



DOKUMENTATION 2023

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.

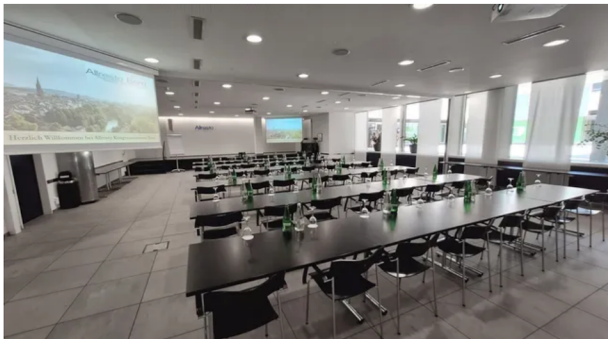
Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung in Bern planen und zum Erfolg führen. Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören und sind gerne für Ihre Fragen da.

Freundliche Grüsse und bis bald

Ihr Allresto-Team

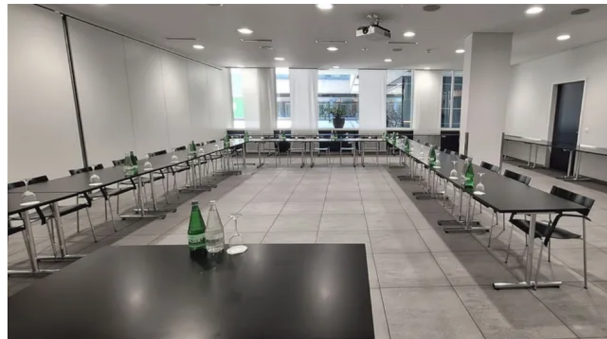
Kongresszentrum Allresto · Effingerstrasse 20 · 3008 Bern · Telefon 031 381 90 38 · www.allresto.ch

SEMINAR- UND KONFERENZRÄUME



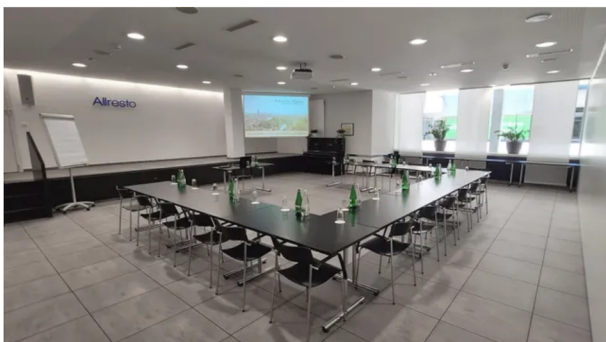
Saal A + B - Konferenzraum mit Tageslicht

- 220 m² Fläche
- 210 Personen mit Konzertbestuhlung
- 120 Personen mit Seminarbestuhlung
- 140 Personen mit Bankettbestuhlung



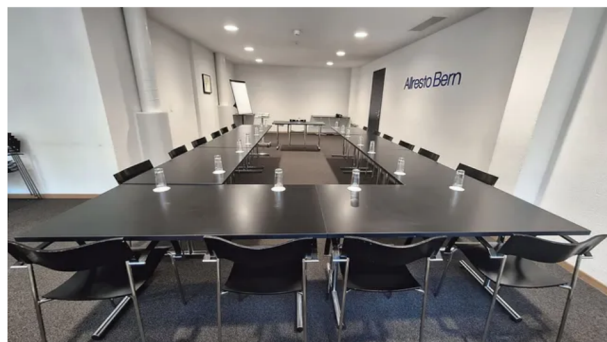
Saal A - Konferenzraum mit Tageslicht

- 100 m² Fläche
- 100 Personen mit Konzertbestuhlung
- 46 Personen mit Seminarbestuhlung
- 60 Personen mit Bankettbestuhlung



Saal B - Konferenzraum mit Tageslicht

- 120 m² Fläche
- 100 Personen mit Konzertbestuhlung
- 46 Personen mit Seminarbestuhlung
- 70 Personen mit Bankettbestuhlung



Saal C - Kleiner Konferenzraum mit Tageslicht

- 54 m² Fläche
- 22 Personen mit Seminarbestuhlung
- 22 Personen mit Bankettbestuhlung



Saal D - Diskreter Konferenzraum mit Tageslicht

- 25 m² Fläche
- 14 Personen mit Blockbestuhlung



Schützenstube - Rustikaler Konferenzraum UG

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

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	40.00	80.00
Deckenbeamer mit Multimediaanlage, HDMI, CD, Radio, Bluray, TV, Audio		
Im Saal C + D und Schützenstube	30.00	60.00
Beamer Portable inkl. Lautsprecher		
Konferenzraumkamera mit Freisprecheinrichtung	60.00	80.00
TONWIEDERGABE	CHF	CHF
Mikrofon, verkabelt mit Ständer	25.00	40.00
Handmikrofon kabellos	50.00	80.00
Headset Funkmikrofon mit Nackenbügel	50.00	80.00
PRÄSENTATION	CHF	CHF
Laptop	40.00	80.00
Flipchart inkl. Schreibstifte	20.00	30.00
Mobile Pinnwand, mit Steckfilz	20.00	30.00
Laserpointer	10.00	0.00
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 geben Ihnen gerne passende Adressen bekannt.

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

VERPFLEGUNG

SEMINARPAUSCHALEN

Seminarpauschale mit Lunch à CHF 85.- 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 65.00 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 Zugangscodes erhalten Sie von
unserem Kongresspersonal. Für Allresto-Gäste ist das WLAN kostenlos.**

VERPFLEGUNG

BEGRÜSSUNG UND KAFFEPAUSEN

Vollautomatische Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung	CHF
Kaffeepause 1 x Kaffee, 1 x Tee	4.90
Empfangskaffee / Kaffeepause 1 x Kaffee, 1 x Tee, 1 x Gipfeli	5.90
Kaffeepausen-Pauschale halber Tag 1 x Kaffee, 1 x Espresso, 1 x Tee	8.50
Kaffeepausen-Pauschale ganzer Tag 1 x Kaffee, 1 x Espresso, 1 x Tee	14.50
VARIANTE A 1 x Kaffee, 1 x Tee, 1 Glas Orangensaft, Frucht	9.90
VARIANTE B 1 x Kaffee, 1 x Tee, 1 Glas Orangen/Apfelsaft, 1 x Kuchen (Schoggi-/Zitronenkuchen)	11.90
VARIANTE C 1 x Kaffee, 1 x Tee, 1 x Mini Cake	9.40
VARIANTE D 1 x Kaffee, 1 x Tee, 1 x Orangensaft, 1 x Mini Patisserie	12.90
Mineralwasser 75cl mit/ohne Kohlensäure (Abrechnung nach Verbrauch)	8.00
Orangen- oder Apfelsaft 100cl	10.00
Buttergipfeli	1.50
Schoggi-/Zitronenkuchen, pro Stück	3.50
Kleiner Früchtekorb (Früchte nach Saison)	35.00
Grosser Früchtekorb (Früchte nach Saison)	66.00

WEINKARTE

WEISSWEINE SCHWEIZ

CHF

Johannisberg Valais AOC Grands Vins du Maraudeur, 75cl
Cordonier & Lamon (Wallis)

47.00

Traubensorte: Sylvaner

Dieser Johannisberg ist ein komplexer Wein, der bereits in der Nase seine Vielschichtigkeit manifestiert: blumige Aromen, mineralische Noten sowie eine dezente Frucht. Bei einem ausgewogenen Verhältnis von Säure und Süsse hinterlässt er im Gaumen einen eleganten und gehaltvollen Sinneseindruck, der sich bis ins Finale halten kann.



Piacere Vin Blanc Suisse VdP, 75cl
Cave de Jolimont (Waadt)

41.00

Traubensorten: Pinot Blanc, Chasselas

In der Nase intensive Blumenaromen, begleitet von einem Hauch Mokka. Im Gaumen runder Auftakt, aromatisch, harmonische Säure mit lieblicher Note, die den langen Abgang begleitet. Es ist ein moderner Wein. Lange Gärung mit kontrollierter Temperatur, der die aromatische Palette zum Ausdruck bringt.



Yvorne Tradition Chablais AOC Terravin, 75cl
AVY Artisans Vignerons Yvorne (Waadt)

47.00

Traubensorte: Chasselas

Der Auftakt in der Nase dieses traditionellen Weissweins ist vielversprechend: intensive Bouquet von reifer Frucht in Kombination mit mineralischen Noten und herbalen Aromen. Der gefällige, mächtige Körper sowie die ausgewogene Fruchtstruktur sind die Markenzeichen dieses typischen, gradlinigen Waadtländers aus der Rebgemeinde Yvorne. Im Finale zeigt er Frucht, Gehalt und Länge.



Schafiser Chasselas Bielersee AOC 75cl
Rebgut der Stadt Bern (Bielersee)

43.00

Traubensorte: Chasselas

In der Nase ein schöner Hauch von Banane und Mandeln. Leichter Anflug von Karamell. Finessenreich und cremig mit feinem Säurespiel, das den Wein trotz seiner Fülle wunderschön frisch erscheinen lässt. Der Körper geschmeidig und komplex.



ROTWEINE SCHWEIZ

CHF

Pinot Noir de Salquenen Valais AOC, 75cl

Grands Vins du Maraudeur Cordonier & Lamon (Wallis)

Traubensorte: Pinot Noir

Reife Beerenfrucht und Gewürze bilden den sortentypischen und terroir-spezifischen Auftakt dieses Traditionalisten im Bouquet. Die Gerbstoffe offenbaren sich im Gaumen rund und saftig, die Textur ist geschliffen und die filigrane, fruchtige Struktur lässt keine Zweifel über das Qualitätsniveau und die Provenienz offen. Das besondere Terroir von Salgesch kommt in diesem Pinot Noir voll durch.



43.00

Piacere Vin Rouge Suisse VdP, 75cl

Cave de Jolimont (Waadt)

Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Gamay

In der Nase intensive Blumenaromen, begleitet von einem Hauch Mokka. Im Gaumen runder Auftakt, aromatisch, harmonische Säure mit lieblicher Note, die den langen Abgang begleitet. Es ist ein moderner Wein. Lange Gärung mit kontrollierter Temperatur, der die aromatische Palette zum Ausdruck bringt.



41.00

Château de Perroy rouge AOC Grand Cru de la Côte, 75cl

Château de Perroy (Waadt)

Traubensorte: Pinot Noir

Das einmalige Terroir des Weingutes schafft die Basis und ist auch gleichzeitig der Garant für einen ausgewogenen, facettenreichen Waadtländer Rotwein der oberen Qualitätsstufe. Die intensiven, reintonigen, reifen Fruchtaromen und die dezenten Gewürznoten in der Nase erfüllen schon im Bouquet die hohen Erwartungen in diesen Grand Cru. Gaumen und Finale ebenfalls sehr überzeugend.



47.00

Schafiser Pinot Noir Bielersee AOC, 75cl

Rebgut der Stadt Bern (Bielersee)

Traubensorte: Pinot Noir

Zuerst überrascht die fein-fruchtige Aromatik von reifen Beeren, dann zeigen sich im Gaumen zarte Fruchtnoten bei einem schlanken, aber gut strukturierten Körper. Reintonig endet dieser attraktive Blauburgunder im Abgang.



48.00

WEINE AUS SPANIEN

CHF

Rioja Tempranillo Blanco DOCa, 75cl Bodegas Nivarius (La Rioja)

Traubensorte: Tempranillo Blanco
Dieser Wein wird aus der Weissweintraubensorte «Tempranillo Blanco» Gekeltert. In der Tat überzeugt dieser reinsortige Weisswein durch seine Frische, durch seinen mineralischen Charakter und nicht zuletzt auch durch seine feinen blumigen und balsamischen Noten.



41.00

3404 Somontano Blanco DO, 75cl Bodegas Pirineos (Somontano)

Traubensorten: Chardonnay, Gewürztraminer
Die reifen Trauben werden sorgsam gelesen und selektiert. Die Frische und die Fruchtigkeit bestimmen den intensiven Sinneseindruck von der Nase bis ins Finale. Im Bouquet offenbart sich ein blumiger Duft der von zitrischen und würzigen Aromen umschmeichelt wird. Dank seinem harmonischen Wesen mit gut ausbalancierter Frucht und Frische lässt sich dieser Wein zu sehr kombinieren.



39.00

Rioja Reserva DOCa, 75cl Bodegas Proelio (La Rioja)

Traubensorte: Tempranillo
Dörripflaumen und Zimtkirschen in der komplexen Nase, auch Rotweibirnen und feine Tabakwürze dahinter, bereits in der Nase viel Rioja-Klasse ausstrahlend. Dichter Gaumenfluss mit samtiger Textur und runde Tannine, Zwetschgensaft und herrliche Rioja-Wärme in der saftig-weichen Mitte, nun auch Schokokirschen und getrocknete Birnen, verführerische Fülle bis zum letzten Schluck.



42.00

3404 Somontano DO, 75cl Bodegas Pirineos (Somontano)

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Moristel
Fruchtiger Rotwein mit Aromen von Erdbeere, Himbeere und einem Hauch Pfeffer. Gut eingebundene Tannine und ein fruchtig, frischer Geschmack. Exzellente Cuvée aus Garnacha, Cabernet Sauvignon und Moristel. Die Rebstöcke wachsen auf den kalkhaltigen Lehm Böden der Region Somontano. Nach optimaler Reife werden sie separat und mit größter Sorgfalt gelesen.



39.00

WEINE AUS ITALIEN

CHF

Roero Arneis DOCG, 75cl Guidobono (Piemont)

Traubensorte: Arneis

Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich und grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen, die an Lindenblüte und Kamille, Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, légère Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.



41.00

Pinot Grigio delle Venezie DOC, 75cl Borgo Stajnbach (Venezien)

Traubensorte: Pinot Grigio

Dieser reinsortige Pinot Grigio besitzt vielseitige Fruchtnoten von Honigmelone, Zitrusfrüchte und Blüten. Im Gaumen besticht er durch seinen vollen Körper und das richtige Quantum an Fruchtstruktur, die im Finale lange anhält.



41.00

Langhe Nebbiolo DOC, 75cl Guidobono (Piemont)

Traubensorte: Nebbiolo

Neben seiner rubinroten Farbe weist dieser Nebbiolo in der Nase eine sortentypische Aromapalette auf: Süsskirsche, Brombeere, Rose, Leder, Teer, über Tabak, bis zu einem Hauch Zedernholz bilden das einladende Bouquet. Im Gaumen widerspiegeln sich diese Aromen und werden von dezerten Tanninen unterstützt. Dies ist ein gelungener Nebbiolo aus der Langhe, fruchtig und mit einem anhaltenden Finale.



42.00

Chianti Classico DOCG Tenuta Sant'Alfonso, 75cl Rocca delle Macie (Toskana)

Traubensorte: Sangiovese Toscano

Die Sangiovese-Trauben stammen ausschliesslich vom Rebberg Sant'Alfonso, weshalb man bei diesem Chianti Classico von einem Lagen-Chianti spricht. Sein Bukett ist sehr intensiv und elegant. Der Körper ist gut strukturiert und ausgewogen. Im Geschmack zeigt er sich sehr sortentypisch und ausgewogen in Säure und Tannin. Schon in jungen Jahren entfaltet er seine ganze Kraft und Eleganz.



44.00

Prosecco DOC Brut «Casa Farive». 75cl Cantine Vedova (Venetien)

Traubensorte: Glera

Im Bouquet entfaltet sich eine intensive Fruchtaromatik, die mit dezerten Hefenoten unterlegt ist. Die lebhaft Fruchtsäure in Kombination mit einer feinen Perlage hinterlässt im Gaumen jenes einmalige Prickeln, das einen erstklassigen Prosecco auszeichnet.



49.00

TAGESMENÜAUSWAHL

für Kongresse und Seminare

CHF

2 GANG-MENÜS

Bestehend aus einem grünen Salat sowie dem Hauptgang

2 Gang-Menü, vegetarisch

18.50

2 Gang-Menü, mit Fleisch

19.50

3 GANG-MENÜS

Bestehend aus einem grünen Salat, dem Hauptgang
sowie Menüdessert + Kaffee

3 Gang-Menü, vegetarisch

27.50

3 Gang-Menü, mit Fleisch

29.50

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

STEHCOCKTAIL-VARIANTEN

Ab 10 Personen (Preis pro Person)

CHF

VARIANTE 1

17.50

Kalt

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

Warm

Hackfleisch Tasche
Käserolle gefüllt mit Feta-Käse und Mozzarella
Schinkengipfeli

VARIANTE 2

20.50

Kalt

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

Warm

Käseküchlein
Pouletspiessli mit Knoblauchsauce
Crevetten-Cocktail im Becher

VARIANTE 3

31.50

Kalt

Crevetten-Cocktail 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 hausgemachtem Quark, Minze und Knoblauch
Schinkengipfeli
Käseküchlein

VARIANTE 4

34.50

Kalt

Crevetten-Cocktail im Becher
Tartelettes gefüllt mit Hummus (Kichererbsen mit Tahini)
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
Cherry Tomaten, Mozzarella-Spiessli
Taboulésalat im Becher

Warm

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

STEHCOCKTAIL-VARIANTEN

Ab 10 Personen (Preis pro Person)

CHF

VARIANTE 5 (VEGETARISCH)

32.50

Kalt

Taboulésalat 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 Ganoush (Auberginen, Tomaten, Peperoni, Zitronensaft)

Tartelettes gefüllt mit Randenmus und Sesampaste

Gefüllte Weinblätter

Warm

Käseküchlein

Falafel mit hausgemachtem Quark, Minze und Knoblauch

Käserolle gefüllt mit Feta-Käse und Mozzarella

Teigtaschen mit Spinat und Zwiebeln

Bitte beachten Sie, dass Stehlunches von den Grössen und Mengen her nicht als vollwertige Mahlzeiten gelten.

DESSERTBUFFET

CHF

Mini-Muffin, Stk.

3.00

(Doppelschokolade, Zitronen, Vanille)

Brownie, Stk.

3.00

Kuchenstück, Stk.

3.50

(Schoggi- oder Zitrone)

Mini-Pâtisserie, pro Person

7.50

(Mocca, Orange, Himbeere, Truffes)

Tiramisu, pro Person

3.50

Baklava, 2 Stk.

3.00

APÉRO-SORTIMENT

Stellen Sie sich Ihren eigenen Apéro aus unserem Sortiment zusammen oder wählen Sie aus unseren Stehcocktail-Varianten.

KALTE APERITIFS	CHF
Canapés mit verschiedenen Auflagen, Stk. (Salami, Schinken, Ei, Thon)	3.50
Cherrytomaten-Mozzarella-Olivenspiessli, Stk.	4.50
Chips, Nüssli, Salzstangen, pro Person	2.50
Fleischplatte, pro Person	10.00
Käseplatte, pro Person	9.00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum, Stk.	3.50
Sandwich Parisette, Stk.	6.50
Crevetten-Cocktail im Becher, Stk.	3.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum, pro Person	4.00
Taboulésalat im Becher, pro Person	3.50
Tartelettes gefüllt mit Hummus, pro Person 2 Stk. (Kichererbsen mit Tahini)	3.50
Tartelettes gefüllt mit Moutabel, pro Person 2 Stk. (Gebratene Auberginen mit Sesamsauce)	3.50
Tartelletes gefüllt mit Baba Ghanoush, pro Person 2 Stk. (Auberginensalat mit Tomaten,Peperoni Zitronensaft)	3.50
Tartelletes gefüllt mit Randemus und Sesampaste pro Person 2 Stk.	3.50
Gefüllte Weinblätter, pro Person 2 Stk.	3.50
WARME APERITIFS	CHF
Fischknusperli im Bierteig, Tartarsauce, Stk.	3.50
Hackfleischbällchen, Stk.	3.50
Käseküchlein, Stk.	3.50
Mini-Riesencrevettenspiessli, Stk.	6.50
Schinkengipfeli, Stk.	3.50
Pouletspiessli mit Knoblauchsauce, Stk.	3.50
Lammspiessli, Stk.	4.50
Rindsfleischspiessli, Stk.	4.50
Falafel mit Minz-Joghurtsauce, Stk.	2.50
Gefüllte Teigrollchen mit Feta-Käse, Stk.	3.50
Teigtaschen mit Spinat und Zwiebeln, Stk.	3.50

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. Annullationen

Annullationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert. Es gelten folgende Annullationsfristen:

- Bis 30 Tage vor dem Anlass: Kostenlos
- Bis 14 Tage vor dem Anlass: 50 % der Saalmiete
- Bis 7 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 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, Dekorateur 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 Bubenbergplatz
- Überqueren Sie den Bubenbergplatz 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.