



# BANKETTE, MEETINGS UND SEMINARE

HERBST & WINTER 2018 / 19



SCHWEIZERHOF  
HOTEL & SPA  
BERN

# SEMINARPAUSCHALEN

## TAGESPAUSCHALE «CLASSIC»

- Saalmiete
- Zwei Kaffeepausen
- 2-Gang-Business Lunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (Menü gemäss Küchenchef)
- Sitzungsgetränk: 1 x je 4 dl Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Rednerpult, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**CHF 145.**— pro Person (bei 10–49 Teilnehmern)

**CHF 135.**— pro Person (ab 50 Teilnehmern)

## TAGESPAUSCHALE «SUPERIOR»

- Saalmiete
- Zwei Kaffeepausen
- 3-Gang-Business Lunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (Menü gemäss Küchenchef)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Rednerpult, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**CHF 165.**— pro Person (bei 10–49 Teilnehmern)

**CHF 155.**— pro Person (ab 50 Teilnehmern)

## TAGESPAUSCHALE «DELUXE»

- Saalmiete
- Begrüssungskaffee
- Zwei Kaffeepausen
- 3-Gang-Business Lunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (Menü gemäss Küchenchef)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Rednerpult, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen
- Abschluss-Apéro

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**CHF 210.**— pro Person (bei 10–49 Teilnehmern)

**CHF 200.**— pro Person (ab 50 Teilnehmern)

## HALBTAGESPAUSCHALE

- Saalmiete
- Eine Kaffeepause
- 3-Gang-Business Lunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (Menü gemäss Küchenchef)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Rednerpult, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**CHF 130.**— pro Person (bei 10–49 Teilnehmern)

**CHF 120.**— pro Person (ab 50 Teilnehmern)

## SEMINARPAUSCHALE MIT ÜBERNACHTUNG

- Eine Übernachtung im schönen Einzelzimmer (nach Verfügbarkeit)
- Frühstück
- Freie Benützung vom THE SPA mit Fitnessraum, Verwöhn-Pool, Sauna und Hammam
- 20% Rabatt auf alle Anwendungen in unserem exklusiven THE SPA
- Zwei Kaffeepausen
- 3-Gang-Business Lunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (Menü gemäss Küchenchef)
- Sitzungsgetränk: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Standard-Technik: Beamer, Leinwand, Rednerpult, Telefon- und Internetanschluss, Pinnwand, Flipchart, Schreibblock, Stifte und Schreibunterlagen
- Saalmiete

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**ab CHF 488.—** pro Person/Nacht

Preise: inklusive MwSt., exklusive City Tax (CHF 5.30 pro Person/Nacht)

Buchbar ab 10 Personen/gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit/Raten netto

# RAUMPLAN



## SALON TRIANON & SALON I, II, III



Room	m <sup>2</sup>	Konzert	U-Form	Cabaret	Seminar	Block Tisch	Bankett ohne Bühne	Bankett mit Bühne	Cocktail with Stehtischen
Salon Trianon	350	300	56	120	123	56	190	160	250
Salon I (S I)	60	45	24	24	24	21	36	24	50
Salon II (S II)	60	45	24	24	24	21	36	24	50
Salon III (S III)	45	30	16	18	19	15	24	16	30

**Equipment Salon Trianon & Salon I, II, III** Tageslicht, Leinwand, W-LAN (2 Mbit), Pinnwand, Flipchart, Stifte und Notizblöcke, Laserpointer, Präsentationsbox, Mineralwasser.

## MEETING ROOMS & PRIVATE OFFICES



Room	m <sup>2</sup>	Konzert	U-Form	Seminar	Block Tisch	Bankett ohne Bühne	Cocktail with Stehtischen
Meeting Room I (MR I)	25				10		
Meeting Room II (MR II)	30				10		
Meeting Room III (MR III)	35	20	12	12	12	16	20
Meeting Room IV (MR IV)	30				10		
Private Meeting Room (PMR)	40				8-10		
Private Office (PO I)	20				2-4		
Private Office (PO II)	20				2-4		

**Equipment Meeting Room** Tageslicht, Flachbildschirm, W-LAN (2 Mbit), Pinnwand, Flipchart, Stifte und Notizblöcke, Präsentationsbox, Erfrischungsgetränke aus der Minibar, Mineralwasser, Nespresso Kaffee.

## RAUMMIETEN

RÄUMLICHKEITEN	PERSONEN	M <sup>2</sup>	HALBER TAG	GANZER TAG
PRIVATE OFFICE I & II	1–4	20	250.—	400.—
PRIVATE MEETING ROOM	2–10	40	450.—	650.—
MEETING ROOM I	2–10	25	450.—	650.—
MEETING ROOM II	2–10	30	450.—	650.—
MEETING ROOM III	2–14	35	500.—	700.—
MEETING ROOM IV	2–10	25	450.—	650.—

Alle unsere Veranstaltungsräumlichkeiten sind mit modernster Technik ausgestattet und verfügen über Tageslicht. In den oben genannten Räumen sind der eingebaute MediaHub/75-Zoll-Flat-Screen für Präsentationen, die Tonanlage, Benützung der Nespresso-Kaffeemaschine sowie Konsumationen der Minibar (Softgetränke) in den Raumkosten inklusive. Die Raumkosten des Meetingraums III und IV entfallen bei einer Mindestkonsumation von CHF 450.— bei einem Mittag- oder Abendessen im gleichen Raum.

RÄUMLICHKEITEN	PERSONEN	M <sup>2</sup>	HALBER TAG	GANZER TAG
SALON I	bis 50	60	800.—	1'200.—
SALON II	bis 50	60	800.—	1'200.—
SALON III	bis 30	45	550.—	750.—
SALON TRIANON	bis 300	350	2'500.—	3'500.—

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt.

Die Einrichtungskosten der Salons I–III entfallen bei einer Mindestkonsumation von CHF 1'500.—/Halbtag und einer Konsumation von CHF 3'000.—/ganzen Tag.

Die Einrichtungskosten des Salons Trianon entfallen bei einer Mindestkonsumation von CHF 5'000.—/Halbtag und einer Konsumation von CHF 10'000.—/ganzen Tag.

Die Salons sind mit integriertem Beamer und Leinwand sowie einer Audioanlage ausgestattet. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über unsere vielseitigen Möglichkeiten und beraten Sie betreffend passender Technik für Ihren Anlass.



# KAFFEIPAUSEN – GESUND DURCH DEN TAG

## VITAMIN BOOST PAUSE

CHF 35.—

Kaffee- und Tee-Auswahl  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Karotten-Ingwer-Shot  
Green-Power-Smoothie  
Nüsse (Pistazien, Baumnüsse, Cashew)  
Joghurt-Früchte-Brötchen mit Hüttenkäse und Schnittlauch  
Auswahl an Dörrfrüchten und Nüssen

Reichhaltig an Vitamin C, Provitamin A, Vitamin B6, Vitamin B, Omega-3-Fettsäuren, Vitamin E und Folsäure. Der richtige Vitaminschub für ein erfolgreiches Meeting.

## MÜESLI POWER BAR

CHF 30.—

Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Naturjoghurt mit Vollkorn-Honig-Krokant  
Cerealien, vegane Smoothie Bowls, Trockenfrüchte von Gojibeeren bis Bananenchips  
Nüsse und Kerne

## NACHMITTAGS-KAFFEIPAUSE

CHF 25.—

Kaffee- und Tee-Auswahl  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Auswahl an süssen und salzigen Snacks  
Früchte

## VORMITTAGS-KAFFEIPAUSE

CHF 25.—

Kaffee- und Tee-Auswahl  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Mini-Croissants  
Früchte

## WILLKOMMENSKAFFEE

CHF 20.—

Kaffee- und Tee-Auswahl und/oder Milchgetränk  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeepausen auf Anfrage auch vegetarisch, laktose- oder glutenfrei vor.

# FRÜHSTÜCKSBUFFETS

Das gesamte Frühstücks-Angebot ist sowohl als Buffet als auch am Tisch serviert (Turn Table) auf der Bel Etage verfügbar. Gerne gehen wir auf spezifische Wünsche der Gäste ein.

## BUSINESS-FRÜHSTÜCK

CHF 35.—

Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Brötchen, Mini-Croissants und Süssgebäck  
Butter, Konfitüre und Honig  
Joghurt und Birchermüesli  
Kleine Auswahl an Käse- und Fleischspezialitäten

## ENERGIE-FRÜHSTÜCK MIT VITAMINEN

CHF 45.—

Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Vollkornbrötchen mit Hütten- und Frischkäse  
Naturjoghurt mit Vollkorn-Honig-Krokant  
Vegane Smoothie Bowls, verschiedene gesunde Toppings: von Gojibeeren bis Bananenchips  
Nüsse und Kerne, Rührei nature, geschnittene Früchte

## BUSINESS DELUXE

CHF 55.—

Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk  
Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft  
Brötchen, Mini-Croissants, Süssgebäck und Baguette  
Butter, Konfitüre und Honig  
Birchermüesli  
Joghurt und frisch geschnittene Saisonfrüchte  
Schweizer Käseauswahl  
Rauchlachs, Trutenschinken, Salami und Bündnerfleisch  
Eierspeise nach Wahl

# APERITIF

## SNACKS

Kartoffelchips (Nature/Paprika)

Marinierte grüne Oliven

Crudités, Sauerrahmdip mit Schnittlauch

Blätterteig-Gebäck

Nussmischung

Etagère mit Nussmischung, Oliven, Chips

Laugenbrezel

Brötchen-Sandwiches:

Geräucherter Lachs, Tomaten und Mozzarella, Rohschinken und Salat, Ei 5.—

Salzige Cupcakes

Mini-Croissants: Butter, Vollkorn, Laugen

## FLEISCH

Asiatischer Rindfleischsalat, Mungosprossen, Teriyaki

Kalbfleischbällchen, Kürbis-Chili-Sugo

Pouletragout, rote Kokos-Currysauce, Wasabi-Erdnuss-Crumble

Klassischer Caesar Salad, knuspriger Speck, Parmesanchips, Croûtons

Simmentaler Mini-Burger, Tilsiter

## FISCH

Marinierte Lachsforelle <sup>RUBIGEN</sup> mit Amarantsalat, Chili-Gurke und Sesam

Mini-Dill-Savarin mit Rauchlachs

Sushi-Reispraline mit spicy Lachsforellentatar

Kurz gebratene Thunfischwürfel am Bambusspiess

Wasabi, Sojasaucenperlen

Gebratene Tandoori-Krevette, Urdinkel-Risotto aus der Schweiz

Süsskartoffel-Kokossuppe mit Krevettenspiess

## VEGETARISCH/VEGAN

Quinoasalat, Stangensellerie, geröstete Haselnuss, mariniertes Dinkelseitan 4.—

Grillierter Bio-Tofu, Koriandercreme und Sesam-Mayonnaise, Kroepoek

Gebackene Panisse, saisonales Minigemüse, Zitronen-Vinaigrette 6.—

Kichererbsen aus Utzenstorf, Koriander, Mandel-Wasabi-Sauce

## PRO SCHALE

7.—

8.—

4.50

7.—

8.—

22.—/ Etagère

## PRO PORTION

5.—

4.—

2.—

## PRO PORTION

6.—

5.—

6.—

7.—

5.—

## PRO PORTION

7.—

4.50

5.—

6.—

6.—

5.—

## PRO PORTION

VEGETARISCH

6.— VEGETARISCH

VEGAN

4.— VEGAN



## SÜSS

## PRO PORTION

Saisonales Früchtetartelette	4. —
Orangen-Pannacotta mit Zimtcrumble	5. —
Zwetschgenmousse, Lebkuchenbiskuit, marinierte Zwetschgen	5. —
Vermicelles-Tartelette mit Mini-Meringue und Schlagrahm	5. —
Mini-Mille-Feuille, marinierte Orangenfilets	4. —
Birnenstreuselkuchen mit einem Hauch Kardamom	5. —
Mousse vom Bratapfel, Ingwercrumble, Bratapfelsorbet	6. —
Macarons: Zitrone, Himbeer, Schokolade, Pistazien (1 Stück pro Person)	2. —
Früchtekorb (pro Person)	3. —
Kleine Muffins	3. —
Green-Power- oder Red-Power-Smoothie, 10 cl	5. —

# APERITIF-PAUSCHALEN

Getränke pro Stunde und Person  
Häppchen pro Person und Sorte 1 Stück

## CLASSIC

CHF 35.—

Bier vom Fass  
Weisswein: Sélection Chasselas, Martin Hubacher, Twann, Bern  
Rotwein: Tempranillo Rioja Crianza, Viña Muriel, Spanien  
Mineralwasser  
Orangensaft  
Grüne Oliven  
Parmesanmöckli  
Kartoffelchips

## BEL ETAGE

CHF 55.—

Bier vom Fass  
Weisswein: Verdejo Valdelainos, Pedro Escudero, Spanien  
Rotwein: Tempranillo Rioja Crianza, Viña Muriel, Spanien  
Crémant d'Alsace  
Orangensaft  
Mineralwasser  
Kartoffelchips  
Süsskartoffel-Kokossuppe mit Krevettenspiess  
Pouletragout, rote Kokos-Currysauce, Wasabi-Erdnuss-Crumble  
Simmentaler Mini-Burger, Tilsiter  
Quinoasalat, Stangensellerie, geröstete Haselnuss, mariniertes Tofu  
Macaron

## SCHWEIZER PAUSCHALE

CHF 65.—

Bier vom Fass  
Weisswein: Sélection Chasselas, Martin Hubacher, Twann, Bern  
Rotwein: Cornalin, Imesch Vins, Sierre, Wallis  
Secco zur Metzg  
Schweizer Apfelsaft  
Mineralwasser  
Kartoffelchips  
Marinierte Lachsforelle mit Amarantsalat, Chili-Gurke und Sesam  
Kichererbsen aus Utzenstorf, Koriander, Mandel-Wasabi-Sauce  
Rindsbacke konfiert, Stangensellerie, geröstete Haselnuss, mariniertes Dinkelseitan  
Kalbfleischbällchen  
Simmentaler Mini-Burger, Tilsiter  
Apfelstreuselkuchen

# KÜCHENCHEF SILVAN DURRER EMPFIEHLT

## BUSINESS & LUNCH

Tagesgericht gemäss unserem Küchenchef	42.— *
2-Gang-Business Lunch gemäss unserem Küchenchef	65.— *
3-Gang-Business Lunch gemäss unserem Küchenchef	75.— *

## VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate, Orangen-Gewürz dressing, marinierte Cranberrys, Vollkorncroûtons	19.—
Hausgebeizter Saibling aus Belp, Curry-Sauerrahmmousse, Kürbiskern-Knäckebrot und Honig-Senf-Dillcreme	28.— *
Thunfisch <sup>MSC</sup> Tataki, Sojabohnen, Mango und Avocado, fermentierter Knoblauch und geräucherter Tapiokacracker	25.—
Variation von der Rande, Frischkäseterrine, Sonnenblumenkerne, Petersiliencreme	22.—
Gebatene Riesenkrevetten, Ananas-Chili-Risotto, Curryeis	27.—
Zitronengrassuppe mit Ingwer und Mandelmilchschaum	19.—
Muscat-Kürbiscremesuppe, Apfelwürfel, Kürbiskerncrumble und hausgemachtes Thymian-Focaccia	16.—

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

Zweierlei vom Duroc-Schwein von Wattenwil, Lakritzjus Karamellierte Marroni, Vitelotte-Kartoffeln, Schwarzwurzeln	45.— *
Duett vom Reh (Würstchen, Entrecôte) Rehpfeffersauce, Butterspätzli, Rotkraut Glasierter Marroni, Rosenkohl	55.—
Gebatenes Bio-Rindsfilet Rotweinjus, Steinpilzschnitte, Eigelbcreme, Herbstgemüse	58.— *
Gebatene Entenbrust aus dem Appenzell Fenchelsamen-Zwiebel-Kompott Orangengnocchi, Brüsseler	52.— *
Gebatener Kalbshohrücken mit Anisjus Kartoffelgratin, saisonales Gemüse	49.— *
Gebatenes Kalbsfilet mit Rotweinjus Kartoffel-Orangengnocchi, Spinat, Sellerie	68.— *

\* Diese Gerichte werden aus regionalen Produkten und nachhaltiger Produktion für Sie zubereitet.

## FISCH

Gebrautes Rotbarbenfilet, Safran-Knoblauchsauce Salzkartoffeln, Speck, Fenchelvariation	51.—
Gedämpfter Winter-Kabeljau, Walnuss-Pfeffer-Kruste Venere-Risotto, sautierter Federkohl	46.—
Pochierte Lachsforelle aus Bremgarten, Zitronensauce Kapern-Griessschnitte, Blattspinat	48.— *
Gebrauter Zander aus Bösing, Chiasamenchips Apfel-Zwiebel-Szechuanpfefferkompott, Camargue-Reis und zweierlei Fenchel	55.— *

\* Diese Gerichte werden aus regionalen Produkten und nachhaltiger Produktion für Sie zubereitet.

## BOWLS BY SCHWEIZERHOF BERN

Salad Bowl <small>VEGETARISCH</small> Gemischter Marktsalat, Senf-Honig-Dressing, Ei, 4-jähriger Alpkäse, karamellisierte Nüsse	19.— *
Chicorée Bowl <small>VEGAN</small> Apfel, Bananenchips, Walnüsse, Gartenkresse	22.— *
Amarant Bowl <small>VEGETARISCH</small> Schweizer Amarant, Kürbis, Sellerie, pochiertes Ei, Senf-Vinaigrette	28.— *
Low Carb Bowl Konfierte Rindsbacke, Broccoli, Zitronen-Schnittlauch-Sauce, Kidneybohnen-Bällchen, Federkohl, Blattspinat, Avocado	38.— *
Poke Bowl Marinierter Thunfisch <small>MSC</small> , Erdnuss-Limetten-Marinade, Sushi-Reis, Avocado, Chili-Gurke, Rettich, Mini-Lattich	38.— *

## VEGETARISCH

Steinpilzravioli mit sautiertem Spinat, geräuchertem Tofu, Crumble und Sbrinzspäne	39.—
Kürbisrisotto mit Marroni und Pilzen	31.—

## VEGAN

Gebackener Panisse mit saisonalem Gemüse Pilzragout, Gemüsejus und Sojaflan	38.—
--	------

## DESSERT

Apfel-Tarte-Tatin, Kompott, Karamelleis	17.—
Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, Karamelleis	17.—
Caramelköpfl, saisonale Früchte, Schlagrahm	12.—
Nougat-Terrine mit Crème-Brûlée-Kern Marinierte Mango, Pistaziensponge	18.—
Haselnuss-Pannacotta, marinierte Orangen, Zartbitterschokoladeneis	17.—
Mandarinen-Parfait, Karamellcreme In Grand Marnier marinierte Orangenfilets	16.—
Frischer, saisonaler Fruchtsalat	14.—
Griessflammeri, Zimtpflaumen, Vanilleeis	15.—
Käseauswahl	
3 Sorten	12.—
5 Sorten	18.—

## GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1,0l	12.—
Orangensaft Michel	1,0l	20.—
Frisch gepresster Orangensaft	1,0l	40.—
Softgetränke	0,3l	7.—
Bier	0,3l	8.—
Kaffee, Espresso und Tee	Tasse	6.—

## DEKLARATION

Rindfleisch	Uruguay/Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Frankreich/Schweiz
Wild	Österreich
Thunfisch	Philippinen
Lachsforelle	Italien
Zander	Deutschland
Saibling	Island/Deutschland
Kabeljau	Norwegen
Rotbarbe	Mittelmeer
Krevetten	Vietnam

## SPEZIAL-EVENT

### VOYAGE DES SENS

Tauchen Sie mit Ihrem Team oder Ihren Gästen in die Welt der Düfte ein.

Gewinnen Sie einen Einblick in die Welt der Parfümeure in Zusammenarbeit mit Brigitte Witschi, Inhaberin von «art of scent» in der Berner Altstadt. Sie teilt ihr Wissen rund um Essenzen, Ingredienzien und Aromen sowie ihre Wirkungen auf die Menschen in einer spannenden Präsentation mit Ihnen. Dazu bekocht Sie unser Küchenteam mit dem passenden Menü.

- Welcome-Aperitif
- Crémant d'Alsace
- Mineralwasser
- Orangensaft
- 3 exklusive Häppchen pro Person gemäss Küchenchef
- Präsentation durch Brigitte Witschi
- 3-Gang-Menü gemäss Küchenchef, passend zu den Düften
- Weinbegleitung gemäss Sommelier
- Mineralwasser, Kaffee
- Saalmiete
- Abschiedsgeschenk

Lassen Sie sich von der Magie der Kräuter, Gewürze und Aromen inspirieren.

**Pauschalpreis** inklusive MwSt.

**CHF 135.**— pro Person (bei 10–49 Teilnehmern)

## ERHOLUNG FÜR ZWISCHENDURCH

Entfliehen Sie für einen kürzeren oder längeren Moment der Hektik des Alltags und atmen Sie in einer der zahlreichen Park- und Grünanlagen der Stadt Bern durch. Bestimmt finden Sie eine grüne Oase, um Ihre Energie wieder ganz aufzuladen.

Zu Fuss gut zu erreichen vom Hotel Schweizerhof Bern & THE SPA für die kürzere Pause:

- Kleine Schanze
- Grosse Schanze
- Bundesterrasse
- Münsterplattform
- Botanischer Garten

Sei es für die Begleitpersonen, Ihre Gäste oder alle zusammen. Aktiv, gemütlich und teambildend. Enthalten Sie Ihren Teilnehmern unsere wunderbare Landschaft nicht vor und gehen Sie auf Berge, über Seen oder einfach in die Stadt.

- Hausberg Gurten
- Alpines Museum der Schweiz
- Zentrum Paul Klee
- Slacklining
- Rosengarten
- Grosse Allmend
- Tierpark Dählhölzli
- Thunersee
- Marzili



## SONSTIGES

### TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Soweit das Hotel dem Veranstalter technische Hilfsmittel oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung stellt oder diese von Dritten beschafft, handelt es im Namen des Kunden. Der Kunde haftet für die gute Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter frei. Störungen an den vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden so weit möglich sofort beseitigt. Eine Zurückhaltung oder Minderung von Zahlungen kann aus diesem Grunde nicht vorgenommen werden.

### BLUMENARRANGEMENTS

Gerne dekoriert unser hotelinternes Floristik-Team die Tische und Räumlichkeiten nach Ihren Wünschen. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein passendes Angebot.

### MENÜKARTEN

Gerne drucken wir kostenlos Ihre Menükarten. Bitte geben Sie vorgängig die Details bekannt.

### BEDIENTE GARDEROBE

0–4 Stunden	CHF 150.—
4–8 Stunden	CHF 300.—
Jede angefangene Stunde	CHF 45.—

### GARDEROBENSTÄNDER

Die Ständer stellen wir kostenlos im Flur oder im Seminarraum bereit (das Hotel übernimmt keine Haftung). Ab 60 Personen muss die bediente Garderobe obligatorisch gebucht werden.

### MENÜ- UND WEINAUSWAHL

Das Hotel muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass die endgültige Menü- und Weinauswahl erhalten.

### ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Getränke werden pro 75 cl-Flasche folgende Preise verrechnet:

Wein	CHF 45.—
Champagner	CHF 60.—

### GARANTIEZAHL

Die uns 3 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

### RAUMZUWEISUNG

Das Hotel behält sich vor, Zimmer und Räume für Sitzungen und Anlässe kurzfristig abzutauschen, insofern dies den Anforderungen und Interessen des Kunden entspricht und für diesen vertretbar ist; besonders aber auch dann, wenn die ursprüngliche Anzahl der Teilnehmer sich bis zum Anlass ändert.

## ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Absagen einer Reservation von Veranstaltungsräumlichkeiten müssen dem Hotel Schweizerhof Bern frühzeitig und schriftlich durch den Veranstalter mitgeteilt werden.

### **Bis 30 Teilnehmer**

Erfolgt der Eingang der schriftlichen Absage bei einem Bankett mit weniger als 30 Personen bis spätestens 31 Arbeitstage vor der Reservation, ist die Annullierung kostenlos.

Absage 21–30 Arbeitstage im Voraus: 50% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 11–20 Arbeitstage im Voraus: 75% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 0–10 Arbeitstage im Voraus: 100% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

### **Ab 30 Teilnehmern**

Erfolgt der Eingang der schriftlichen Absage bei einem Bankett mit mehr als 30 Personen bis spätestens 42 Arbeitstage vor der Reservation, ist die Annullierung kostenlos.

Absage 21–41 Arbeitstage im Voraus: 50% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 11–20 Arbeitstage im Voraus: 75% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Absage 0–10 Arbeitstage im Voraus: 100% der vertraglich vereinbarten Leistungen werden verrechnet.

Im Voraus erbrachte Leistungen des Hotels Schweizerhof Bern sind in jedem Fall zu bezahlen.

Das Hotel behält sich vor, vertraglich individuelle Annullierungsbedingungen festzulegen.

Bern, 29. Oktober 2018/Änderungen vorbehalten