



---

**ALTES TRAMDEPOT**  
BRAUEREI & RESTAURANT

---

## MITTAGSMENÜS FÜR GRUPPEN AB 15 PERSONEN 2010

## LUNCH MENUS FOR GROUPS FROM 15 PERSONS 2010

## MENU DE DÉJEUNER POUR GROUPES DÉS 15 PERSONNES 2010

Die aufgeführten Menüs bereiten wir **ab 15 Personen** zu.

Bitte entscheiden Sie sich für **ein einheitliches Menü** für die ganze Gruppe und **teilen Sie uns Ihre Wahl spätestens 5 Werktage vor dem Anlass mit.**

Selbstverständlich können Sie **eine vegetarische Variante im Hauptgang** wählen.

These menus are **valid from 15 persons.**

Please select **one choice of menu** for the entire group and **inform us of your choice not later than five working days before your event.** For the **main dish** you may of course select a **vegetarian meal.**

Les menus si dessous seront préparés à partir de **15 personnes.**

S'il vous plaît choisissez **un menu unique** pour le groupe entière et **communiquiez-nous votre choix au plus tard 5 jours ouvrables avant l'événement.**

Il va de soi que vous pouvez choisir **une variante végétarienne au plat principal.**

### MITTAGESSEN / LUNCH / DEJEUNER

#### MENU A/2010

Bärensalat in der Schüssel  
\*\*\*

Schweinsbratwurst  
mit Zwiebelsauce  
und Butterrösti  
\*\*\*

Panna Cotta

Bowl of leaf salad  
\*\*\*

Pork sausage  
with onion sauce  
and rösti potatoes  
\*\*\*

Panna Cotta

#### CHF 28.00 PER PERSON

Salade verte servie au saladier  
\*\*\*

Saucisse de porc rôti  
sauce aux oignons  
rösti  
\*\*\*

Panna Cotta

#### MENU B/2010

Bärensalat in der Schüssel  
\*\*\*

Pouletragout  
an Tomaten-Zwiebelmarinade  
mit Butternudeln

\*\*\*

Fruchtsalat  
mit Vanilleeis

Bowl of leaf salad  
\*\*\*

Chicken stew  
with tomato & onion marinade  
butter noodles

\*\*\*

Fruit salad  
with vanilla ice cream

#### CHF 30.00 PER PERSON

Salade verte servie au saladier  
\*\*\*

Ragoût de poulet  
epicé à sa marinade de  
tomates et d'oignons  
nouilles au beurre  
\*\*\*

Salade de fruits  
avec glace à la vanille

## MENU C/2010

Bärensalat in der Schüssel  
\*\*\*  
½ Poulet  
mit Bratkartoffeln  
\*\*\*  
Fruchtcreme

Bowl of leaf salad  
\*\*\*  
½ chicken  
with roast potatoes  
\*\*\*  
Fruit cream

## CHF 28.00 PER PERSON

Salade verte servie au saladier  
\*\*\*  
½ poulet  
avec pommes sautées  
\*\*\*  
Crème aux fruits

## MENU D/2010

Bärensalat in der Schüssel  
\*\*\*  
Poulet Cordon bleu  
mit Schinken und Käse  
Bratkartoffeln  
\*\*\*  
Eisbecher  
mit Rahm

Bowl of leaf salad  
\*\*\*  
Cordon bleu (chicken)  
with ham and cheese  
roast potatoes  
\*\*\*  
Ice cream  
with whipped cream

## CHF 30.00 PER PERSON

Salade verte servie au saladier  
\*\*\*  
Cordon bleu de poulet  
au jambon et au fromage  
pommes sautées  
\*\*\*  
Coupe chantilly

## MENU E/2010

Bärensalat in der Schüssel  
\*\*\*  
Kleiner Bernerteller  
Zungenwurst, Rippli, Speck  
Kartoffeln und Sauerkraut  
\*\*\*  
Süßmostcreme

Bowl of leaf salad  
\*\*\*  
Small Bernese plate  
Sausage, ribs, bacon  
potatoes and sauerkraut  
\*\*\*  
Apple cream

## CHF 29.00 PER PERSON

Salade verte servie au saladier  
\*\*\*  
Assiette bernoise  
Saucisse de langue, ribs, lard  
pommes de terre et choucroute  
\*\*\*  
Crème des pommes

## MENU F/2010

Bärensalat in der Schüssel  
\*\*\*  
Cannelloni  
mit Ricotta-Gemüsefüllung  
und Käse gratiniert  
\*\*\*  
Gebrannte Creme

Bowl of leaf salad  
\*\*\*  
Cannelloni  
with ricotta vegetables  
gratiné  
\*\*\*  
Burnt custard

## CHF 25.00 PER PERSON

Salade verte servie au saladier  
\*\*\*  
Cannelloni  
avec ricotta légumes  
gratiné au fromage  
\*\*\*  
Crème brûlée

## MENU G/2010

Bärensalat in der Schüssel  
\*\*\*  
Bauernrösti  
mit Zwiebeln und Käse  
überbacken mit Spiegelei  
\*\*\*  
Fruchtcreme

Bowl of leaf salad  
\*\*\*  
Rösti potatoes  
with onions gratiné  
topped with a fried egg  
\*\*\*  
Fruit cream

## CHF 25.00 PER PERSON

Salade verte servie au saladier  
\*\*\*  
Rösti aux oignons  
gratiné au fromage  
et un oeuf sur le plat  
\*\*\*  
Crème aux fruits

# GETRÄNKE / BEVERAGES / BOISSONS

## WEINE / WINES / VINS

|  |           |                 |
|--|-----------|-----------------|
| Hauswein – house wine – vin de la maison (weiss / white / blanc) | CHF 16.00 | 1/2 Liter/litre |
| Hauswein – house wine – vin de la maison (rot / red / rouge)     | CHF 16.00 | 1/2 Liter/litre |

## MINERALWASSER / MINERAL WATER / EAU MINERAL

|         |          |               |
|---------|----------|---------------|
| Valsler | CHF 9.00 | 1 Liter/litre |
|---------|----------|---------------|

## TRAM-BIERE / BEERS / BIERES

|   |             |      |          |
|---|-------------|------|----------|
| 1 | Tram-Hell   | 3 dl | CHF 4.40 |
| 2 | Tram-Weizen | 3 dl | CHF 4.70 |
| 3 | Tram-Märzen | 3 dl | CHF 4.70 |



1 2 3



# GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1. ANWENDUNGSBEREICH

Die vorliegenden Geschäftsbedingungen kommen bei Reservationen für Anlässe im Alten Tramdepot ab 15 Personen zur Anwendung.

## 2. SPEISEAUSWAHL

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen und uns bis spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung mitzuteilen.

Selbstverständlich können Sie eine vegetarische Variante im Hauptgang wählen.

## 3. PERSONENZAHL

Die definitive Personenzahl sowie die Anzahl allfälliger VegetarierInnen müssen uns bis spätestens 5 Werktage vor Ihrem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung. Wir akzeptieren kurzfristige Änderungen bis zu 2 Personen weniger. Diese wird Basis der Rechnungsstellung sein.

## 4. DETAILABSPRACHE

Je früher wir über Ihre Vorstellungen in Kenntnis gesetzt werden, desto besser können wir diese umsetzen. Gerne steht Ihnen unsere Verkaufsabteilung bei Wünschen und Fragen zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Sie uns bis spätestens 5 Werktage vor Ihrem Anlass die folgenden Informationen per Post, Fax oder Email zur Verfügung stellen:

- Essen (ein einheitliches Menü ev. mit einer vegetarischer Variante im Hauptgang) und Getränke
- Ankunftszeit und eventuell fixe Endzeit
- Anzahl Personen, Anzahl VegetarierInnen
- Zahlungsart und ev. genaue Rechnungsadresse

## 5. ANLÄSSE IM SAAL 1. STOCK

### 5.1 ANNULLATIONSBEDINGUNGEN IM SAAL 1. STOCK\*

Annullationen müssen schriftlich (per Post, Fax oder Email) bei uns eingehen.

Da es meist unmöglich ist, den reservierten Raum kurzfristig wieder zu vermieten, berechnen wir bei einer Annullation folgende Entschädigungen:

|                         |                     |   |
|-------------------------|---------------------|---|
| mehr als 30 Tage vorher | <b>keine Kosten</b> |   |
| 30-20 Tage vorher       | <b>CHF 125.00</b>   | <b>plus CHF 10.00 pro reservierter Platz</b>              |
| 19-10 Tage vorher       | <b>CHF 250.00</b>   | <b>plus CHF 10.00 pro reservierter Platz</b>              |
| 09-05 Tage vorher       | <b>CHF 375.00</b>   | <b>plus CHF 10.00 pro reservierter Platz</b>              |
| 04-01 Tage vorher       | <b>CHF 500.00</b>   | <b>plus CHF 10.00 pro reservierter Platz</b>              |
| am Anlasstag            | <b>CHF 500.00</b>   | <b>plus vereinbarter Menüpreis pro reservierter Platz</b> |

## **6. ANLÄSSE IM RESTAURANT (INKL. KESSELHAUS & BRAUSTÜBLI)**

### **6.1 ANNULLATIONSBEDINGUNGEN IM RESTAURANT (INKL. KESSELHAUS & BRAUSTÜBLI)**

Annullationen müssen schriftlich (per Post, Fax oder Email) bei uns eingehen.

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Alte Tramdepot vor, ohne anders lautende Vereinbarung, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die bestätigten Verpflegungsleistungen sowie die administrativ erbrachten Leistungen, reduziert um die zum Annullierungszeitpunkt nicht anfallenden Kosten (Basis: zu diesem Zeitpunkt bekannte Personenzahl). Hierbei gelten folgende Ansätze:

- bis 2 Tage vor dem Anlass = keine Kosten
- bis 1 Tag vor dem Anlass = 50%
- am Anlasstag = 100%

## **7. TECHNISCHE HILFSMITTEL**

Das Bekleben von Wänden und Fenstern in den Räumen ist nicht gestattet. Hingegen stellen wir Ihnen gerne technische Hilfsmittel zur Verfügung.

## **8. VERSPÄTETER BEGINN**

Verspätungen müssen unserer Verkaufsabteilung oder einem Chef de Service unbedingt gemeldet werden. Ansonsten sind wir berechtigt, Ihnen die Personalkosten weiterzuerrechnen. (Massgebend ist der schriftlich vereinbarte Beginn auf unserer Bestätigung).

## **9. PREISE**

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken aufgeführt und sind gültig für das laufende Kalenderjahr inkl. 7.6% MwSt. Kleine Preisänderungen infolge Jahreswechsel vorbehalten.

## **10. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN**

Barzahlung, EC-direkt, Postcard und gängige Kreditkarten akzeptieren wir. Für Konsumationen ab total CHF 800.00 stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu.

## **11. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN FÜR NEUKUNDEN AUS DEM AUSLAND**

Vor dem Anlass werden wir Ihnen eine Vorauszahlungsrechnung zustellen. Diese ist spätestens 30 Tage vor dem Anlass zahlbar. Rechnungsbasis: 80% vom Preis des ausgewählten Menüs multipliziert mit der bestätigten Personenzahl. Nach Erhalt der Vorauszahlung wird der Anlass fix bei uns eingetragen.

## **12. ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND**

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen Schweizer Recht. Erfüllungsort und ausschliesslicher **Gerichtsstand** ist **Bern**.

# GENERAL CONDITIONS OF BUSINESS

## CHOICE OF MENU

Please select one choice of menu for the entire group and inform us of your choice not later than five working days before your event. For the main dish you may of course select a vegetarian meal.

## NUMBER OF PARTICIPANTS

You are also requested to inform us at least five working days before the event of the number of participants, as well as the number of vegetarian participants if applicable. Variations (up to 2 persons) can be accepted at short notice. This will form the basis for our invoicing.

## DETAILED PLANNING

The earlier we are informed of your requirements, the better we can help you prepare for your event. Our Sales Department is at your service for any advice or assistance you may require. Please note that we require the following information at least five days before your event:

- choice of menu and drinks (including, if applicable, main course vegetarian requirements)
- number of participants (including, if applicable, vegetarian participants)
- event programme (including times of arrival and departure)

## CANCELLATION CONDITIONS (1<sup>ST</sup> FLOOR ROOM)

In case of cancellation less than 31 days before the scheduled date of the event, the following charges will apply:

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| 30-20 days before the event | <b>CHF 125</b> |
| 19-10 days before the event | <b>CHF 250</b> |
| 9-5 days before the event   | <b>CHF 375</b> |
| 4-1 days before the event   | <b>CHF 500</b> |

In addition, a cancellation charge of **CHF 10.00** per reserved place will apply.

## CANCELLATION CONDITIONS – RESTAURANT (INCLUDING KESSELHAUS AND BRAUSTÜBLI)

Should the organizer withdraw from the contract, the 'Altes Tramdepot' reserves the right (unless otherwise agreed) to claim for compensation. Such compensation shall cover the ordered catering services and related administrative services, calculated on the basis of the known number of event participants at the time of cancellation. In this respect the following costs shall apply:

- 2 or more days before the event – no cancellation costs
- 1 day before the event – 50%
- day of the event – 100%

## OTHER CONDITIONS

You are requested to refrain from sticking any printed or other matter on the windows or walls of the rented premises. We shall be happy to provide you with any technical equipment you may require. Any delays in your event programme must be notified at the earliest opportunity to our Sales Department or the Chef de Service – otherwise you will be liable for personnel costs. The effective commencement time shall be deemed to be the time agreed in writing and as stated in our confirmation.

## **PRICES**

All prices are given in Swiss Francs (SFr), including 7.6% VAT, and are valid up until the end of 2009. We reserve the right to raise prices slightly.

## **METHOD OF PAYMENT**

You may pay in cash, by EC Card (direct debit) or by recognized credit card. For food and beverage consumption exceeding SFr. 800 we shall be happy to invoice you (within Switzerland only).

## **PAYMENT CONDITIONS FOR NEW CLIENTS FROM OUTSIDE SWITZERLAND**

Before the event we will invoice you for a sum equal to 80% of the price of the chosen menu(s) multiplied by the number of confirmed event participants (payable at the latest 30 days before the event).

## **PLACE OF JURISDICTION**

These General Conditions of Business and any contracts on which they are based are subject to Swiss law. The place of jurisdiction is Bern. However, in the event of dispute, the 'Altes Tramdepot' also reserves the right to take any necessary legal action at the place of residence or business of the event organizer.