



## BANKETT DOKUMENTATION 2019

Herzlichen Dank für Ihr Interesse bei uns im Unique Hotel Innere Enge ein Event durchführen zu wollen.

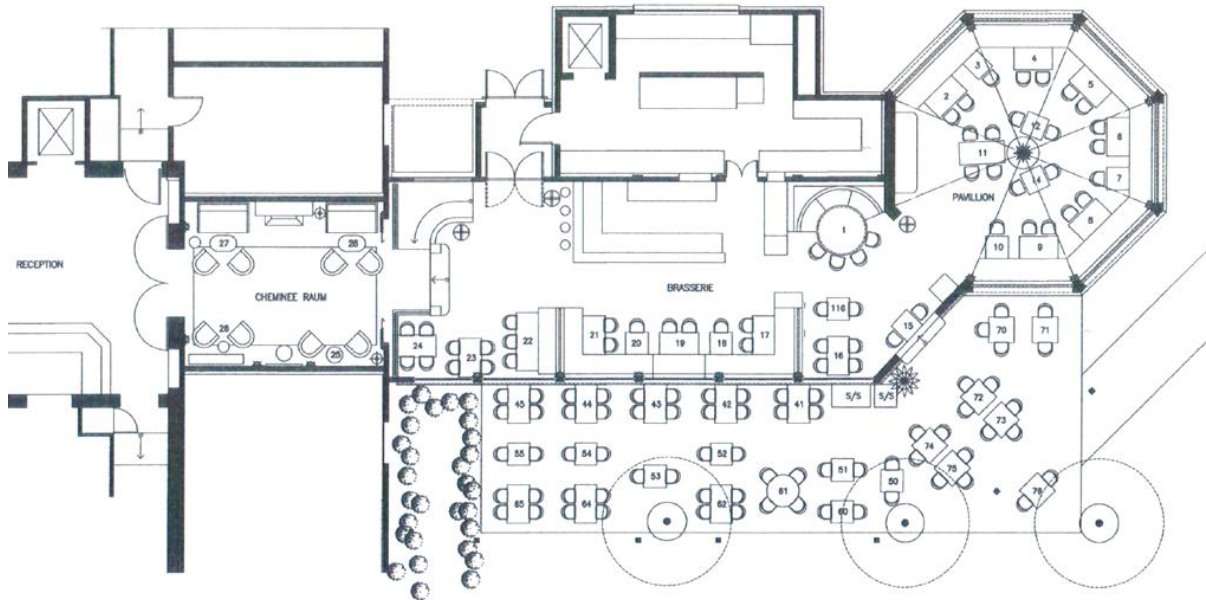


# TISCHPLAN JOSEPHINE BRASSERIE

seit 1865  
**INNERE ENGE**  
 Hotel • Restaurant

## STANDART

PAVILLION 28 PL.  
 BRASSERIE 45 PL.  
 CHEMINEE RAUM 18 PL.  
 TERRASSE 69 PL.



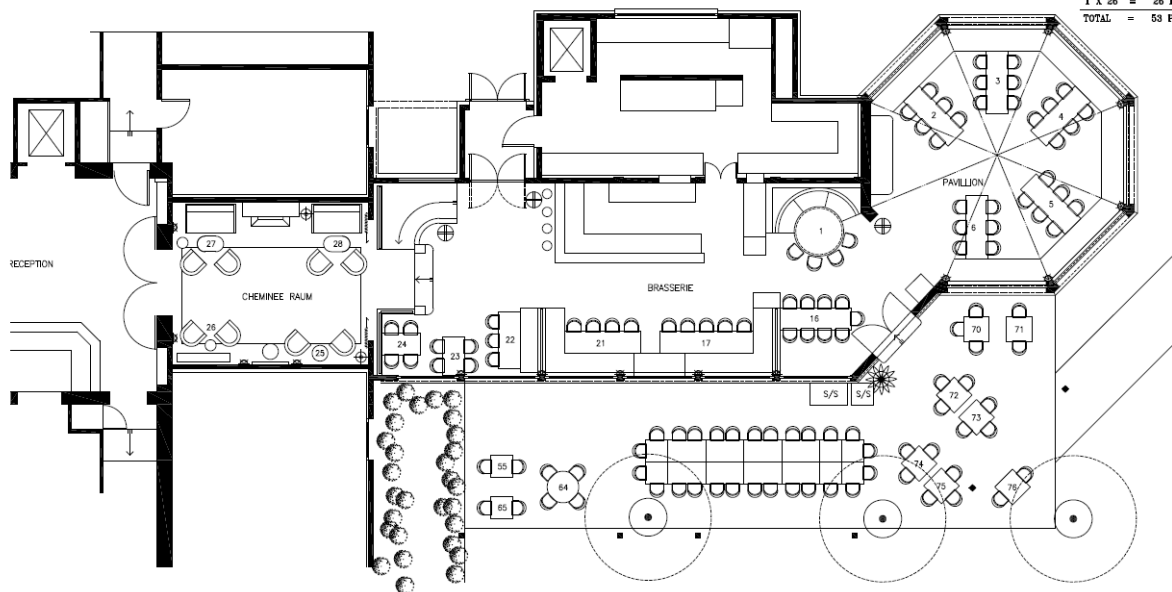
seit 1865  
**INNERE ENGE**  
 Hotel • Restaurant

## TISCHPLAN GROSSE PARTY

PAVILLION : 5 X 7 = 35 PL.  
 BRASSERIE : 1 X 7 = 7 PL.  
 2 X 9 = 18 PL.  
 1 X 11 = 11 PL.  
**TOTAL = 71 PL.**

STREITISCHER : 1 X 6 = 6 PL.  
 2 X 4 = 8 PL.  
**TOTAL = 14 PL.**

TERRASSE : 5 X 3 = 15 PL.  
 4 X 2 = 8 PL.  
 1 X 4 = 4 PL.  
 1 X 28 = 28 PL.  
**TOTAL = 53 PL.**



## APÉRO

<b>ZUM START</b>		<b>CHF</b>
Tomaten Mozzarella Spiessli	pro Person	4
Canapés (gemischt)	Stück	4
Grissini mit Rohschinken	pro Person	4
Schinkengipfeli	pro Person	4
Steinbrötli (gemischt)	Stück	5
Gemüse Dip's	Portion	8
Blätterteiggebäck (gemischt)	pro Person	8
Meat Balls mit Tomatensauce	pro Person	10
Antipasti	pro Person	16
Engi Plättli	pro Person	19.50

## MENU

### VORSPEISEN

Grüner Marktsalat   Croûtons   Kernenmix	11
Karottensuppe   Kurkuma   Zwiebelsprossen	12
Kraftbrühe   saisonales Marktgemüse	14
Randensalat   Ziegenkäse   Baumnüsse	19

### FLEISCH

Lammrack in Kräuterkruste   Safran Risotto   Saisonales Marktgemüse	48
Entrecôte «Café de Paris»   Kartoffelgartin   Saisonales Marktgemüse	46
Gespickter Kalbsschulterbraten   Nudeln   Saisonales Marktgemüse	52
Rindsfilet   Pommes allumettes   Saisonales Marktgemüse	58

## **FISCH/ VEGETARISCH**

Zander Filet   Venere – Risotto   Sauerkraut   Zitronenmelissen Sorbet	42
Ravioli   Ricotta   Tomaten	28

## **DESSERTS**

Josephine Schokoladenkuchen   Hausgemacht   Vanilleglace	14
Tobleronemousse   Zweifarbig	14
„Grosis“ Apfelküchlein   Vanilleglace	16
Dessertkreation Josephine	18

Leben Sie vegan oder haben Sie eine Unverträglichkeit, dann bitten wir Sie, uns dies möglichst früh mitzuteilen, damit wir für Sie optimal einkaufen und kochen können.

## DIVERSE INFORMATIONEN

### **MENÜ**

Bei einer Gruppengrösse ab 12 Personen bitten wir Sie ein einheitliches Menü zusammen zu stellen. Selbstverständlich dürfen Sie eine vegetarische Option auswählen.

### **DEKORATIONEN UND MENÜKARTEN**

Spezielle Dekorationen besprechen Sie am besten direkt mit uns. Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Ab einem 3-Gängemenü drucken wir Ihnen gerne kostenlos Menükarten mit Ihrem gewünschten Titel und/oder Logo.

### **EINRICHTUNG**

Sollten Sie spezielle Einrichtungen benötigen, stehen wir Ihnen gerne für Informationen zur Verfügung. Das Bekleben von Wänden und Fenster in der Brasserie ist nicht gestattet. Zum Aufhängen von Postern, ect. stellen wir Ihnen gerne technische Hilfsmittel zur Verfügung.

### **ÜBERZEITBEWILLIGUNG**

Verlängerungen der Veranstaltung sind möglich. Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die Polizeistunde voraussichtlich überschritten, hat sich der Gast bis 7 Tage vor dem Anlass an das Hotel zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt und die organisatorischen Massnahmen getroffen werden können. Der Stundentarif beträgt ab 00.30 Uhr CHF 180 pro Stunde und Mitarbeiter (inkl. Mitarbeiter Nachtzuschlag).

### **EXKLUSIV MIETUNG**

Wir arbeiten nicht mit Raummieten sondern mit Mindestumsätzen. Der Mindestumsatz für die Josephine Brasserie beträgt im Sommer CHF 15'000 und im Winter CHF 10'000. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, so wird der Differenzbetrag als Raummiete verrechnet. Der Mindestumsatz setzt sich aus sämtlichen Konsumationen (Apéro, Abendessen, Getränke etc.) zusammen.

### **DETAILABSPRACHE**

Je früher wir über Ihre Vorstellungen in Kenntnis gesetzt werden, desto besser können wir diese umsetzen. Gerne steht Ihnen unser Restaurationsleiter, Miro Spasenoski, bei Wünsche oder Fragen zur Verfügung.

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1. RAHMENBEDINGUNGEN

Für das Zustandekommen des Vertrages gelten die Bestimmungen des schweizerischen Obligationenrechts. Eine Reservation gilt als zustande gekommen, wenn eine schriftliche Bestätigung des Unique Hotels Innere Enge vorliegt.

## 2. RESERVATION GASTRONOMIE

Die Auswahl der Food & Beverage Leistungen sind spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung mitzuteilen.

## 3. Personenanzahl

Spätestens 48h vor dem Anlass muss die definitive Teilnehmerzahl, für welche garantiert wird, dem Unique Hotel Innere Enge mitgeteilt werden. Verrechnet wird immer die effektive Zahl der Teilnehmer, mindestens jedoch die Garantiezahl.

## 4. PREISE

Die Preise ergeben sich aus dem Vertragsabschluss. Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service und MwSt.

## 5. ZAHLUNG

Ohne speziellen Hinweis des Veranstalters gehen alle Leistungen auf eine Gesamtrechnung. Bitte beachten Sie, dass wir ab 20 Personen ein Einzelinkasso nicht akzeptieren. Einen Monat vor dem Anlass, bitten wir Sie um eine Vorauszahlung. Der übrige Betrag wird direkt vor Ort geleistet. Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel: Bargeld, Maestro, PostCard sowie alle gängige Kreditkarten.

Als Bankverbindung steht folgendes Konto zur Verfügung:

H. Zurbrügg + M. Gauer AG, 3012 Bern;

UBS Bern, IBAN Nr.CH80 0023 5235 1767 3902 P

## 6. ANNULLATIONSBESTIMMUNGEN

Bestellte jedoch nicht beanspruchte Leistungen während der Veranstaltung sowie No Shows werden zu 100% verrechnet.

Werden kurzfristige Änderungen nach erfolgter Bereitstellung von vereinbarten Einrichtungen verlangt, hat das Hotel Innere Enge Anspruch auf Entschädigung des dadurch entstehenden Zeitaufwandes zum Mitarbeiter-Stundenansatz und weiterer ihr dadurch entstehenden Kosten.

## 7. OPTIONEN

Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das Hotel kann nach ungenutztem Ablauf der Optionsfrist ohne weitere Mitteilung über die Räumlichkeiten oder Leistungen wieder verfügen.

## **8. HAFTUNG**

### **A. HOTEL**

Das Hotel bedingt die Haftung gegenüber dem Gast im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten für leichte und mittlere Fahrlässigkeit weg und haftet nur bei absichtlich oder grobfahrlässig verursachtem Schaden. Wird ein allfälliger Schaden dem Hotel nicht sofort nach seiner Entdeckung angezeigt, so gehen die Ansprüche des Gastes unter. Das Hotel haftet unter keinem Rechtstitel für Leistungen, welche es dem Gast lediglich vermittelt hat. Das Hotel lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab.

### **B. GAST**

Der Gast haftet gegenüber dem Hotel für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Der Gast ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe sämtlicher Einrichtungen verantwortlich, die ihm das Hotel zur Verfügung stellt oder in dessen Auftrag über Dritte beschafft, und haftet für Schäden und Verluste. Bei Aktivitäten innerhalb und ausserhalb des Hotels übernimmt das Unique Hotel Innere Enge keine Haftung.

### **C. DRITTE**

Nimmt ein Dritter die Buchung für den Gast vor, haftet er dem Hotel gegenüber als Besteller zusammen mit dem Gast als Solidarschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag. Davon unabhängig ist jeder Besteller verpflichtet, alle buchungsrelevanten Informationen, insbesondere diese allgemeinen Geschäftsbedingungen, an den Gast weiterzuleiten.

## **9. SICHERHEIT UND DATENSCHUTZ**

Die Gäste sind verpflichtet, die feuerpolizeilichen Regelungen des Hotels Innere Enge, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, die Einhaltung des Rauchverbots etc., einzuhalten.

## **10. RECHTSWAHL/GERICHTSSTAND**

Es kommt für alle Vertrags-, Reservations-, allfälligen Zusatzvereinbarungen und allgemeinen Bedingungen ausschliesslich schweizerisches Recht zur Anwendung. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels. Gerichtsstand ist Bern, Schweiz.

## **11. SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages oder der Reservationsbestätigung erfolgen nach Möglichkeit immer schriftlich. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Gast sind unwirksam. Mit der Reservationsbestätigung werden die Allgemeinen Geschäftsbedingungen akzeptiert.