



## MITTAGSMENUS FÜR GRUPPEN 11.00 – 14.00 UHR

Die aufgeführten Schweizer Spezialitäten bereiten wir nur als 3-Gang Menu und ab 15 Personen zu. Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menu 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.

Der Zeitrahmen für den Service dieser 3-Gang Menus beträgt mind. 1h30min, beim Einzelinkasso muss, je nach Anzahl Personen, mehr Zeit eingerechnet werden.

Vorspeisen		
	Grüner Salat in der Schüssel	CHF 5.00
	Gemüsecremesuppe mit Croûtons	CHF 5.00
Hauptgänge		
Fleisch		
A/2012	Kleiner Bernerteller Zungenwurst, Rippli, Speck Salzkartoffeln, Dörrbohnen & Sauerkraut	CHF 22.50
B/2012	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	CHF 16.50
C/2012	Schweinsschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken an Walliser Weissweinjus Butternudeln	CHF 19.50
D/2012	Pouletgeschnetzeltes nach Mediterraner Art mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven & Kräutern Pilavreis	CHF 20.50
E/2012	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Butternudeln	CHF 20.50
Vegetarisch		
F/2012	Älpler Macaroni mit Käse überbacken und Apfelmus	CHF 14.50
G/2012	Pilzrisotto mit frischen Kräutern Parmesan	CHF 19.00
Desserts		
	Erdbeercreme	CHF 5.50
	Meringue mit Rahm & 1 Kugel Vanilleglace	CHF 5.50
	Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 5.50
	Brönnti Creme	CHF 5.50

## MENU DE DÉJEUNER POUR GROUPES 11H00 – 14H00

Les menus typiques suisses si dessous seront préparés uniquement à partir de 15 personnes et servis comme menu de trois plats. Veuillez choisir un menu unique pour le groupe entier et communiquez-nous votre choix au plus tard 5 jours avant l'événement. Bien sûr vous pouvez choisir une variante végétarienne pour le plat principal. Le temps de service pour ces menus de 3 plats est min. 1h30, en case de paiement individuel veuillez considérer plus de temps.

Entrée		
	Salade verte servie au saladier	CHF 5.00
	Crème de légumes avec croûtons	CHF 5.00
Plats principaux		
Menus avec viande		
A/2012	Petite assiette bernoise saucisson, filet de porc fumé, lard, pommes nature, haricots secs et choucroute	CHF 22.50
B/2012	Saucisse de veau avec sauce aux oignons rösti	CHF 16.50
C/2012	Steak de porc gratiné au fromage et tomate au jus de vin blanc valaisan nouilles au beurre	CHF 19.50
D/2012	Emincé de volaille à la méditerranée avec tomates, oignons, olives et herbes servi avec riz	CHF 20.50
E/2012	Emincé de bœuf stroganoff nouilles au beurre	CHF 20.50
Menus végétariens		
F/2012	Maccaronis montagnards Pâtes gratinées au fromage purée de pommes	CHF 14.50
G/2012	Risotto aux champignons et fines herbes Parmesan	CHF 19.00
Desserts		
	Crème de fraise	CHF 5.00
	Meringue avec crème chantilly et 1 boule de glace vanille	CHF 5.00
	Panna cotta avec fruits de bois	CHF 5.00
	Crème caramel	CHF 5.00



## MENU DI MEZZOGIORNO PER GRUPPI 11H00 – 14H00

Questi menu tipici svizzeri li serviamo unicamente come menu di tre piatti e per gruppi di un minimo di 15 persone. Si sceglie un menu identico per tutto il gruppo, naturalmente un piatto vegetariano può essere scelto come piatto principale.

La Sua scelta dev'essere annunciato almeno cinque giorni prima del pranzo. Il tempo di servizio per questi menu è di min. 1h30, se il gruppo volesse pagare individualmente aremmo bisogno di piu tempo.

Primo piatto		
	Insalata verde servito in insalatiera	CHF 5.00
	Zuppa di verdura con crostini	CHF 5.00
Secondo piatto		
Menu con carne		
A/2012	Piccolo piatto bernese con salsiccia, costa, lardo, contorno patate, faggioli secchi e crauti	CHF 22.50
B/2012	Salsiccia di vitello con salsa di cipolla contorno rösti	CHF 16.50
C/2012	Scaloppina di maiale alla crema di vino bianco gratinato con pomodori e formaggio contorno tagliatelle al burro	CHF 19.50
D/2012	Spezzatino di pollo alla mediterranea con pomodori, cipolla, olive ed erbe contorno riso	CHF 20.50
E/2012	Spezzatino di manzo stroganoff contorno tagliatelle al burro	CHF 20.50
Menu vegetariano		
F/2012	« Älpler Macaroni » Pasta gratinata con formaggio e puré di mela	CHF 14.50
G/2012	Risotto ai funghi con parmigiano	CHF 19.00
Dolci		
	Crema di fragola	CHF 5.00
	Meringue con panna e gelato di vaniglia	CHF 5.00
	Panna cotta con frutti di bosco	CHF 5.00
	Crema di caramello	CHF 5.00



## LUNCH MENUS FOR GROUPS 11H00 – 14H00

These typical Swiss menus are available as three course menus and for groups of minimum 15 people only. Please select one menu for the entire group and inform us about your choice not later than five working days before your event. For the main course you may select a vegetarian dish. The service time for the below listed 3 course menus is min. 1h30, in case of individual payment more time needs to be considered.

1st course	
Bowl of leaf salad	CHF 5.00
Vegetable cream soup with croutons	CHF 5.00
Main courses	
Menus with meat	
A/2012 Small Bernese plate tongue sausage, bacon, smoked pork sirloin boiled potatoes, dried beans and sauerkraut	CHF 22.50
B/2012 Veal sausage with onion sauce hash brown	CHF 16.50
C/2012 Pork steak on white wine gravy gratinated with tomato and cheese butter noodles	CHF 19.50
D/2012 Sliced chicken Mediterranean style with tomato, onions, olives & herbs served with rice	CHF 20.50
E/2012 Sliced beef stroganoff butter noodles	CHF 20.50
Vegetarian menus	
F/2012 «Äpler Macaroni» Pasta gratinated with cheese served with apple puree	CHF 14.50
G/2012 Risotto with mushrooms and fresh herbs served with parmesan cheese	CHF 19.00
Desserts	
Strawberry cream	CHF 5.00
Meringue with whipped cream and 1 scoop of vanilla ice cream	CHF 5.00
Panna Cotta with wild berries	CHF 5.00
Caramel custard	CHF 5.00



## MENÚ DE ALMUERZO PARA GRUPOS 11H00 – 14H00

Estos menús típicos suizos son servidos únicamente como menú de tres platos y para grupos de mínimo 15 personas. Usted puede escoger un menú único para todo el grupo, por supuesto un plato vegetariano puede ser seleccionado como plato principal. Por favor, comuníquenos su selección lo más tarde 5 días antes de su almuerzo. El tiempo de servicio para estos menús de tres platos es min. 1h30, si usted desea cuentas individuales necesitamos más tiempo.

### Entradas

Ensalada verde servida en cuenco	CHF 5.00
Sopa de verdura	CHF 5.00

### Platos principales

#### Menú con carne

A/2012	Pequeño plato bernés salchicha de lengua, costilla, tocino, patatas, frijoles secos y repollo suizo	CHF 22.50
B/2012	Salchicha de ternera asada con salsa de cebolla y rösti	CHF 16.50
C/2012	Bistec de cerdo gratinado con queso y tomate con salsa de vino blanco tallarines con mantequilla	CHF 19.50
D/2012	Ragú de pollo a la mediterránea con tomate, cebolla, aceitunas y hierbas servido con arroz	CHF 20.50
E/2012	Ragú de res stroganoff tallarines con mantequilla	CHF 20.50
<b>Menú vegetariano</b>		
F/2012	« Älpler Macaroni » Pasta gratinada con queso servido con puré de manzana	CHF 14.50
G/2012	Risotto con setas y hierbas aromáticas con queso de parmesan	CHF 19.00

### Postres

Crema di fresa	CHF 5.00
Merengue con nata y 1 bola de helado de vainilla	CHF 5.00
Panna cotta con bayas del bosque	CHF 5.00
Crema al caramelo hecha de manera suiza	CHF 5.00



## GETRÄNKE/ BOISSONS/ BEVANDE/ BEVERAGES/ BEBIDAS

### WEINE/ VINS/ VINI/ WINES/ VINOS

\*Hauswein weiss

\*vin blancs de la maison

\*vino bianco della casa

\*white house wine

\*vino blanco de la casa

1/2 Liter/ litre/ litro/ liter/ litro

CHF 18.00

\*Hauswein rot

\*vin rouge de la maison

\*vino rosso della casa

\*red house wine

\*vino tinto de la casa

1/2 Liter/ litre/ litro/ liter/ litro

CHF 18.00

\*nur auf Vorbestellung erhältlich

\*disponible qu'avec réservation

\*disponibile solo con riservazione

\*available with reservation only

\*obtenible solo con reservación

### MINERALWASSER/ EAU MINERAL/ ACQUA MINERALE/ MINERAL WATER/ AGUA MINERAL

Valser Mineralwasser	1 Liter	CHF 9.20
Eau gazeuse	1 litre	CHF 9.20
Acqua gazata	1 litro	CHF 9.20
Sparkling water	1 liter	CHF 9.20
Agua con gaz	1 litro	CHF 9.20

### TRAM-BIERE/ BIERES/ BIRRE/ BEERS/ CERVEZAS

1	Tram-Hell	3 dl	CHF 4.50
2	Tram-Weizen	3 dl	CHF 4.70
3	Tram-Märzen	3 dl	CHF 4.70



1

2

3





# ALTES TRAMDEPOT

BRAUEREI & RESTAURANT

## 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 vegetarischen Variante und/oder Allergikermenü im Hauptgang) und Getränke
- Ankunftszeit und eventuell fixe Endzeit
- Anzahl Personen, Anzahl VegetarierInnen & evtl. Allergiker
- Zahlungsart und ev. genaue Rechnungsadresse

### 5. ANLÄSSE IM SAAL 1. STOCK

#### 5.1 ANNULLATIONSBEDINGUNGEN IM SAAL 1. STOCK

Annulationen 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 Annulation folgende Entschädigungen:

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

#### 5.2 ANNULLATIONSBEDINGUNGEN IM RESTAURANT (INKL. KESSELHAUS & BRAUSTÜBLI)

Annulationen 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 ist, die 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%

### 6. BEDINGUNGEN

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

### 7. VERSPÄTETER BEGINN

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

### 8. PREISE

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken aufgeführt und sind gültig für das laufende Kalenderjahr inkl. 8% MwSt. Kleine Preisänderungen infolge Jahreszeitenwechsel vorbehalten.

### 9. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Wir bevorzugen: Barzahlung, EC-direkt, Postcard und gängige Kreditkarten oder Rechnung.

Bei Bezahlung mit Kreditkarte ab CHF 1'000.00 erheben wir bei Visa und Mastercard eine Kommission von 1.65% bei allen anderen Kreditkarten 3%.

### 10. 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 sind 80% des ausgewählten Menüpreises multipliziert mit der bestätigten Personenzahl. Nach Erhalt der Vorauszahlung wird der Anlass fix bei uns eingetragen.

### 11. ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

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



**ALTES TRAMDEPOT**  
BRAUEREI & RESTAURANT

## GENERAL BUSINESS CONDITIONS

### 1. CHOICE OF MENU

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

### 2. NUMBER OF PARTICIPANTS

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

### 3. DETAILED PLANNING

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

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

### 4. CANCELLATION CONDITIONS (1ST FLOOR ROOM)

In case of cancellation less than 31 days before the scheduled date of the event, the following charges shall be applied:

30-20 days before the event	CHF 125.00*
19-10 days before the event	CHF 250.00*
9-5 days before the event	CHF 375.00*
4-1 days before the event	CHF 500.00*
actual day of reservation	CHF 500.00 plus menu price per reserved place

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

### 5. 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 base of the declared number of participants at the time of cancellation. In this respect the following charges shall be applied:

- 2 or more days before the event no cancellation fee
- 1 day before the event 50%
- actual day of reservation 100%

### 6. OTHER CONDITIONS

You are requested to refrain from sticking any item on windows or walls of the rented venue. We shall be happy to provide you with any technical equipment you may require. Any delay within your 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 start time shall be according to our written confirmation.

### 7. PRICES

All prices are in Swiss Francs CHF including 8% VAT and are valid until the end of 2011. Slight price rising is subject to alteration during the legal year.

### 8. METHOD OF PAYMENT

We prefer payment in cash (CHF or EURO), by EC Card (direct debit) or we may issue an invoice upon request. If you prefer to pay by credit card, we will charge an extra fee starting from CHF 1'000.00 (Visa and Mastercard 1.65% all other credit cards 3%).

### 9. PAYMENT CONDITIONS FOR NEW CLIENTS FROM ABROAD

Before the event we will send you an invoice about the amount of 80% of the menu costs which will be multiplied by the number of confirmed participants (payment not later than 30 days before the meal).

### 10. PLACE OF JURISDICTION

These general business conditions and any contracts are subject to Swiss law. **The place of jurisdiction is Bern.** However, in the event of disagreement, the restaurant 'Altes Tramdepot' reserves the right to take any necessarily legal action at the place of residence or business of the corresponding business partner.