbraun gratiniert.)

Polpette – italienische Fleischbällchen in Tomatensauce L

serviert mit: Spaghetti V L

Dessert

Panna Cotta, Tiramisu oder mini-Pâtisserie

Pro Person 42.00 CHF

Wein Empfehlung: Chianti Classico 44.00 CHF

Menüvorschläge direkt im Restaurant serviert

WIR EMPFEHLEN UNSERE FRISCH ZUBEREITETEN MITTAGSMENÜS

Menu 1

2-Gang Menu

3-Gang Menu

Vorspeise:

Grüner Salat mit Hausdressing

Hauptgang:

Rindsstroganoff – zartes Rindsgeschnetzeltes
In cremiger Paprika-Rahmsauce
serviert mit Reis

CHF 28.50

CHF 28.50

Vegetarische Alternative:

Penne all'Arrabbiata
Pikante Tomatensauce mit Knoblauch, Peperoncini
Und frischen Kräutern

CHF 28.50

CHF 33.05

Dessert

Hausgemachtes Dessert

Menu 2

2-Gang Menu

3-Gang Menu

Vorspeise:

Grüner Salat mit Hausdressing

Hauptgang:

Poulet Brust an Zitronen-Kräutersauce,
serviert mit mediterranem Gemüse und Reis

CHF 28.50

CHF 28.50

Vegetarische Alternative:

Gnocchi mit Gemüse – feine Kartoffelgnocchi,
leicht gebraten, verfeinert mit Salbei
und Parmesanrahmsauce

CHF 28.50

CHF 33.05

Dessert

Hausgemachtes Dessert

Menu 3

2-Gang Menu

3-Gang Menu

Vorspeise:

Grüner Salat mit Hausdressing

Hauptgang:

Kalbsbraten an Bratensauce
serviert mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

CHF 28.50

CHF 28.50

Vegetarische Alternative:

Gemüse Lasagne (Hausgemacht)
Geschichtet mit Tomaten Sugo, Béchamelsauce
Und zart schmelzendem Käse im Ofen goldbraun gratiniert

CHF 28.50

CHF 33.05

Dessert

Hausgemachtes Dessert

Menu 4

2-Gang Menu

3-Gang Menu

Vorspeise:

Grüner Salat mit Hausdressing

Hauptgang:

Poulet Schawarma mit Hummus und Knoblauchsauce
serviert mit Pommes Frites

CHF 28.50

CHF 28.50

Vegetarische Alternative:

Okra in Tomatensauce
mit weissem Reis

CHF 28.50

CHF 33.05

Dessert

Hausgemachtes Dessert

Menu 5

2-Gang Menu

3-Gang Menu

Vorspeise:

Grüner Salat mit Hausdressing

Hauptgang:

Spaghetti Bolognese
Rindshackfleisch an Tomatenrahmsauce

CHF 28.50

CHF 28.50

Vegetarische Alternative:

Rindsentrecote
mit CDP und gegrilltem Gemüse
dazu Pommes Frites

CHF 28.50

CHF 33.05

Dessert

Hausgemachtes Dessert

Menu 6

2-Gang Menu

3-Gang Menu

Vorspeise:

Grüner Salat mit Hausdressing

Hauptgang:

Mix Grill
Kafta und Pouletspiessli im Grill
Serviert mit Pommes Frites

CHF 28.50

CHF 28.50

Vegetarische Alternative:

Vegetarischer-Mezze Teller
7 verschiedene kalte und warme
Libanesishe Vorspeisen wie Hummus, Randen
Teigtaschen und mehr

CHF 28.50

CHF 33.05

Dessert

Hausgemachtes Dessert

SEMINARPAUSCHALEN

Seminarpauschale mit Lunch à CHF 75.- pro Person, ganzer Tag

- Saalmiete (Konferenzraum inbegriffen, 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, Gipfeli, Kuchen
- Business-Lunch (3 Gänge, mit Mineralwasser, ohne Süssgetränke)

Seminarpauschale mit Lunch CHF 55.00 pro Person halber Tag

- Saalmiete (Konferenzraum inbegriffen, 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 Gänge, mit Mineralwasser, ohne Süssgetränke)

Bitte beachten Sie die Mindestanzahl Teilnehmer pro Raum, um eine Seminarpauschale buchen zu können

Saal A	min. Personenanzahl: 30
Saal B	min. Personenanzahl: 30
Saal A+B	min. Personenanzahl: 50
Saal C	min. Personenanzahl: 15
Saal D	min. Personenanzahl: 10
Schützenstube	min. Personenanzahl: 20

Unser Haus ist mit WLAN ausgerüstet. Der Zugangscode ist jeweils im Raum an der Wand mit einem Rahmen zu sehen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Grundlage

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

2. Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die Personenzahl rechtzeitig schriftlich mit. Ansonsten gilt als die offerierte Personenanzahl als verbindlich. Die Minderung der bereits gemeldeten Personenanzahl wird wie folgt verrechnet:

- Zwei Werktage vor dem Anlass: 0 %
- Ein Werktag vor dem Anlass: 50 %
- Am Tag des Anlasses: 100 %

3. Wartezeiten und Personalkosten

Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag – Freitag von 08.00 bis 22.00. Wenn nicht anders vereinbart, gelten die anschliessenden Stunden als Überzeit. An Samstagen und Sonntagen gilt ein Mindestumsatz von CHF 1'000.-.

3a Verpflegung und Zapfengeld

Die Veranstalter dürfen grundsätzlich keine Speisen und Getränke selbst 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. Annulationen

Annulationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert. Es gelten folgende Annulationsfristen:

- Bis 61 Tage vor dem Anlass: Kostenlos
- 60-31 Tage vor dem Anlass: 25 % der Saalmiete
- 30-15 Tage vor dem Anlass: 50 % der Saalmiete
- 14-08 Tage vor dem Anlass: 50 % der gebuchten Leistungen und 100 % der Saalmiete
- Ab 7 Tage vor dem Anlass: 75 % der gebuchten Leistungen und 100 % der Saalmiete
- Ab 48 - 24std. vor dem Anlass wird die definitive Personenanzahl verrechnet und 100 % von allem in Rechnung gestellt.

5. Angebots- und Preisänderungen

Preisänderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden schriftlich vereinbart. Sämtliche Preise verstehen sich exklusive 8,1 % 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 Änderungen jeglicher Art 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 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

ANREISE

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 Bubenbergrasse
- Überqueren Sie den Bubenbergrasse 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.