

Dokumentation zu Anlässen, Feiern und Banketten

2026



HERZLICH
WILLKOMMEN



Schön, dass Sie unser Gast sind!

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Herkunft

Fleisch & Fisch

Unsere Fleischwaren und unser Fisch stammt, falls nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleisch- und Fischerzeugnisse können mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Brot- & Backwaren

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.
Wir beraten Sie gerne.

Apero und Fingerfood

Zum selber wählen

KALTE HÄPPCHEN

| | | |
|---|---------|------|
| Gemüsecrudités mit Dörrtomatendip | Portion | 3.00 |
| Marinierte grüne jumbo Oliven | Portion | 3.00 |
| Sbrinzbrocken | Portion | 3.00 |
| Tomaten-Mozzarella im Weckglas | Stück | 3.40 |
| Pikanter Glasnudelsalat im Weckglas | Stück | 3.40 |
| Chips und Tomaten-Rosmarin-Mandeln | Portion | 3.80 |
| Baguette mit Rindfleischtatar | Stück | 3.80 |
| Mini Sandwiches, diverse Sorten | Stück | 4.00 |
| Apero-Gipfeli mit Randenhummus und Sprossen | Stück | 4.00 |
| Rauchforellenmousse im Weckglas | Stück | 4.50 |
| Hobelkäserollen mit Olivenbrot | Portion | 5.50 |

CANAPÉES

Thon, Salami, Beinschinken, Ei, Philadelphia, Sellerie und Spargel
1/1 CHF **6.00** 1/2 CHF **4.00** 1/4 CHF **3.00**

Rauchlachs, Rauchlachstatar und Rindfleischtatar
1/1 CHF **7.50** 1/2 CHF **5.50** 1/4 CHF **4.50**

WARME KÖSTLICHKEITEN

| | | |
|--|---------|------|
| Saisonale Suppe im Weckglas | Portion | 3.00 |
| Gemüse-Frühlingsrolle mit süss-scharfer Sauce | Stück | 3.00 |
| Koreanische Teigtaschen mit Mango-Currydip | Stück | 3.00 |
| Käse-Windbeutel | Stück | 3.00 |
| Nachos Krapfen mit Sauerrahm-Guacamole | Stück | 3.00 |
| Schinkengipfel | Stück | 3.00 |
| Wienerli im Pfefferteig | Stück | 3.00 |
| Pizza Bites Margherita | Stück | 3.20 |
| Falafel mit Minzedip | Stück | 3.20 |
| Mini Appenzeller Quiche oder mini Spinat Quiche | Stück | 3.20 |
| Currywurst | Portion | 3.50 |
| Kalbfleisch Lolly Pop mit Olive und Dörrtomatendip | Stück | 3.50 |
| Pouletbrust im Cornflakesmantel mit Curry-Korianderdip | Stück | 3.50 |
| Zanderfilet im Bierteig mit Tartarmayonnaise | Portion | 3.50 |

SÜSSE VERSUCHUNGEN

| | | |
|------------------------------------|---------|------|
| Brownieswürfel | Portion | 3.00 |
| Mini Schokoladen Tartelette | Stück | 3.00 |
| Mini Cheesecake Himbeer | Stück | 3.00 |
| Mini Zitronentörtchen | Stück | 3.00 |
| Mini Amaretti | 3 Stück | 3.20 |
| Mini Crème Brulée | Stück | 3.00 |
| Cakewürfel | 3 Stück | 3.90 |
| Saisonales Panna Cotta im Weckglas | Stück | 4.00 |
| Pralinen | 3 Stück | 6.60 |

APEROKOMBINATIONEN

* Angaben pro Person

Mini Apero

Chips, Nüssli und Mandeln 4.50*

Midi Apero

Gemüsecrudités mit Dörrtomatendip, grüne jumbo Oliven,
mini Appenzeller- und Spinat Quiche, Schinkengipfeli 15.00*

Maxi Apero

Baguette mit Rindfleischtatar, Hobelkäserollen mit Olivenbrot,
Pizza Bites Margherita, Nachos Krapfen mit *Z
Sauerrahm-Guacamole, Schinkengipfeli und Chips 19.00*

Apero Riche ElfenauPark

Tomaten-Rosmarin-Mandeln, grüne jumbo Oliven, Sbrinzbrocken,
mini Canapées mit Rauchlachs und Frischkäse,
Baguette mit Rauchlachs, Apero-Gipfeli mit Randenhummus
und Sprossen, Kalbfleisch Lolly Pop mit Olive und Dörrtomatendip,
Gemüse-Frühlingsrolle mit süss scharfer Sauce
Mini Schoko Tartelettes und Zitronentörtchen 32.00*

A la Carte

Gerne offerieren wir Ihnen eine passende Menüvariante nach Ihren Wünschen.
Hierzu benötigen wir folgende Informationen:

- Anzahl Gäste
- Anlass (Geburtstag, Jubiläum, Familienfeier, Trauermahl usw.)
- Anzahl Gänge des Menüs
- Budget
- besondere Wünsche
- Allergien oder Abneigungen

Anhand Ihrer Angaben erstellen wir Ihnen einen individuellen Menüvorschlag,
passend zur Saison und zu Ihrem Anlass.

KALTE VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Saisonaler Blattsalat vom Berner Markt mit Sprossen und Radieschen | 8.50 |
| Gemischte Gemüsesalate mit gerösteten Kernen | 12.50 |
| Nüsslersalat mit Honigspeck und Baumnüssen | 14.00 |
| Caesar Salat mit Lattich, Speck, Tomatenwürfel, Croûtons und Parmesan | 14.00 |
| Burrata mit Ratatouillesalat, Kapern und Basilikumpesto | 16.00 |
| Tatar von der Tomate, Olivenöl, Basilikum, Balsamicozwiebeln, Olivenölperlen und Belper Knolle, Brioche | 17.50 |
| Rauchlachs aus Nussbaumen mit Salatbukett Meerrettichquark, Kapernäpfel, Toast & Butter | 18.50 |
| Tatar vom schottischen Rauchlachs mit Dill-Crème fraîche, Meerrettich, Zitrone, Kapern und Olivenöl, Brioche | 18.50 |

SUPPEN

| | |
|---|-------|
| Gersten-Gemüsesuppe | 9.00 |
| Sardische Tomatencremesuppe mit Pestorahmhaube | 9.00 |
| Karotten-Ingwersuppe mit Kokosrahm | 9.00 |
| Süssmaissuppe mit Chorizo und Petersilie | 9.50 |
| Kartoffelcremesuppe mit Blätterteigstange | 9.50 |
| Bieler Weissweincremesuppe mit Gemüsewürfelchen | 9.50 |
| Kressecremesuppe mit Rauchlachswürfel | 10.00 |

WARME VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Lauwarmer Frischkäse mit Nusskruste auf Gemüsebett | 13.50 |
| Gefülltes Blätterteigkissen mit cremigem Pilzragout | 13.50 |
| Im Ofen gegarte Lachsschnitzel auf mediterranem Gemüse, Safransauce und Basilikumpesto | 16.00 |
| Proseccorisotto mit Rohschinkenstreifen, Rucola und gehobeltem Parmesan | 15.00 |

HAUPTGÄNGE

vom Rind

| | |
|---|-------|
| Rindgeschnetzeltes mit Champignons und Kräuterrahmsauce Safranreis mit Gemüsewürfelchen | 28.00 |
| Rindsschmorbraten vom Schulterspitz mit Merlotsauce Kartoffelpüree und Marktgemüse | 32.00 |
| Stück vom ganz gegarten Rindsentrecôte mit Schalotten-Portweinsauce Kartoffelkroketten und Marktgemüse | 48.00 |
| Grilliertes Rindsfiletmedaillon mit Béarnaise Sauce Kartoffel-Speckspiess und Marktgemüse | 54.00 |

vom Kalb

| | |
|---|-------|
| Kalbshackbraten mit rosa Pfefferrahmsauce Kartoffelstock und Marktgemüse | 27.50 |
| Kalbsschulterbraten mit Thymianjus Mandel-Polenta und Marktgemüse | 33.00 |
| Geschnetzeltes vom Kalb mit roter Kokos-Currysauce Reisring und gebratene Ananas | 37.00 |
| Kalbgeschnetzeltes mit Waldpilz-Brandyrahmsauce Röstigaletten und Marktgemüse | 38.00 |
| Tranchen von der Kalbshuft mit Morchelrahmsauce Butternudeln und Marktgemüse | 43.00 |

vom Schwein

| | |
|--|-------|
| Warmer Beinschinken mit Senf Kartoffelsalat und weisse- & grüne Bohnen | 27.00 |
| Schweinskarreebraten mit Dörripflaumenfüllung und Rotweinsauce Kartoffelstampf und zweierlei Karotten | 27.00 |
| Medaillons vom am Stück gebratenen Schweinsfilet mit Morchelsauce Butternudeln und Marktgemüse | 37.00 |

vom Lamm

Emmentaler Lammvoressen mit Safransauce
Kartoffelstampf und Karotten mit Dörripflaumen 29.00

Rosa gegarte Lammhuft mit provenzalischem Champignonjus
Tomatenrisotto und Marktgemüse 37.00

vom Geflügel

Im Knuspermantel panierte Pouletbrust auf
getrüffeltem Rahmlauch Pilvareis 28.00

Grillierte Pouletbrust mit Basilikum Speckjus
Safrannudeln und Marktgemüse 28.00

Französische Maispouardenbrust mit provenzalischem Schalottenjus
Polentagnocchi und Marktgemüse 29.50

vom Fisch

Gebratener Wolfsbarsch mit Tomaten-Olivenkompott
Kartoffelstampf mit Chorizo und Basilikum, Marktgemüse 30.00

Gebratene Rubiger Lachsforelle auf Rahmlauch
Schnittlauchkartoffeln 30.00

Gebratenes Forellenfilet mit Proseccosauce
Polenta und Ofengemüse 30.00

Pochierter Kräuterlachs mit Quark-Hollandaise
Wildreismix und Broccoli mit Mandeln 32.00

Gebratenes Zanderfilet mit Kapern, Zitronen und Tomaten
Safranrisotto und Ratatouille 32.00

vegetarisch

Safran-Dörrotomenrisotto mit grilliertem Gemüse,
Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan 25.00

Gebackener Frutiger Bio-Gemüsetofu auf Wokgemüse
und roter Curry-Kokossauce, Jasminreis 25.00

Im Ofen gegarte Randentätschli auf gelber Meerrettichsauce
Kartoffelpüree und Marktgemüse 25.00

Dessert

SÜSSSPEISEN UND KÄSE

| | |
|--|-------|
| Glace aus unserem bestehenden Sortiment von «die Eisinsel» | |
| 1 Kugel | 3.90 |
| Schlagrahm | 1.80 |
| Caramelköppli mit Schlagrahm | 7.60 |
| Saisonaler Früchtekompott mit Vanilleglace und Schlagrahm | 9.00 |
| Mousse von der Kakaobohne, Schoko-Nussbiskuit, Vanilleglace | 9.00 |
| Gebrannte Creme mit Meringue | 9.00 |
| Vanille Panna cotta mit Browniespickel | 10.00 |
| Fondant Schokoladentarte mit Himbeersorbet | 10.00 |
| Saisonaler Fruchtsalat mit Himbeersorbet und Schlagrahm | 11.00 |
| Käseteller mit Hart- und Weichkäse, Tessiner Feigensenf, Dörrfrüchte, Baumnüsse und Früchtebrot | 14.00 |

Trauermahl

Für Ihr Trauermahl im ElfenauPark geben wir Ihrem Gedenken an einen wunderbaren Menschen einen würdevollen Rahmen.

Nachfolgend finden Sie die am häufigsten bestellten Menüs zur ersten Orientierung. Gerne passen wir diese ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen und Wünschen für Sie an.

VORSCHLÄGE

| | |
|---|-------|
| Zvieri-Teller mit Rohschinken, Trockenfleisch, Salami und Camembert Butterzopf und Brot | 27.00 |
| Warmer Bauernschinken mit Senf Kartoffelsalat, grüner Salat und Butterzopf | 27.00 |
| Pastetli mit Kalbfleisch-Champignonfüllung (2 Stück) Reis und Marktgemüse | 27.00 |

BUFFET SALZIG UND SÜSS

| | |
|---|-------|
| Fleischplatte mit Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Salami, Speck und Landjäger | |
| Assortierte Käseplatte mit Dörrfrüchten, Nüssen und Tessiner Feigensenf | |
| Diverse Gemüseantipasti, wie Oliven, Artischockenherzen, grillierte Peperoni und halbgetrocknete Cherrytomaten | |
| Auswahl an Butterzopf und Urdinkelbrot | |
| Fruchtsalat im Töpfli, Linzerschnitte und Meringues mit Schlagrahm | 44.00 |

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN ZUM BUFFET

| | |
|--|--------|
| Saisonale Suppe aus dem Suppentopf | + 4.00 |
| Käse-, Spinat- oder mediterrane Gemüsequiche | + 3.50 |
| Party Pastete mit Preiselbeeren | + 3.50 |
| Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Kapern und Zitrone | + 6.50 |

Getränke

WASSER UND SOFTGETRÄNKE

Mineral Flaschen Liter

Eptinger legere oder still 9.00

Süssgetränke offen

| | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|----------------------|------|------|------|
| Hausgemachter Eistee | 3.50 | 4.50 | 6.00 |
| Möhl Süssmost trüb | 3.50 | 4.50 | 6.00 |

Süssgetränke Flaschen

| | | |
|--------------------------------|--------|------|
| Rivella rot / blau | 3.3 dl | 4.80 |
| Coca Cola / Coca Cola zero | 3.3 dl | 4.80 |
| Ramseier Apfelschorle | 3.3 dl | 4.80 |
| Schweppes Tonic / Bitter Lemon | 2 dl | 5.00 |
| Sanbitter | 1.2 dl | 5.00 |

Säfte

| | 1 dl | 2 dl |
|--------------------------------------|------|------|
| Andros frisch gepresster Orangensaft | 3.00 | 5.20 |
| Biotta Rüebli- oder Randensaft | 3.00 | 5.20 |
| Granini Tomatensaft | 3.00 | 5.20 |

KAFFE UND TEE

Heisser Kaffee

| | |
|--|------|
| Kaffee / Espresso / Espresso Macchiato | 4.60 |
| Schale | 5.20 |
| Cappuccino | 5.20 |
| Latte Macchiato | 5.50 |
| Doppelter Espresso | 6.40 |
| Kaffee fertig | 7.50 |

Kalter Kaffee

Cappuccino Freddo (wahlweise mit oder ohne Zuckersirup) 5.50

Milch

| | | |
|----------------------|------|------|
| Milch kalt oder warm | 3 dl | 4.50 |
| Ovomaltine / Caotina | | 4.90 |

Tee vom Länggass-Teeladen

Tasse Tee 4.90

Teesorten:

Assam Halmari / Menthe du maroc / Verveine / Kamille /
Roiboos Bourbon / Berner Rosen / Ginger & Lemon

APERITIV

Bier (Flaschen)

| | | |
|------------------------------|--------|------|
| Felsenau Bärner Müntschi | 3.3 dl | 5.20 |
| Felsenau Schümli alkoholfrei | 3.3 dl | 5.00 |
| Birra Moretti | 3.3 dl | 5.00 |
| Moretti Limone | 3.3 dl | 5.00 |

Aperitif

| | | | |
|--------------------------------------|----------|------|-------|
| Gin Tonic | 40 Vol.% | 4 cl | 14.00 |
| Gespritzer Weisswein süss oder sauer | | | 6.50 |
| Blanc Cassis | | | 6.50 |
| Kir Royal | | | 11.00 |
| Hugo | | | 10.50 |
| Aperol Spritz | | | 10.50 |
| Lemon Spritz | | | 10.50 |
| Sarti Rosa Spritz | | | 12.00 |
| Campari | 16 Vol.% | 4 cl | 6.00 |
| Zusatz Orangensaft | | | +3.00 |

Digestif

| | | | |
|---|----------|------|------|
| Apfelbranntwein Bern Rosen | 40 Vol.% | 2 cl | 9.50 |
| La Vieille Prune | 40 Vol.% | 2 cl | 7.50 |
| La Vieille Williams | 40 Vol.% | 2 cl | 7.50 |
| Zuger Kirsch | 41 Vol.% | 2 cl | 8.00 |
| Grappa Elisi / Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Berta, Piemont | 43 Vol.% | 2 cl | 9.50 |
| Grappa di Amarone / Lorenzo Inga | 42 Vol.% | 2 cl | 9.00 |
| Grappa di Barolo / Lorenzo Inga | 42 Vol.% | 2 cl | 9.00 |
| Grappa di Brunello / Lorenzo Inga | 42 Vol.% | 2 cl | 9.00 |
| My Grappa / Lorenzo Inga | 43 Vol.% | 2 cl | 9.00 |

Weinkarte

WEISSWEINE

Schweiz

«Rive d' Or» Johannisberg AOC du Valais 5 dl 23.50
Morand frères SA, la tour de trême
Traube: Johannisberg

Die Farbe des Johannisbergs besticht durch ein rassiges, klares Goldgelb. In der Nase entfaltet sich ein zuerst intensives, für diese Traubensorte typisches leicht würziges Bukett. Am Gaumen ist er reichhaltig, mit einer rassigen Note, aber trotzdem schmeichelhaft.

Yvorne AOC AVY «Tradition» Terravin 7 dl 42.00
Artisans Vignerons d'Yvorne
Traube: Chasselas

Üppige fruchtige und blumige Nase. Im Mund ist der fruchtgeprägte Auftakt wohlschmeckend und lebhaft. Die Entwicklung lässt das Volumen auf einer herrlichen Jugendlichkeit der Aromen erscheinen. Beim Abgang bestätigt sich die Eleganz mit einer subtilen Bitterkeit, die ihr Länge verleiht.

Italien

«Pradalupo» Roero Arneis DOCG 7.5 dl 46.00
Cantina Fontanafredda, Piemont
Traube: Arneis

Arneis ist eine autochtone Weissweintraupe, auch Nebbiolo bianco di Roero genannt. Diese Weine zeigen ausgeprägte Fruchtaromen, gleichzeitig reichhaltige florale Noten, v.a. aber eine Mineralität, die ihren Ursprung in den stark magnesiumhaltigen Böden des Roero-Gebiets hat. Ein perfekter Apéro- Wein und Begleiter von Vorspeisen also.

ROSÉWEIN

Schweiz

«Charmelieu» Oeil de Perdrix Vaud AOC 5 dl 23.50
Bolle&Cie, Morges
Traube: Pinot Noir

Intensives Rosa. In der Nase rote Früchte mit Noten von Erdbeeren. Am Gaumen samtig, elegant und frisch.

ROTWEINE

Schweiz

Dôle du Valais 5 dl 23.50
Caves Imesch, Wallis
Traube: Pinot Noir

*Dieser Dôle hat ein klares, samtenes Rubinrot – typisch für diese Rebsorte.
In der Nase sind Anzeichen von Aromen kleiner Früchte und Waldbeeren zu erkennen.
Im Gaumen präsentiert er eine weiche, harmonische Struktur; ist elegant und
ausgewogen. Ein Wein der gut zu Aufschnitt, rotem Fleisch und salzige Kuchen passt.*

«Selezione d'Ottobre» Merlot del Ticino DOC 7.5 dl 44.00
Matasci Vini, Ticino
Traube: Merlot

*Fruchtiges, frisches Bouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper mit ei-
nem schönen Abgang.*

Italien

«La Pernice» Amarone della Valpolicella DOCG 5 dl 41.00
Cantina Valpantena, Verona
Trauben: Corvina, Corvinone und Rondinella

*Rubinfarben, granatfarbene Akzente. Ein nobles und elegantes Bouquet an getrockneten
Zwetschgen, Cassis, Amarenakirschen und Zartbitterschokolade erinnernd,
auch einige Mentholnoten, sehr fein aufeinander abgestimmt. Weicher Auftakt,
feintexturierte Tannine; explosives, sehr ausdrucksstarkes Finale.*

«Novecento» Barbera d'Asti DOCG, Piemont 7.5 dl 49.00
Cantina Tre Secoli
Traube: Barbera

*In der Nase ausdrucksvolle Duftnoten nach Weichselkirschen im Bouquet,
ergänzt mit Vanille tönen und delikaten Röstaromen am Gaumen. Intensiver,
harmonischer Auftakt, konzentrierte, langanhaltende Fruchtigkeit nach
schwarzen Kirschen. Gute Struktur mit harmonisch weichem Schmelz.*

«Bayamore» Rosso di Rossi Sicilia DOC 7.5 dl 42.00
Cantina Firriato, Sicilia
Trauben: Frappato, Merlot und Syrah

*Kräftiges Rubinrot. In der Nase mit intensiven Früchten wie Kirschen,
Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen vollmundig mit frischer Tanninstruktur.
Ein fruchtiger und langanhaltender Abgang.*

| | | |
|--|--------|-------|
| «I Pini» Rosso Colli della Toscana centrale IGT | 7.5 dl | 49.50 |
| Cantina Renzo Masi | | |
| Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah | | |

Dunkles Rubinrot, violette Nuancen. Blaubeeren und schwarze Kirschen in der fruchtintensiven Nase, dahinter Brownies, auch eine Spur Baumnuss. Am Gaumen ausgesprochen warm und fruchtbetont, von straffem Körper und sehr feinen, reifen Tanninen, saftig; die konzentrierte Aromatik lässt nicht nach – bis in den weichen, lange anhaltenden Finish.

Rotwein Spanien

| | | |
|------------------------------------|--------|-------|
| Arrocal DO Ribera del Duero | 7.5 dl | 48.00 |
| Bodegas Arrocal | | |
| Traube: Tempranillo | | |

Er ist von einem sehr dunklen, undurchsichtigen Rubinrot und hält für uns verführerische Aromen von Pflaumen und Kirschen bereit. Gewürznoten, florale Noten und ein Hauch Schokolade erweitern das Bild des Weines und verleihen ihm das gewisse Etwas. Am Gaumen wirkt er weich und seidig, mit ausgewogenem Tannin und kräftigen Aromen.

SCHAUMWEINE

| | | |
|---------------------------------------|--------|-------|
| Prosecco Treviso Valdobbiadene | 7.5 dl | 49.00 |
| Prosecco Extra dry | | |
| Traube: Glera | | |

| | | |
|---------------------------------|--------|-------|
| Champagner Veuve Cliquot | 7.5 dl | 87.00 |
| Brut | | |
| Trauben: Pinot Noir, Chardonnay | | |

Raumvermietung

im ElfenauPark

Für Tagungen, Meetings, Konferenzen, Schulungen und Events

Sind Sie auf der Suche nach einem Tagungsort, der alles abdeckt?
Dann sind Sie bei uns genau richtig. Für Ihren Anlass vermieten wir Sitzungszimmer,
Konferenz-, Schulungs- und Banketträume.

Wir sind überzeugt, dass die einmalige Atmosphäre unseres Hauses auch Sie begeistern wird und freuen uns Sie persönlich kennen zu lernen.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Konzertsaal

- Platz für bis zu 80 Personen
- Sitzungen und Schulungen



Aarestube

- Platz für bis zu 24 Personen
- für Bankette, Feiern und Sitzungen



Wintergarten

- Platz für bis zu 14 Personen
- für kleine Bankette und Feiern
- nur im Zusammenhang mit Verpflegung buchbar



Elfenhof





- Platz für bis zu 36 Personen
- für Bankette, Feiern, Sitzungen und Schulungen



Speisesaal

- Platz für bis zu 120 Personen
- für grosse Feiern und Bankette
- täglich ab 15.30 Uhr buchbar
- nur im Zusammenhang mit Verpflegung buchbar



| | Bankett  | Block  | U-Form  | Konzert  | ½ Tag Preis in CHF | 1 Tag Preis in CHF |
|---------------------|--|--|---|---|-----------------------|-----------------------|
| Konzertsaal | 60 | 40 | 30 | 100 | 180.00 | 250.00 |
| Aarestube | 24 | 18 | - | - | 120.00 | 200.00 |
| Wintergarten | 14 | 14 | - | - | - | - |
| Speisesaal | 120 | - | - | - | - | - |
| Elfenhof | 30 | 24 | 16 | - | 150.00 | 220.00 |

KAFFEPAUSEN

Kaffee-Pöiseli

Kaffee/Tee, Gipfeli/Brötli, Michel Orangensaft und Früchte
pro Person 8.70

Kaffeepause Rundumpäckli

Kaffee/Tee, Gipfeli/Brötli, Michel Orangensaft,
Birchermüesli im Gläsli und Früchte
pro Person 13.00

Kaffeepause extravagant

Kaffee/Tee, Michel Orangensaft, gemischte Mini-Sandwiches
(2 Stk./Person), Brownieswürfel und Früchte
pro Person 18.00

Einzelkomponente

| | |
|-----------------------------|------|
| Gipfeli/Brötli | 1.90 |
| Nuss- oder Vanillestange | 2.50 |
| Mini-Berliner | 1.00 |
| Donut | 3.00 |
| Stück Cake | 3.50 |
| Trockenstückli | 3.50 |
| Birchermüesli im Weckgläsli | 4.50 |
| Mini-Sandwich | 4.00 |
| Schinkengipfeli | 3.00 |

DIENSTLEISTUNGEN

Wir verfügen über alles Nötige, was zu einem erfolgreichen Anlass gehört. Falls Sie einfach eine Räumlichkeit sowie das passende Material ohne Verpflegung durch uns zu Ihrem Anlass benötigen, dürfen Sie dies gerne mieten. Gerne unterstützen wir Sie vor Ihrem Event und beraten Sie individuell.

Infrastruktur

| | |
|-------------------------|-----------|
| Klavier | 50.00/Tag |
| DVD/Video/TV/Screen | 40.00/Tag |
| Mikrofon und Verstärker | 30.00/Tag |
| Beamer inkl. Leinwand | 50.00/Tag |
| Moderatoren-Set | 40.00/Tag |
| FlipChart | 20.00/Tag |

Table Top

| | |
|-------------|------------|
| Glas | 1.00/Stück |
| Besteckteil | 0.60/Stück |
| Teller | 0.80/Stück |
| Kaffeeset | 1.00/Stück |

Tischwäsche

| | |
|-----------------------|------------------|
| Stoffservietten weiss | 2.00/Stück |
| Dunilin Servietten | 0.50/Stück |
| Cocktailservietten | kostenlos |
| Stofftischtuch | 5.00–15.00/Stück |

Dekoration

Wünschen Sie auf den Tischen die passende Dekoration?
Das ist gerne möglich – wir organisieren gerne etwas.

Mobiliar

| | |
|------------------------------------|-------------|
| Stehische mit weissen Napperons | 25.00/Stück |
| Stehische mit weissen Hussen | 30.00/Stück |
| Buffettische mit weissem Tischtuch | 25.00/Stück |

Mitarbeitende

Um eine Top-Servicequalität sicherzustellen, sind je nach Anlass mehr oder weniger Mitarbeitende notwendig. In der Offerte stellen wir unser Team dem Event entsprechend zusammen. Selbstverständlich werden nach dem Anlass nur die effektiv benötigten Stunden verrechnet und dies erst nach unseren regulären Öffnungszeiten, ab 20.00 Uhr.

| | |
|---------------------------|--------------|
| Service, Buffet oder Koch | 50.00/Stunde |
|---------------------------|--------------|

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Veranstaltungen im ElfenauPark

EINFÜHRUNG

Die Gastronomie der Stiftung ElfenauPark ist Ihnen bei der Organisation und Gestaltung Ihres Anlasses in vielen Bereichen behilflich. Der Erfolg Ihrer Veranstaltung ist auch für uns sehr wichtig. Um Ihnen (nachfolgend «Veranstalter» genannt) einen professionell organisierten und nach Ihren Wünschen entsprechenden Anlass bieten zu können, bitten wir Sie, die nachfolgenden Bedingungen sorgfältig durchzulesen. Wir danken Ihnen für das Verständnis und die Kenntnisnahme.

§1 GELTUNGSBEREICH

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Offerten und Auftragsbestätigungen über die Vermietung von sämtlichen Räumlichkeiten sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen im ElfenauPark Bern. Die Wahl des Raumes hängt von der Personenzahl und der Vereinbarung der Vertragspartner ab. Die Stiftung ElfenauPark behält sich das Recht vor, Raumänderungen vorzunehmen.

Falls bis zum angegebenen Optionsdatum in der Offerte keine mündliche oder schriftliche Zusage des Veranstalters eintrifft, wird die Offerte für die Stiftung ElfenauPark unverbindlich. Mit der Unterzeichnung der Auftragsbestätigung erklärt sich der Unterzeichnende mit diesen AGB´s einverstanden. (siehe auch §11 Auftragsbestätigung)

§2 TEILNEHMERZAHL

Der Veranstalter muss die definitive Personenzahl mindestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitteilen. Für die Rechnungsstellung ist die in der Auftragsbestätigung als Basis genannte Garantiezahl massgebend. Nehmen am Anlass weniger Personen als gemeldet teil, werden die Aufwendungen für die definitiv gemeldete Personenzahl in Rechnung gestellt. Zusätzliche Personen werden immer zusätzlich verrechnet. Bei Abdankungen beträgt die Mindestverrechnung 90% der definitiv gemeldeten Personenzahl. Preisänderungen können sowohl bei einer Unterschreitung als auch bei einer Überschreitung der in der Auftragsbestätigung angegebenen Garantiezahl vorgenommen werden. Die Stiftung ElfenauPark behält sich das Recht vor, bei Überschreitungen von mehr als 5% der definitiven Personenzahl, die vereinbarte Speisenfolge zu ändern. Die maximale Personenzahl richtet sich zum einen nach den Möglichkeiten, in jedem Fall jedoch nach den feuerpolizeilichen Bestimmungen im ElfenauPark zum Zeitpunkt der Durchführung.

§3 PREISE

Alle Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Eine Erhöhung der Steuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Veranstalters. Die in der Offerte oder Bestätigung genannten Preise basieren auf den Angaben des Veranstalters bei der Reservation. Bei einer Abweichung der Personenzahl behält sich die Stiftung ElfenauPark vor, die Preise neu zu berechnen.

§4 SPEISEN UND GETRÄNKE

Speisen und Getränke sind über die Stiftung ElfenauPark zu beziehen. In Sonderfällen kann eine schriftliche Vereinbarung unter Einbezug einer Servicegebühr oder eines Zapfengeldes getroffen werden.

§5 ANNULLIERUNGSKOSTEN

Kündigt der Veranstalter den Anlass oder Teile davon, werden anhand der voraussichtlichen Gesamtrechnung oder der gekündigten Teile folgende Kosten fällig:

Ab 10 Tagen vor Veranstaltungsbeginn 50% des veranschlagten Gesamttotals.

Ab 2 Arbeitstagen vor Veranstaltungsbeginn 100% des veranschlagten Gesamttotals.

Verstösst der Veranstalter gegen den Vertrag oder hat die Stiftung ElfenauPark Grund zur Annahme, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die Stiftung ElfenauPark ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

§6 ZAHLUNGSKONDITIONEN

Der Rechnungsbetrag ist ohne jeden Abzug innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsstellung zu begleichen. Die Stiftung ElfenauPark ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen (in der Regel 20% des veranschlagten Gesamttotals). Es werden grundsätzlich keine Rechnungen ins Ausland verschickt. Bei Firmen mit Sitz im Ausland wird eine 100% Vorauszahlung verlangt.

§7 HAFTUNG BEI SCHÄDEN

Der Veranstalter haftet für alle festgestellten Schäden jeglicher Art an den Mietobjekten. Eingebrachtes Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Bestimmungen entsprechen und darf nicht ohne vorherige schriftliche Zustimmung der Stiftung ElfenauPark angebracht werden. Für Verluste oder Beschädigungen von mitgebrachten Sachen einschliesslich Garderobe ist der Veranstalter alleine verantwortlich. Die Stiftung ElfenauPark hat keinerlei Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht und lehnt jede Verantwortung ab. Es ist Sache des Veranstalters, eine Versicherung für mitgebrachte Gegenstände oder in den Räumlichkeiten der Stiftung ElfenauPark ausgestellte Objekte abzuschliessen.

§8 ZEITUNGSANZEIGEN | WERBUNG

Anzeigen mit Hinweis auf die Stiftung ElfenauPark bedürfen vorheriger schriftlicher Zustimmung.

§9 VERSCHIEDENES

Der Veranstalter ist für die unbezahlten Rechnungen der Teilnehmer verantwortlich. Die Stiftung ElfenauPark geht grundsätzlich davon aus, dass alle Rechnungen zu Lasten des Veranstalters gehen. Wünscht der Veranstalter spezielle Abrechnungsformen oder eine bestimmte Aufteilung der Rechnung, muss er dies der Stiftung ElfenauPark spätestens 15 Tage vor dem Anlass bekannt geben.

§10 AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Mit der Unterschrift erklärt der Veranstalter, dass er die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Stiftung ElfenauPark zur Kenntnis genommen hat und damit einverstanden ist.

§11 GERICHTSSTAND

Für alle mit dem ElfenauPark abgeschlossenen Verträge in Form von Reservationen ist ausschliesslich Schweizerisches Recht anwendbar. Der Gerichtsstand ist Bern.