



Seminar- und Bankettdokumentation Restaurant zum Zähringer



Eventangebote – Kulinarische Begleitung mit Charakter

Diese Bankett- und Seminardokumentation dient Ihnen als übersichtliche Zusammenstellung unseres Angebots sowie aller relevanten Informationen rund um Ihre Veranstaltung.

Sie ermöglicht Ihnen, sich einen klaren Überblick über unsere Räumlichkeiten, Menü- und Getränkevorschlüge, Pauschalen, technischen Ausstattungen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen zu verschaffen.

Unsere Küche vereint klassische Inspiration mit modernen Elementen. Regionalität, Saisonalität und eine persönliche Handschrift stehen im Zentrum. Alle Angebote beinhalten vegane Komponente und werden mit Liebe zum Detail umgesetzt – jenseits des rein Kommerziellen.

Unser Ziel ist es, Ihnen die Organisation so einfach und angenehm wie möglich zu gestalten und Ihnen bereits im Vorfeld Sicherheit und Klarheit zu bieten. Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen oder individuellen Anpassungswünschen jederzeit gerne beratend zur Seite.

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu planen und umzusetzen.

Anreise (vom Bahnhof Bern):

Mit dem öffentlichen Verkehr

Ab Bahnhof Bern fährt der Bus Nr. 12 (Richtung Zentrum Paul Klee) bis zur Haltestelle Rathaus. Von dort sind es circa fünf Gehminuten über die Münsterplattform hinunter in die Matte

Am Abend (ab 20:43 Uhr) verkehrt im 20-Minuten-Takt der Bus Nr. 30 direkt vor dem Restaurant, welcher bis zum Bahnhof Bern fährt.

Mit dem «Mattelift»

Der «Mattelift» verbindet die Münsterplattform direkt mit dem Matten_Quartier und bietet eine Alternative zur Treppe.

Die Betriebszeiten sind täglich von 06:00 bis 20:30 Uhr (Änderungen vorbehalten). Von der Talstation erreichen Sie unser Restaurant in nicht einmal einer Gehminute.

Der Weg zu uns lässt sich also auch ganz entspannt zurücklegen, ganz ohne Treppensteigen :-)

Unsere Räumlichkeiten:

Erdgeschoss (öffentliches Restaurant):

- Gaststube: Max. 40 Sitz-/Stehplätze
- Berchtolds-Stube: Max. 16 Sitz-/Stehplätze

1.Stock:

- Aare-Säali: Max. 12 Sitz-/Stehplätze
- Grosser Saal: Max. 65 Sitz-/Stehplätze
Bei einer gemeinsamen Nutzung des Grossen Saals und des Matteliftsaals beschränkt sich die Personenanzahl aufgrund Brandschutzbestimmungen auf 65 Personen.
- Mattelift-Saal: max. 20 Sitz-/Stehplätze

Mattelift-Saal:

Der Mattelift-Saal bietet eine angenehme Mischung aus offenem Raumgefühl und gemütlicher Atmosphäre. Er eignet sich für Apéros, kleinere Feiern oder Seminare und lässt sich flexibel für verschiedene Anlässe nutzen.

Kapazität:

Bis zu 20 Personen.



Grosser Saal:

Der grosse Saal im ersten Stock ist unser grösster Veranstaltungsraum und eignet sich ideal für Firmenanlässe, grössere Feiern oder Seminare. Der Raum bietet ausreichend Platz für verschiedene Bestuhlungsformen und ermöglicht Veranstaltungen in einem stilvollen Rahmen.

Kapazität:

Bis zu 65 Personen.



Aare-Säali:

Das Aare-Säali im ersten Stock eignet sich besonders für kleinere Gruppen, Sitzungen oder Seminare. Der Raum bietet eine ruhige Atmosphäre und ermöglicht konzentriertes Arbeiten oder ein entspanntes gemeinsames Essen.

Kapazität:

bis 12 Personen



Übersicht Angebot:

Unsere Küche vereint klassische Inspiration mit modernen Elementen. Regionalität, Saisonalität und eine persönliche Handschrift stehen im Zentrum.

Angebot	Preis	Mindestpersonen	Dauer
Begrüssungs Apéro	CHF 7/Person	15	30 min
Apéro klein	CHF 18/Person	15	60 min
Apéro riche	CHF 39/Person	20	1.5-2h
Stehdinner	CHF 59/Person	20	2-2.5h
Buffet	CHF 64/Person	30	2.5-3h

Begrüssungsapéro CHF 7.00/Pers.

Kurz und knackig, eignet sich beispielsweise für ein Eintreffen oder nach einer Tagung als Abschluss.

Dauer: ca. 30 Minuten | Mindestanzahl: 15 Personen

- Mit Harissa marinierte Oliven
- Apero-Nüssli

Apéro klein CHF 18.00/Pers.

Ein leichter Apéro mit ausgewählten kalten Komponenten, perfekt für einen lockeren Einstieg in einen Anlass.

Dauer: ca. 60 Minuten | Mindestanzahl: 15 Personen

Kalt (als kleines Selbstbedienungsbuffet):

- Geräuchertes Forellenmousse mit Dill & Gurke im Glas
- Bunter Couscous Salat mit frischer Minze, Zitrone & Gemüse (vegan)
- Oliven mariniert
- Parmigiano & Trauben
- Sauerteigbrot

Apéro Riche CHF 39.00/Pers.

Eine abwechslungsreiche Auswahl aus kalten und warmen Häppchen sowie kleinen Gerichten, ideal für einen geselligen Anlass in lockerer Atmosphäre. Reichhaltiger als ein klassischer Apéro, aber noch kein vollständiges Abendessen.

Dauer: ca. 1.5 – 2 Stunden | Mindestanzahl: 20 Personen

Beim Eintreffen der Gäste auf den Tischen:

- Oliven mariniert
- Parmigiano & Trauben
- Charcuterie

Servierte warme Komponenten:

- Polenta mit Pilzen & Zitronenthymianjus (vegan)
- Patatli, Ziegenfrischkäse mit Honig, karamellisierten Zwiebeln & geräuchertem Chili Öl

Auf Buffet:

- Saisonale Suppe
- Bunter Quinoa-Salat mit Rauchpaprika-Vinaigrette (vegan)
- Sauerteig Brot

Dessert:

- Saisonale Glace oder Sorbet
- Kuchen

Stehdinner CHF 59.00/Pers.

Ein vollwertiges Abendessen in lockerer Atmosphäre: servierte kleine Teller, warme Gerichte und Buffetkomponenten sorgen für einen lebendigen und genussvollen Abend.

Dauer: ca. 2– 2.5 Stunden | Mindestanzahl: 20 Personen

Eintreffen:

- Oliven mariniert
- Aperio Nüsse
- Parmigiano & Trauben
- Aufschnitt von der Metzgerei Wüthrich
- Sauerteig Brot

Servierte Vorspeisen:

- Rüebl-Ceviche mit Yuzu, Orange, Chili & schwarzem Sesam (vegan)
- Geräucherte Forelle auf Sellerie Crème mit fermentiertem Apfel & Estragon-Vinaigrette
- Saisonale Suppe

Servierte warme Bowls:

- Patatli, Ziegenfrischkäse mit Honig, karamellisierten Zwiebeln & geräuchertem Chili Öl
- Geschmorte Aubergine mit Miso, Dattel & Petersilie (vegan)

Buffet:

- Kartoffel-Thymian Gratin | Parmesan-Schnittlauch Creme | Kartoffel-Knusper
- Maispouarden-Schenkelragout mit Estragon Rahmsauce
- Geröstete Karotten mit Sauerrahm, Dukkah, Basilikum & Koriander-Öl
- Sauerteig Brot

Dessert:

- Burnt Basque Cheesecake, Salz Caramel mit Rosmarin & Miso
- Luftiges Crème brûlée mit Tonkabohne & Mandel
- Schokoladenmousse mit Olivenöl, Fleur de Sel & rosa Pfeffer (vegan möglich)
- Saisonale Glace oder Sorbet

Buffet Sommer 64.-/Pers.

Saisonale Gerichte in entspannter Buffetform, ideal für grössere Gruppen und Anlässe, bei denen Gäste flexibel geniessen und sich frei bewegen möchten.

Dauer: ca. 3 Stunden | Mindestanzahl: 30 Personen

- Coleslaw Salat
- Blattsalat
- Loaded Potatoes | Röstzwiebeln | Frühlingszwiebeln | Knoblauch | Jalapeños | Chipotle | Kräuter Creme
- Kräuter Bramata Polenta
- Gerösteter Brokkoli | Chermoula | Miso Panko-Knusper | Erdnüsse
- Ratatouille
- Maispoullarden Schenkel | Estragon Rahmsauce | Lauch | Speck | Silberzwiebel
- Schweinebäckchen Sous-vide gegart mit Pilzen und Pilz-Thymian Jus

Dessert Buffet 21.-/Pers.

Eine süsse Auswahl aus verschiedenen Desserts und kleinen Köstlichkeiten, der perfekte Abschluss für Buffets.

- Espresso Glace
- Frozen-Joghurt
- Toblerone Mousse | Yuzu Crumble
- Creme Brûlée Schaum mit Miso & Honig | Karamell Crumble
- Buttermilch Panna Cotta | Aprikose
- Schokoladen Brownie | Salz Karamell

Buffet Winter 64.-/Pers.

Saisonale Gerichte in entspannter Buffetform, ideal für grössere Gruppen und Anlässe, bei denen Gäste flexibel geniessen können.

Dauer: ca. 3 Stunden | Mindestanzahl: 30 Personen

- Blattsalat mit Nüssen und Kerne
- Nüssler | Radischen | Apfel
- Quarkspätzli | Rosinen | Rote Röstzwiebeln | Gruyère Knusper
- Kartoffel-Thymian Gratin | Parmesan-Schnittlauch Crème | Kartoffel Knusper
- Geröstetes Knollensellerie Püree | Kakao-Pfeffer Öl
- Geröstetes Saison Gemüse | Salsa Seca | Salz-Zitrone
- Maispoularden Schenkel | Estragon Rahmsauce | Lauch | Speck
- Schweinebäckchen Sous-vide gegart mit Pilzen und Pilz-Thymian Jus

Dessert Buffet 21.-/Pers.

Eine süsse Auswahl aus verschiedenen Desserts und kleinen Köstlichkeiten, der perfekte Abschluss für Buffets.

- Schokoladen Sorbet
- Frozen Yoghourt mit Estragon
- Tobleronen Mousse | Yuzu Crumble
- Gebrannte Crème | Mandel
- Buttermilch Panna Cotta | Apfel-Cranberry Kompott
- Schokoladen Brownie | Salz Karamell

Bankett:

Für Bankette und Gruppenanlässe stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne ein individuelles Menü zusammen. Unsere Küche arbeitet mit saisonalen und frischen Produkten und stellt die Menüs passend zu Ihrem Anlass zusammen.

Personen: 15-40 Personen

3-Gang-Menü: CHF 78.– pro Person

4-Gang-Menü: CHF 97.– pro Person

Bei Fragen oder für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und unterstützen Sie bei der Planung Ihres Anlasses.

Allgemeine Informationen & Konditionen

Reservation und Bestätigung:

Eine Reservation gilt als definitiv bestätigt, sobald sie vom Restaurant schriftlich (per E-Mail) bestätigt wurde.

Anzahl Teilnehmende:

Die definitive Anzahl der Gäste muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Zahl gilt als verbindliche Grundlage für die Verrechnung.

Änderungen:

Änderungen bezüglich Menüauswahl, Ablauf oder Teilnehmerzahl sind bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung nach Absprache möglich. Wir bemühen uns, individuelle Wünsche nach Möglichkeit zu berücksichtigen.

Mindestkonsumation und Raummiete:

Für unsere Räumlichkeiten gilt eine Mindestkonsumation. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird die Differenz zur vereinbarten Mindestkonsumation als Raummiete verrechnet.

Getränke:

Getränke werden grundsätzlich nach effektivem Verbrauch berechnet. Alkoholische Getränke bieten wir nicht in Pauschalen an und verrechnen diese nach Konsum. Geöffnete Flaschen werden vollständig verrechnet. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl passender Weine und Getränke für Ihren Anlass.

Zapfengeld

Das Mitbringen eigener Weine ist nach vorheriger Absprache möglich. In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche.

Technik & Infrastruktur:

Für Seminare und Veranstaltungen stehen je nach Raum folgende Ausstattungen zur Verfügung: Beamer und Leinwand, Flipchart, Moderationskoffer, WLAN sowie Rednerpult. Weitere technische Anforderungen können nach Absprache organisiert werden.

Veranstaltungsdauer:

Veranstaltungen dauern in der Regel bis 23:00 Uhr. Verlängerungen sind nach Absprache möglich und können zusätzliche Kosten verursachen.