

Bar & Restaurant

DIENTSTLEISTUNGEN UND MIETKONDITIONEN

RAUMMIETE

2 Stunden

geeignet für Teamsitzungen, Vereinstreffen, kurze Workshops

CHF 200.00

CHF 325.00

Halbtag (4 Stunden)

geeignet für kleinere Events, Workshops oder Besprechungen

CHF 650.00

Ganzer Tag (8 Stunden)

geeignet für Konferenzen, Workshops, grössere Events, Seminare

Abends

geeignet für Abendveranstaltungen wie Apéros, Dinner

Mindestkonsumation (MK) von CHF 700.00 (17.00 – 20.30 Uhr)

keine Miete
bei Erreichen MK

Mindestkonsumation (MK) von CHF 1'500.00 (17.00 – 23.30 Uhr)

keine Miete
bei Erreichen MK

**Mindestkonsumation (MK) von CHF 2'000.00 (Samstag & Sonntag;
17.00 – 23.30 Uhr)**

keine Miete
bei Erreichen MK

Gewölbekeller

geeignet für Abendveranstaltungen, Geburtstage, kleinere Partys

keine Miete
bei Erreichen MK

Mindestkonsumation (MK) von CHF 500.00

In der Raummiete sowie Mindestkonsumation enthalten sind:

*Eine Serviceperson/Barservice, Screen, Reinigung, Licht, Strom, Heizung, Entsorgung, WLAN,
Terrassennutzung, Mineral still.*

ZUSATZKOSTEN

bei Events mit Überzeitbewilligung bis 3.30 Uhr:

Überzeitbewilligung	CHF 100.00
Türsteher:in ab 00.30 Uhr	CHF 60.00/Std.
Reinigung+	CHF 100.00
Technik gemäss Preisliste	

Technik

DIENTSTLEISTUNGEN UND MIETKONDITIONEN

PA-Anlage	CHF 250.00
Professionelles Sound-System für Events, Konferenzen und musikalische Darbietungen	
Mikrofon	CHF 60.00
Mikrofon für Präsentationen oder Moderationen	
Beamer & Leinwand	CHF 60.00
Zusätzlich zum Screen für Events, Konferenzen und Workshops	
Abbau Bühnenelemente	CHF 100.00
Verstellbare Bühnenpodeste für unterschiedliche Setups, z. B. Veranstaltungen, Lesungen oder kleinere Konzerte vorhanden. Beim Wunsch nach Abbau wird dieser verrechnet.	
Nebelmaschine	CHF 50.00
Professionelle Nebelmaschine für die Stimmung an Partys und musikalischen Darbietungen	
Disco-Spots	CHF 50.00
Professionelles Licht-System für Events, Konferenzen und musikalische Darbietungen	

Catering-Angebot

Brunch (inkl. 2 Getränke):

CHF 28.00/Pers.

Ideal für morgendliche oder mittägliche Events – leichtes Buffet mit Zopf/Chneubrot, Käse- & Wurstplatte, Eier, Birchermüesli, Kuchen, Most, Kaffee/Tee.

Lunch (inkl. Wasser Sprudel/Still à gogo):

CHF 30.00/Pers.

Business-Lunches oder private Events

Auswahl an Focaccia-Sandwiches/Salaten oder warmen Gerichten inkl. Dessert.

Nachmittagssnack (inkl. 2 Getränke):

CHF 15.00/Pers.

Leichte Snacks und Getränke für zwischendurch.

Frisches Obst, Gebäck und Kaffee/Tee.

Apéro klein, mittel, gross siehe Apéro-Karte (exkl. Getränke):

Ideal für Networking-Events oder als Starter für einen Abend.

Eine Mischung aus Platten & Fingerfood.

Abendessen (exkl. Getränke):

CHF 55.00–65.00/Pers.

Von festlichen Menüs bis zu lockeren Flying Dinner.

Apéro Angebot Frühling

Kleines Apéro

CHF 16.00/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh | Dill | Olivenöl
Lorraine22 Nussmischung | Tartelettes süss oder salzig

Mittleres Apéro

CHF 25.50/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh | Lorraine22 Nussmischung
Frühlings-Gemüse-Salat
Käse- und Fleischplatte aus der Region Bern mit eingelegtem Gemüse und Feigensenf
Tartelettes süss oder salzig

Apéro riche

CHF 47.00/Pers.

Hausgemachte Focaccia
Käse- und Fleischplatte aus der Region Bern mit Feigensenf
Mini-Tartelettes mit Frischkäse und Kresse
Frühlings-Gemüse-Salat
Rhabarberstreuselkuchen

Spargelmousse auf Pumpernickel **oder** Emmentaler-Rindstrockenfleisch-Tatar, Roggenbrot, Trüffel

Veganes Apéro

CHF 27.50/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Hummus
Kichererbsen-Pralinen | Tortilla Chips
Veganer Streuselkuchen

Apéro Angebot Winter

Kleines Apéro

CHF 16.00/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh | Dill | Olivenöl
Lorraine22 Nussmischung | Tartelettes salzig

Mittleres Apéro

CHF 25.50/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh | Lorraine22 Nussmischung
Winter-Gemüse-Salat
Käse- und Fleischplatte mit eingelegtem Gemüse und Feigensenf
Frucht-Tartelettes

Apéro riche

CHF 47.00/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh | Dill | Olivenöl
Lorraine22 Nussmischung
Käse- und Fleischplatte mit eingelegtem Gemüse und Feigensenf
Frischkäse-Tartelettes
Winter-Gemüse-Salat
Streuselkuchen

Pastinakenmousse auf Pumpernickel **oder** Rindstatar auf Knusperbrot

Veganes Apéro

CHF 27.50/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Hummus
Kichererbsen-Pralinen | Tortilla Chips
Veganer Streuselkuchen

Apéro Angebot Herbst

Kleines Apéro

CHF 16.00/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh | Dill | Olivenöl
Lorraine22 Nussmischung | Tartelettes salzig

Mittleres Apéro

CHF 25.50/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh | Lorraine22 Nussmischung
Karotten-Orangen-Salat
Käse- und Fleischplatte mit eingelegtem Gemüse und Feigensenf
Tartelettes salzig

Apéro riche

CHF 47.00/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh
Käse- und Fleischplatte mit eingelegtem Gemüse und Feigensenf
Frischkäse-Tartelettes
Randensalat mit Apfel
Karotten-Orangen-Salat
Streuselkuchen

Kürbismousse auf Pumpernickel **oder** Rindstatar auf Knusperbrot

Veganes Apéro

CHF 27.50/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Hummus
Kichererbsen-Pralinen | Tortilla Chips
Veganer Streuselkuchen

Apéro Angebot Sommer

Kleines Apéro

CHF 16.00/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh | Dill | Olivenöl
Lorraine22 Nussmischung | Tartelettes salzig

Mittleres Apéro

CHF 25.50/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Labneh | Lorraine22 Nussmischung
Tomaten-Mozzarella-Salat
Käse- und Fleischplatte mit eingelegtem Gemüse und Feigensenf
Tartelettes süss oder salzig

Apéro riche

CHF 47.00/Pers.

Hausgemachte Focaccia
Käse- und Fleischplatte mit eingelegtem Gemüse und Feigensenf
Frischkäse-Tartelettes
Tomaten-Mozzarella-Salat
Aprikosen-Tartelettes / Streuselkuchen

Auberginenmousse auf Pumpernickel **oder** Roastbeef mit Parmesan und Rucola

Veganes Apéro

CHF 27.50/Pers.

Hausgemachte Focaccia | Hummus
Kichererbsen-Pralinen | Tortilla Chips
Veganer Streuselkuchen