



# 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**

- 220m<sup>2</sup> Fläche
- 230 Personen mit Konzertbestuhlung
- 120 Personen mit Seminarbestuhlung
- 140 Personen mit Bankettbestuhlung
- 40 Personen mit U-Form / Bankettbestuhlung



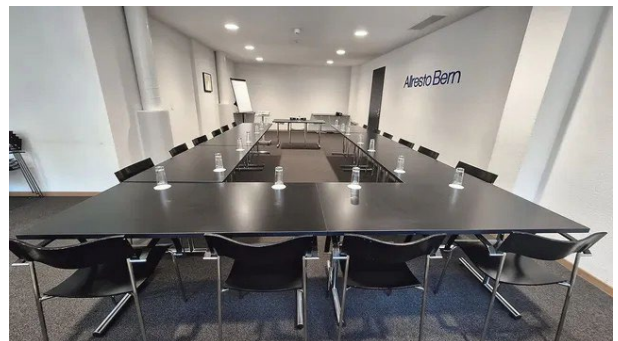
**Saal A + B - Konferenzraum mit Tageslicht**

- 220m<sup>2</sup> Fläche
- 230 Personen mit Konzertbestuhlung
- 120 Personen mit Seminarbestuhlung
- 140 Personen mit Bankettbestuhlung
- 40 Personen mit U-Form / Bankettbestuhlung



**Saal B - Konferenzraum mit Tageslicht**

- 120m<sup>2</sup> Fläche
- 100 Personen mit Konzertbestuhlung
- 46 Personen mit Seminarbestuhlung
- 70 Personen mit Bankettbestuhlung
- 30 Personen mit U-Form / Blockbestuhlung



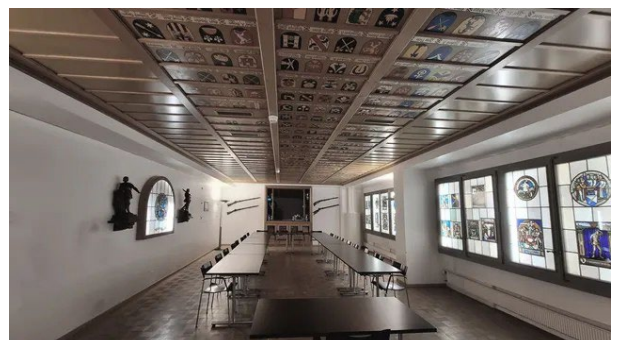
**Saal C - kleiner Konferenzraum mit Tageslicht**

- 54m<sup>2</sup> Fläche
- 22 Personen mit Konzertbestuhlung
- 22 Personen mit Seminarbestuhlung
- 22 Personen mit U-Form / Blockbestuhlung



**Saal D - Diskreter Konferenzraum mit Tageslicht**

- 25m<sup>2</sup> Fläche
- 12 Personen mit Blockbestuhlung



**Schützenstube - Rustikaler Konferenzraum UG**

- 72m<sup>2</sup> 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        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>BILDWIEDERGABE</b>                                                                                                         | <b>CHF</b>     | <b>CHF</b>     |
| <b>Im Saal A + B + AB</b><br>Deckenbeamer mit Multimediaanlage, HDMI, CD,<br>Radio, Bluray, TV, Audio                         | 40.00          | 80.00          |
| <b>Im Saal C + D und Schützenstube</b><br>Beamer Portable inkl. Lautsprecher<br>Konferenzraumkamera mit Freisprecheinrichtung | 30.00<br>60.00 | 60.00<br>80.00 |
| <b>TONWIEDERGABE</b>                                                                                                          | <b>CHF</b>     | <b>CHF</b>     |
| Mikrofon, verkabelt mit Ständer                                                                                               | 25.00          | 40.00          |
| Handmikrofon kabellos                                                                                                         | 50.00          | 80.00          |
| Headset Funkmikrofon mit<br>Nackenbügel                                                                                       | 50.00          | 80.0           |
| <b>Präsentation</b>                                                                                                           | <b>CHF</b>     | <b>CHF</b>     |
| 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.**

|                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| <b>Saal A</b>        | min. Personenzahl: <b>30</b> |
| <b>Saal B</b>        | min. Personenzahl: <b>30</b> |
| <b>Saal A+B</b>      | min. Personenzahl: <b>60</b> |
| <b>Saal C</b>        | min. Personenzahl: <b>15</b> |
| <b>Saal D</b>        | min. Personenzahl: <b>10</b> |
| <b>Schützenstube</b> | min. Personenzahl: <b>20</b> |

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)<br>Süssgetränke, Kaffee und Tee | 10.50 |
| Getränkepauschale Ganzer Tag      | Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)<br>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 | 4.50 Stück      |
| Brwonies / Muffins             |                           | 4.50 Stück      |
| Mini-Pâtisserie                |                           | 7.50 Pro Person |
| Tiramisu                       |                           | 7.50 Pro Stück  |
| Panna Cotta                    |                           | 7.50 Pro Stück  |
| Baklawa                        |                           | 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** CHF 41.00  
Traubensorte: Tempranillo Blanco

---

## 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)** CHF 44.00  
Traubensorte: Sangiovese Toscano

---

## 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)** CHF 48.00  
Traubensorte: Clairette, Muscat, Sauvignon Blanc

## Apéro Sortiment

## Preis

### **Kalt**

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Canapés mit verschiedenen Auflagen (Salami, Schinken, Ei, Thon) | 4.50 |
| Cherrytomaten-Mozzarella-Olivenspiessli                         | 3.50 |
| Chips, Nüssli, Salzstängeli                                     | 2.50 |
| Bruschetta mit Tomaten und Basilikum                            | 4.00 |
| 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                                                | 3.00 |
| 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)                                              | 3.50 |
| Gegrillte Crevetten-Spiessli mit Zitrone                                             | 4.50 |
| Gefüllte Teigröllchen mit Feta-Käse                                                  | 3.50 |
| Mini Kebbeh (Weizen gemahlen), gefüllt mit Rindshackfleisch Zwiebeln und Pinienkerne | 4.00 |
| Fischknusperli im Bierteig mit Tartarsauce                                           | 4.00 |
| Hackfleischbällchen                                                                  | 3.50 |
| Pouletspiessli mit Knoblauchsauce                                                    | 4.00 |
| Lammkoteletts                                                                        | 6.50 |
| Rindfleischspiessli                                                                  | 5.00 |
| Mini-Pizzetten assortiert                                                            | 3.50 |
| Falafelspiessli mit Tomaten und Essiggurken an Tahinasauce                           | 2.50 |
| Frittierte Crevetten im Becher mit Cocktailsauce                                     | 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:<br>Hummus, Baba Gannoush, Moutabel, Falafel, Weinblätter,<br>Käsebraten, 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 |
| Planted Schawarma                                         | V | G | L |
| Gegrillte Spiessli Vegi/Vegan                             | V | G | L |

#### Dessert

|                                                                                                                                               |   |  |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---|
| Baklava (verschiedene Sorten, mit Nüssen und Sirup)                                                                                           | V |  |   |
| Namra (Traditioneller Griesskuchen aus dem Orient,<br>getränkt mit duftendem Zuckersirup und verfeinert mit Rosen- oder Orangenblütenwasser.) | V |  | L |

#### Pro Person 44.50 CHF

Wein Empfehlung: Reserve de Couvant (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:

Rinds Stroganoff – zartes Rindsgeschnetzeltes  
In cremiger Paprika-Rahmsauce  
serviert mit Reis

CHF 23.50

CHF 27.50

#### Vegetarische Alternative:

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

CHF 21.50

CHF 25.50

#### 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 22.50

CHF 26.50

#### Vegetarische Alternative:

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

CHF 21.50

CHF 25.50

#### 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 27.50

CHF 31.50

#### Vegetarische Alternative:

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

CHF 21.50

CHF 25.50

#### 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 24.50

CHF 28.50

### Vegetarische Alternative:

Okra in Tomatensauce  
mit weissem Reis

CHF 20.50

CHF 24.50

### Dessert

Hausgemachtes Dessert

---

## Menu 5

## 2-Gang Menu

## 3-Gang Menu

### Vorspeise:

Grüner Salat mit Hausdressing

### Hauptgang:

Rinds Entrecôte  
mit CDP und gegrilltem Gemüse  
dazu Pommes Frites

CHF 32.50

CHF 37.50

### Vegetarische Alternative:

Spaghetti Aglio e Olio  
Feine Spaghetti mit aromatischem Knoblauch, Olivenöl,  
Petersilie und einer leichten schärfe von Peperonicini

CHF 21.50

CHF 25.50

### 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, Hummus und Knoblauch

CHF 27.50

CHF 31.50

### Vegetarische Alternative:

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

CHF 24.50

CHF 28.50

### 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**

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| <b>Saal A</b>        | min. Personenanzahl: <b>30</b> |
| <b>Saal B</b>        | min. Personenanzahl: <b>30</b> |
| <b>Saal A+B</b>      | min. Personenanzahl: <b>50</b> |
| <b>Saal C</b>        | min. Personenanzahl: <b>15</b> |
| <b>Saal D</b>        | min. Personenanzahl: <b>10</b> |
| <b>Schützenstube</b> | min. Personenanzahl: <b>20</b> |

**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 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.