



JOSEPHINE

BRASSERIE

BANKETT DOKUMENTATION

APERITIF

AB 10 PERSONEN UND MIT VORBESTELLUNG CA48H

CHF

Saisonal Süsspchen im Shotglas (Karotten/Spargel/Gazpacho/Pilze/Kürbis)	pro Person	3
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	pro Person	4
Grissini mit Rohschinken	pro Person	6
Thon-Mousse im Glas	pro Person	5
Gemüse Sticks mit drei Dip Sauce	pro Person	7
Blätterteig Gebäck	pro Person	7
Mini Quiches Auswahl	pro Person	6
Hausgemachte Nussmischung	Schale	8

AB 2 PERSONEN OHNE VORBESTELLUNG

Antipasti Variation Schieferplatte (wie à la Carte)	für ca.4 Personen	18
Apéro Fleisch-Wurst-Käse Schieferplatte (wie à la Carte)	für ca.4 Personen	24

APÉRO RICHE

AB 10 PERSONEN MIT VORBESTELLUNG CA.48H

KALT

Saisonal Süsspchen im Shotglas (Karotten / Spargel / Gazpacho / Pilze / Kürbis)
Hausmarienierte Oliven & Trockentomaten mit Sbrinz Hartkäse
Tomaten-Mozzarella Spiesschen
Grissini mit Rohschinken

WARM

Mini Quiches Auswahl
Risotto nach Saison (Spargel / Pilze / Kürbis)
Rindsfilet Stroganoff

SÜSSE VERFÜHRUNG

Fruchtsalat
Hausgemachten glutenfreier Schokoladenkuchen pro Person 59

MENÜS

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGANG

Grüner Marktsalat Croûtons Kernenmix Hausdressing	11
Bärner Märitsalat Speck Croûtons Hausdressing	16
Hausgebeizter Rauchlachs Senf-Dill Sauce Salatgarnitur	21

SUPPEN

Karottensuppe Kurkuma Zwiebelsprossen	12
Rindskraftbrühe Gemüse Perlen	14
Seasonale Suppen (Spargel / Gazpacho / Pilze / Kürbis / Karotten)	13


HAUPTGÄNGE

Kalbsschulterbraten Thymianjus Bratkartoffeln Saisonales Marktgemüse	52
Lammrack in Kräuterkruste Safran Risotto Saisonales Marktgemüse	49
Schweinsfilet im Speckmantel Kreuterrahm-Champignon Kartoffelgratin Marktgemüse	55
Rindsfilet Rosmarinjus Berner Pommes Frites Saisonales Marktgemüse	58

VEGETARISCH / VEGAN

Ravioli Caprese Ricotta Salbei füllung	28
Sasioneles Risotto z.B. Spargel / Kürbis / Pilze	27
Veganes Indisches Linsencurry Basmatireis	36

SÜSSE VERFÜHRUNG

Fruchtsalat	10
Hausgemachtes Tiramisù	11
Crema Catalana	12
Schokoladenkuchen Hausgemacht Vanilleglace 	14
Dunkles Toblerone-Mousse	14
Dessert Variation Josephine	18
KÄSE	
Käse Variation	18

DEKLARATION

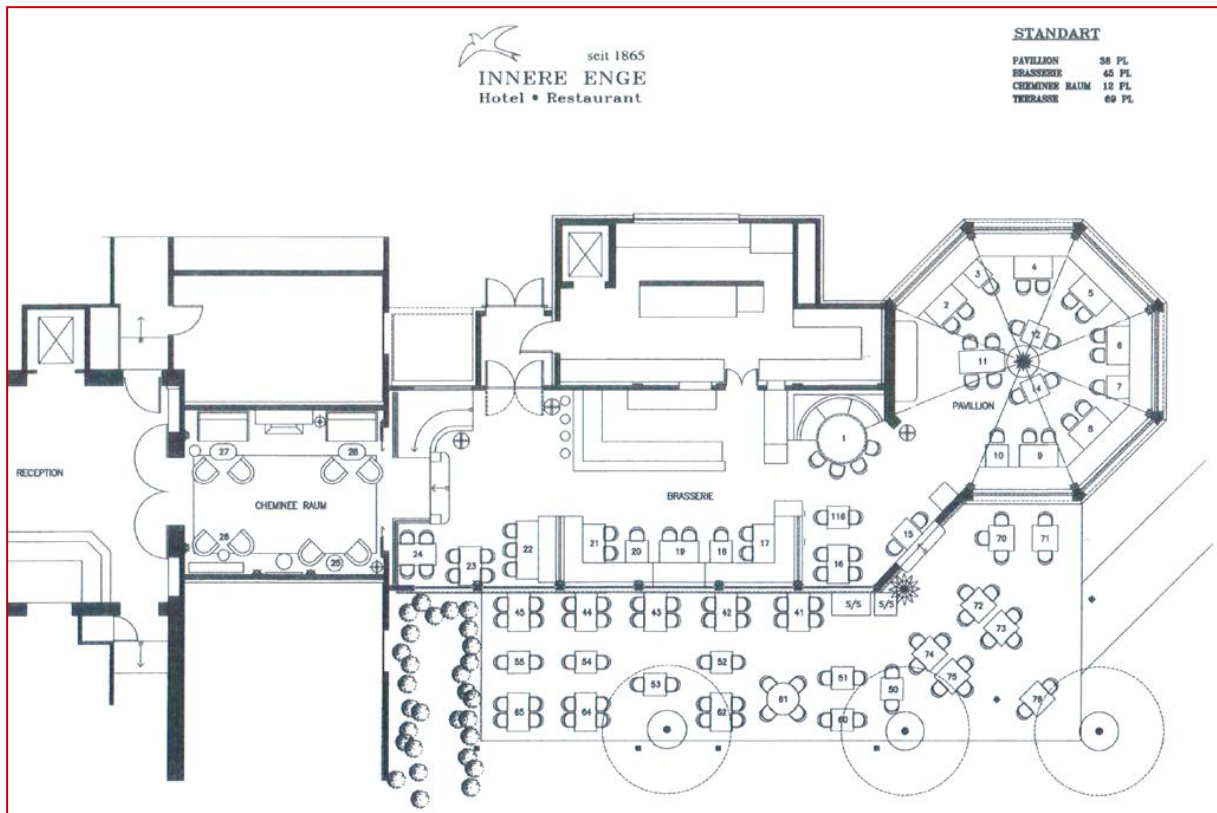
Rindfleisch Boeuf Beef	Schweiz CH
Kalbfleisch Veau Veal	Schweiz CH
Kalbsleber Foie de veau Calf's Liver	Schweiz CH
Schweinefleisch Pork Pork	Schweiz CH
Wurstwaren Saucisses Sausages	Schweiz CH
Forelle Truite Trout	Schweiz CH
Egli Perche Perch	Estland EST
Hausmarinierter Rauchlachs Saumon Salmon	Kanada Alaska CA
Eier Oeufs Eggs	Schweiz CH

Wünschen Sie besondere Ernährung:

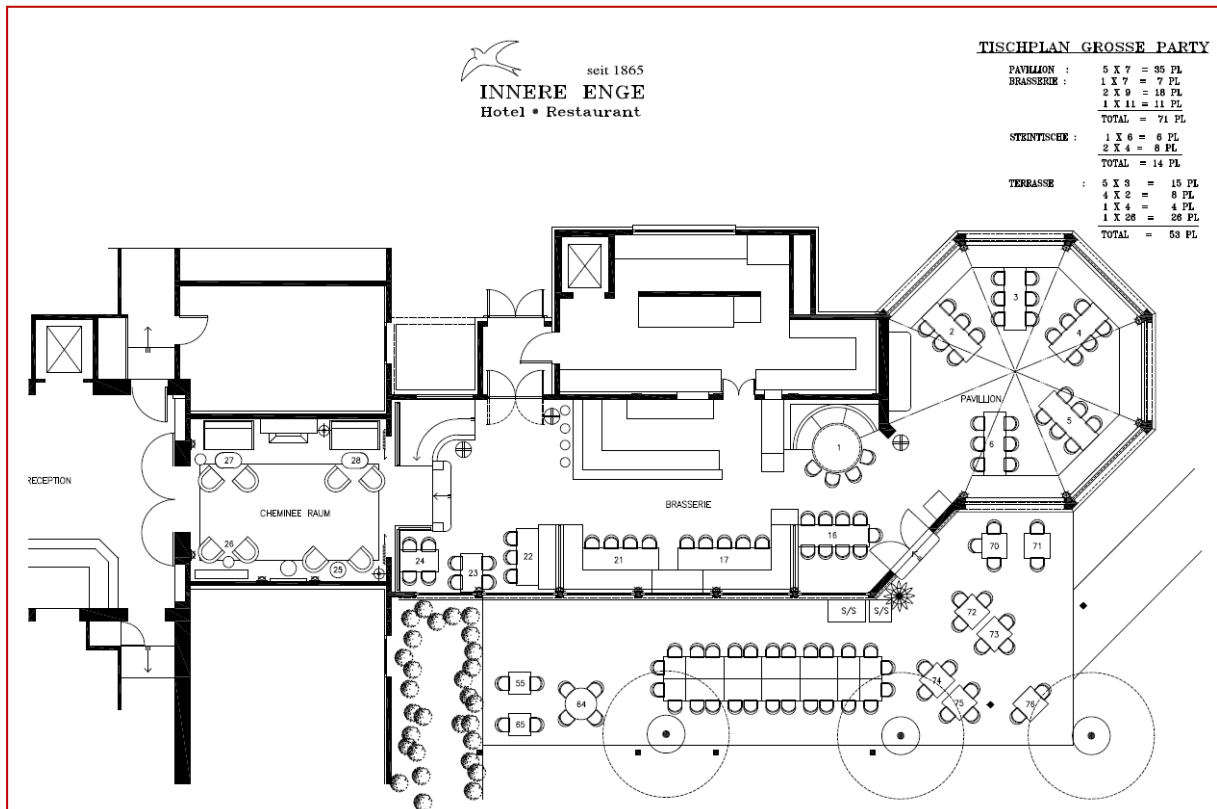
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Küchenchef.

TISCHPLAN JOSEPHINE BRASSERIE ODER TERRASSE

VARIANTE STANDARD



VARIANTE BANKETT



DIVERSE INFOS

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 Tisch-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/Bild 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

GASTRONOMIE

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

Personenanzahl

Bitte teilen Sie uns spätestens 48h vor dem Anlass die definitive Teilnehmerzahl mit, für welche garantiert wird. Verrechnet wird immer die effektive Zahl der Teilnehmer, mindestens jedoch die Garantiezahl.

PREISE

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

ZAHLUNG

Ohne speziellen Hinweis des Veranstalters gehen alle Leistungen auf eine Gesamtrechnung. Bitte beachten Sie, dass ab 20 Personen ein Einzelinkasso nicht möglich ist. 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 CH80 0023 5235 1767 3902 P

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.

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.

Herzlichen Dank für Ihr Interesse bei uns im Unique Hotel Innere Enge

ein Event durchführen zu wollen.