

Bankette  
Hochzeiten  
Anlässe



Restaurants Schöngrün  
Zentrum Paul Klee

# Unsere Apéro-Packages

Ab 10 Personen

---

## Love is in the Air

Apéroplättli mit Salami, Speck, Buure Hamme, Bündnerfleisch,  
Emmentalmöckli und Holzofenbrot

Elsässer Flammkuchen

Kalbfleischbällchen mit BBQ Dip

2erlei Blätterteiglollies mit Rohschinken und Antipasti

Sandwich im Glas, Pumpernickel, Trockenfleischcrème, Cornichons, Cherrytomaten

dazu 1 Glas Prosecco, Mineralwasser und Bio-Blüteneistee

---

39.00 p.P.

---

## Forever Love

Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Eischneuerli Rindstrockenwurst,  
Emmentalmöckli und Holzofenbrot

2erlei Blätterteiglollies mit Rohschinken und Antipasti

Karotten Panna Cotta mit Himbeergel

Geräuchertes Gletschersaibling-Mousse mit Wasabisauerrahm

Poulet-Satay Spiesse mit Orangen-Sweet-Chili Sauce

Mini Burger

Canapés mit Rindstatar

dazu 1 Glas Prosecco, alkoholfreie Früchtebowle, Mineralwasser  
und Bio-Blüteneistee

---

49.00 p.P.

---

# Unsere Apéro-Variationen

Ab 10 Personen

---

## Apéro Schöngrün

- 2 Mini Käseküchlein
  - 2 Bündlerfleisch Mille Feuille mit schwarzem Knoblauch
  - 2 Dörrfeigen-Käse Spiesse
  - 2 Lammspiesse mit Honig und Rosmarin mariniert
  - 1 Tramezzino mit Rohschinken und Antipasti gefüllt
- 

19.00 p.P.

---

## Mediterraner Apéro

- 1 Canapé mit Rindstatar und Parmesan
  - 2 Tomaten-Caprese Spiesse
  - 2erlei Blätterteiglollies mit Rohschinken und Antipasti
  - 1 Erbsen-Panna Cotta mit Räucherfisch und Balsamicoperlen
  - 1 Tramezzino mit Chorizo und grilliertem Gemüse gefüllt
- 

21.00 p.P.

---

## Asiatisches Apéro

- 2 Frühlingsröllchen mit Gemüse gefüllt und Sweet-Chili Sauce
  - 2 Poulet-Satay Spiesse mit Sesammayonnaise
  - 2 Samosa mit Gemüse und Orangen-Chili Sauce
  - 2 Asia-Gemüse Wraps
  - 1 Karotten-Koriander Salat mit Limette
- 

19.00 p.P.

---

# Stellen Sie Ihr Apéro selbst zusammen

Ab 10 Personen

---

## Apéro Häppchen

Zerlei Blätterteiglollis mit Rohschinken und Antipasti	2.00	pro Stück
Schinkengipfeli	3.00	pro Stück
Käseküchlein	3.00	pro Stück
Grissini mit Rohschinken ummantelt	3.50	pro Stück
Tomaten-Caprese Spiess	2.50	pro Stück
Radieschen mit Trüffelmayonnaise	2.50	pro Person
Karotten-Panna Cotta mit Himbeergel	4.50	pro Glas
Onsen-Ei im Glas mit Belper Knolle	4.50	pro Stück
Geräuchertes Gletschersaibling-Mousse mit Wasabisauerrahm	4.50	pro Portion
Apfel-Sellerie Salat mit Baumnuss	4.50	pro Glas
Kartoffelsalat mit Emmentaler Bauernwurst	4.50	pro Glas
Chili con/sin carne	6.00	pro Schale
Samosa mit Gemüse, dazu Orangen-Sweet-Chili Sauce	4.50	pro Stück
Pflaume im Speckmantel	3.50	pro Stück
Schöngrünes Kräuterrisotto mit Belper Knolle	6.00	pro Schale
Poulet-Satay Spiesse	4.50	pro 2 Stück
Rinds-Yakitori Spiesse	4.50	pro 2 Stück
Lamm Honig-Rosmarin Spiesse	4.50	pro 2 Stück
Kalbfleischbällchen mit BBQ-Dip	4.50	pro 2 Stück
Sandwich im Glas mit Pumpernickel, Trockenfleisch, Cornichon und Cherrytomaten	5.50	pro Stück
Fleisch-Käse Aperoplättli mit Holzofenbrot und Garnitur	19.00	pro Person
Dörrfeigen-Käse Spiess	3.50	pro Stück
Bündnerfleisch-Mille Feuille	2.00	pro Stück
Oliven im Glas	2.00	pro Glas
Marinierte Mandeln im Glas	2.00	pro Glas

---

## Canapés

mit Sellerie	3.50	pro Stück
mit Schinken	4.00	pro Stück
mit Salami	3.50	pro Stück
mit Rindstatar	5.00	pro Stück

---

---

## Tramezzini

mit Rohschinken und Antipasti	4.50	pro Stück
mit Chorizo und Grillgemüse	4.00	pro Stück

---

## Desserts

Tobleronemousse Schöngrün	3.50	pro Stück
Schöngrün Apfelstrudel mit Vanillesauce	3.50	pro Stück
Wiener Süßgebäck	3.00	pro Stück
Omas Marmorkuchen	3.00	pro Stück
2erlei von der Erdbeere	3.50	pro Stück
Mini Berliner	3.00	pro Stück
Friandise Schöngrün	3.50	pro Stück
Schokoladenbrownies in mundgerechten Ecken	3.00	pro Stück
Panna Cotta mit Frucht im Glas	3.50	pro Stück
Frischer Fruchtsalat im Glas	3.50	pro Glas
Saisonaler Früchteblechkuchen	3.00	pro Stück
Waldbeerenkompott mit Vanillesauce im Glas	3.50	pro Stück
Saisonales Früchtemousse mit Crumble	3.50	pro Stück

---

# Die Schöngrün Menüs

Ab 10 Personen

Bei allen Hauptgerichten ist auf Wunsch das Supplement von Beilagen inklusive. Das Supplement von Fleisch und Fisch verrechnen wir extra – in der von Ihnen gewünschten Anzahl.

Selbstverständlich können Sie Ihr Wunschmenü auch mit den einzelnen Gängen aus den verschiedenen Menüs selbst zusammenstellen.

Für Gäste mit Allergien (Gluten und Laktoseallergie) bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

## 3-Gang-Menüs

### Menü-Vorschlag 1

Tomatensuppe mit Balsamicoperlen und Basilikumpesto	10.00
Rinderhals BBQ aus dem Smoker an Kalbsjus mit buntem Gemüse und Tagliatelle	32.00
Tobleronemousse mit Himbeeren	10.00
<hr/>	
Komplettes Menü	52.00
Fleisch-Supplement	6.00

### Menü-Vorschlag 2

Nüsslisalat (September – April) oder saisonale Blattsalate mit gekochtem Ei, gebratenen Pilzen, Speckwürfel und französischer Dressing	12.00
Schweinsnierstück im Ganzen gebraten an Portweinjus mit Ofengemüse und Bratkartoffeln	32.00
Cassis-Schokoladen Schnitte mit Joghurtperlen	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	56.00
Fleisch-Supplement	6.00

### Menü-Vorschlag 3

Pikante Curry-Kokos Suppe mit Poulet-Satay Spiesse	13.50
Konfierte Fjordlachsforelle mit Yuzuschaum, Blattspinat und Salzkartoffeln	35.00
Panna Cotta mit Fruchtgel und Pistazienglace	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	60.50
Fleisch-Supplement	7.00

### Menü-Vorschlag 4

Saisonale Blattsalate an Kräuter Dressing mit Mostbröckli und gehobeltem Emmentaler	17.00
Rindsschmorbraten mit kräftigem Rotweinjus mit buntem Karottengemüse und Kartoffelgratin nach Art des Hauses	32.00
Bunte Friandisevariation in 6 Sorten	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	61.00
Fleisch-Supplement	6.00

## 4-Gang-Menüs

### Menü-Vorschlag 1

Vitello Tonnato, Antipastigemüse, Büffelmozzarella und marinierte Tomaten	17.00
Pochierte Fjordlachsforelle auf Lauchbeet und Champagnerschaum	18.00
Roastbeef am Stück gebraten, mit Bohnengemüse, Kartoffelgratin und Barolojus nach Art des Hauses	39.00
Saisonales Früchtemousse mit Crumble	13.00
<hr/>	
Komplettes Menü	87.00
<hr/>	
Fleisch-Supplement	9.00

### Menü-Vorschlag 2

Saisonaler Blattsalat mit Sprossen und Croûtons an Orangen-Kräuter Dressing	10.00
Ricottaravioli mit Oliven an Petersilienschaum	15.00
Schweinsfiletmedaillons im Rohschinkenmantel an Calvadosrahmsauce mit Ratatouille und Kartoffelgnocchi	39.00
Klassisches Tiramisù	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	76.00
<hr/>	
Fleisch-Supplement	8.00



### Menü-Vorschlag 3

Carpaccio vom grilliertem Gemüse mit San-Daniele Schinken und Basilikumpesto	17.00
Karotten-Curry Suppe	10.00
Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	49.00
Mousse au Chocolat	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	88.00
<hr/>	
Fleisch-Supplement	10.00

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischhauptgänge haben wir nachfolgend vegetarische Gerichte zur Auswahl.

### Vegetarische Gerichte

Knuspriges Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Gemüsekügelchen und Tofuwürfeln	27.50
Safranrisotto mit Champignons und Dörrotomaten	28.50
Hausgemachte Ricotta-Mascarpone Ravioli gefüllt mit Dörrotomaten, Tomaten und Pinienkernen an Proseccoschaum	29.00
Rotes Thai-Curry mit Gemüse, Kartoffeln, Pak Choi und Basmatireis	27.50

## 5-Gang-Menüs

### Menü-Vorschlag 1

Forellentatar mit Kalamansi und Meeresspargeln	17.00
Karottensuppe mit Sesam	10.00
Trüffeltagliatelle mit Parmesan	18.00
Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	57.00
Ananas-Carpaccio mit Pistazien-Honig Marinade und Fior di Latte	12.00
	<hr/>
	Komplettes Menü 114.00
	<hr/>
	Fleisch-Supplement 10.00

### Menü-Vorschlag 2

Rinds-Carpaccio mit Rucola und Belper Knolle	12.00
Kürbis-Amaretti Ravioli mit Kürbisgemüse	16.00
Caipirinha-Sorbet	9.00
Kalbsnierstück aus dem Smoker an Café de Paris, Fregola Sarda und Tomatengemüse	59.00
	12.00
Schokoladen-Passionsfrucht Mousse mit Sanddorn	
	<hr/>
	Komplettes Menü 107.00
	<hr/>
	Fleisch-Supplement 10.00

### Menü-Vorschlag 3

Grillierte Jakobsmuschel auf Feigen-Kräuter Salat	19.00
Randensuppe mit Salzzitrone und Pfeffer	11.00
Risinerisotto mit Rohschinken und Olive	16.00

Geschmorte Lammhaxe mit Peperonata und schwarzer Polenta	47.00
Waldbeerenkompott mit Vanillesauce	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	105.00
Fleisch-Supplement	10.00

#### Menü-Vorschlag 4

Variation von der Gurke mit Purple Curry und Sauerrahm	14.00
Pastinaken-Kalamansi Suppe	10.00
Gebratener Zander auf Sauerkrautrisotto mit Birnen	22.00
Berner Pouletbrust an Portweinjus mit Romanesco und Butter-Tagliatelle	39.00
Amarena-Joghurt Schnitte mit Kakaosorbet	15.00
<hr/>	
Komplettes Menü	100.00
Fleisch-Supplement	8.00

## Spezialwünsche

#### Dessert-Varianten

Dessertbuffet mit 10 süssen Versuchungen, pro Person	27.50
Käsebuffet mit Beilagen und Brot, pro Person	28.50

#### Torte

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Torte. Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 5.00 pro Person für unsere Serviceleistungen.

#### Kindermenüs

Unsere kleinen Gäste dürfen vor Ort Gerichte aus unserer Kinderkarte wählen oder das Menü als kleine Portion mitessen.

#### Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen Menükärtchen mit Ihrem gewünschten Wortlaut kostenlos.

# Die saisonalen Schöngrün-Menüs

Ab 10 Personen

Bei allen Hauptgerichten ist auf Wunsch das Supplement von Beilagen inklusive. Das Supplement von Fleisch und Fisch verrechnen wir extra – in der von Ihnen gewünschten Anzahl.

Selbstverständlich können Sie Ihr Wunschmenü auch mit den einzelnen Gängen aus den verschiedenen Menüs selbst zusammenstellen. Sie können Ihr ausgewähltes Menü bei einem Probeessen degustieren, welches separat verrechnet wird.

Für Gäste mit Allergien (z.B. Gluten und Laktoseallergie) bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

## Frühling-Menüs von März bis Mai

### Frühlings-Menü 1

Spargelcrèmesuppe mit Olive und Yuzu	10.00
Gebratenes Osterlamm an Rosmarin mit buntem Frühlingsgemüse und Tagliatelle	39.00
Rhabarbertarte mit Fior di Latte	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	61.00
Fleisch-Supplement	8.00

### Frühlings-Menü 2

Hausgebeizter Saibling auf Spargelsalat	17.00
Bärlauch-Kräuter Suppe	10.00
Gebratenes Flanksteak an Kräuterbutter mit Tomatenrisotto und Frühlingsgemüse	42.00
Erdbeer-Crème Brûlée mit Holunderblütensorbet	14.00
<hr/>	
Komplettes Menü	83.00
Fleisch-Supplement	10.00

### Frühlings-Menü 3 mit Fisch

Bunte Frühlingsalate an Holunderdressing mit Ziegenfrischkäse und Croûtons	16.00
Gebratener Zander auf Dörrotomatenrisotto	18.00
Papardelle mit Spargel und Morchelrahmsauce	28.00
Variation vom Apfel mit Pistazien	14.00
<hr/>	
Komplettes Menü	76.00

## Sommer-Menüs von Juni bis August

### Sommer-Menü 1

Saisonaler Sommersalat mit Emmentaler Rohschinken und Melone	16.00
Am Stück gebratenes Schweinefilet an Pinot Noir Jus mit Rucola-Kartoffel Stock und Peperonata	39.00
Erdbeer-Tiramisù mit Holunderblütensorbet	14.00
<hr/>	
Komplettes Menü	69.00
Fleisch-Supplement	8.00

### Sommer-Menü 2

Vitello Tonnato mit Gurken-Kräuter Salat, Kapern und Schalotten	18.00
Erfrischende Gazpacho mit schwarzem Knoblauch, Basilikum und Croûtons	12.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Rosmarinjus mit Eierschwämmli, mediterranem Gemüse und Oliven-Bratkartoffeln	51.00
Variation von der Himbeere	14.00
<hr/>	
Komplettes Menü	95.00
Fleisch-Supplement	10.00

### Sommer-Menü 3 mit Fisch

Farbiges Carpaccio von Seeländertomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella und Salsa Verde	16.00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Kräuterrisotto mit Chardonnayschaum	17.00
Ricotta-Spinat Ravioli mit Eierschwämmli und Kräutern	28.00
Yuzu-Panna Cotta mit Pfirsich	12.00
	<hr/>
	Komplettes Menü 73.00
	<hr/>
	Fleisch-Supplement 10.00

## Herbst-Menüs von September bis November

### Herbst-Menü 1

Nüsslisalat an Baumnussdressing mit Wildschweinschinken und Kernöl	17.00
Kalbshohrücken am Stück gebraten, an Steinpilzrahmsauce mit Selleriegemüse und Schupfnudeln	47.00
Poire Belle Hélène	13.00
	<hr/>
	Komplettes Menü 77.00
	<hr/>
	Fleisch-Supplement 9.00

### Herbst-Menü 2

Hirsch-Carpaccio mit Quittenchutney und Kräutersalat	22.00
Dörrtomatenrisotto mit sautierten Steinpilzen und Salzzitrone	16.00
Rehschnitzel an Preiselbeerjus mit Kürbisgemüse und schwarzer Polenta	42.00
Vermicelles Schöngrün	14.00
	<hr/>
	Komplettes Menü 94.00
	<hr/>
	Fleisch-Supplement 10.00

### Herbst-Menü 3 Vegetarisch

Flambierter King-Fisch auf Randen-Cassis Couscous	21.00
Kürbis-Ingwer Suppe	12.00
Sämiges Waldpilzrisotto mit Taleggio und herbstlichem Gemüse	28.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	73.00
<hr/>	

## Winter-Menüs von Dezember bis Februar

### Winter-Menü 1

Quiche Lorraine mit Lauch, Speck und Bergkäse, Portweinschalotten und Kräutersalat	16.00
Geschmorte Kalbsbäggli mit buntem Karottengemüse und Kartoffelstock	49.00
Lebkuchenmousse und Babymandarine	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	77.00
<hr/>	
Fleisch-Supplement	10.00

### Winter-Menü 2

Geräucherte Entenbrust auf Linsen-Balsamico Salat	18.00
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Vanille	20.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Kräuterjus mit Laugenknödel und Schwarzwurzelragout	49.00
Caramelcrème mit Orangen und Joghurtperlen	12.00
<hr/>	
Komplettes Menü	99.00
<hr/>	
Fleisch-Supplement	10.00

### Winter-Menü 3 mit Fisch

Nüsslissalat an Kräuterdressing mit gekochtem Ei, sautierten Pilzen und Croûtons	14.00
Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Lachsforelle	12.00
Kürbis-Curry mit Parfümreis	28.00
Variation von der Schokolade und Passionsfrucht	10.00
<hr/>	
Komplettes Menü	64.00
<hr/>	



Passender Wein zum Essen? Folgend finden Sie unser Auswahl an Bankettweinen. Gerne beraten wir sie auch persönlich.

#### Schaumwein 75 cl und Bowle

Schöngrün Prosecco, Italien	55.00
Bowle mit saisonalen Früchten (alkoholfrei), 1l	29.50

---

#### Weisswein 75 cl

Chardonnay Unique Sélèction Schöngrün, Niklaus Wittwer, Vennerhus, Schweiz	53.00
Château de Vinzel Grand Cru, Obrist, Schweiz	50.00
Riesling Sylvaner AOC, WeinStamm, Schweiz	50.00
Plansel Selecta, Dorina Lindemann, Portugal	40.00
Mare Chiaro, Cantine Vincenzo Ippolito, Italien	42.00
Sauvignon blanc Obere Wies, Weingut Nittnaus, Österreich	45.00

---

#### Rosé 75 cl

Rosé By Ott AOC, Frankreich	46.00
-----------------------------	-------

---

#### Rotwein 75 cl

Syrah Unique Sélèction Schöngrün, Niklaus Wittwer, Vennerhus, Schweiz	63.00
Chateau de Vinzel Merlot Obrist, Schweiz	53.00
Pinot Noir, WeinStamm, Schweiz	55.00
Plansel Selecta, Dorina Lindemann, Portugal	44.00
Liber Pater, Cantine Vincenzo Ippolito, Italien	45.00
Zweiglet Heideboden, Weingut Nittnaus, Österreich	45.00

---

# Frühstück und Brunch

Ab 20 Personen

## Buffet

Butterzopf, diverse Brötchen und 3erlei Gipfeli  
Verschiedene Konfitüren, Honig und Butter  
Birchermüesli, Frucht- und Naturejoghurt  
Frischer Fruchtsalat  
Fleisch- und Käseplatte

## Getränke

Kaffee, Espresso und Tee  
Orangensaft oder Bio-Blüteneistee  
1 Glas Prosecco

---

Preis pro Person	28.00
------------------	-------

---

Weitere alkoholische Getränke, Mineralwasser und Süssgetränke nicht inbegriffen  
Kinder 0–6 Jahre gratis, 6–12 Jahre CHF 14.00, ab 12 Jahren voller Preis

## Ergänzungen

Onsen-Ei im Glas mit Kräutern und gebratenem Speck	6.00
Lachs	4.00
Roastbeef kalt	4.00
Cipollata und Röstigaletten	4.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise und buntem Grillgemüse	10.00
3erlei süsse Kleinigkeiten	10.00

# Gut zu Wissen

## Feuerwerk

Feuerwerke sind grundsätzlich bewilligungspflichtig und müssen vor 22.00 Uhr abgefeuert werden. Gesuche sind an die Kantonspolizei Bern zu richten.

## Feuerwerkskörper und Himmelslaternen

Aus Sicherheitsgründen dürfen Wunderkerzen, Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke oder bengalische Zündhölzer etc. nach Rücksprache nur im Garten abgebrannt werden. Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist aus feuerpolizeilichen Gründen nicht gestattet.

## Musik und Beschallung

Zum Abspielen Ihrer Lieblingsongs ab sämtlichen mobilen Geräten und Laptops (nur mit AUX-Stecker) sowie zur Moderation der Feier steht Ihnen unsere Musikanlage samt Mikrofon zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass sich diese Anlage nicht für live gesungene Musik eignet.

## Mindestkonsumation Pavillon exklusiv

Mittags	CHF 2.000
Abends	CHF 4.500

## Miete Gartenhüsli

Das Gartenhüsli kann nur in Kombination mit einem Apéro und/oder Nachtessen in der Villa Schöngrün oder Zentrum Paul Klee gemietet werden. Der Mietpreis deckt die Bereitstellungskosten sowie die Benutzung des Mobiliars.

Gartenhüslimiete für Trauung und Apéro	CHF 250.00
Gartenhüslimiete für Trauung, Apéro und Nachtessen	CHF 200.00
Gartenhüslimiete für Apéro	CHF 150.00

## Dekoration der Räumlichkeiten

Die Dekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtli etc.) ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf unsere Floristen aus unserer Region. Unsere saisonale Restaurant-Tischdekoration inkl. Kerzen können Sie ab CHF 2.50/Person mieten. Für die Ausführung/Mithilfe aufwendiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 65.00 pro Mitarbeiterstunde.

## Technische Infrastruktur

Beamer	CHF 50.00
Mobile Leinwand	CHF 50.00

Mikrofon nur bei einer Exklusivbuchung der Villa verfügbar. Beschallung für das ganze Haus.

## Rauchen

Sämtliche Veranstaltungsräume sind rauchfrei. Im Freien ist das Rauchen grundsätzlich erlaubt.

## Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, in unseren Partnerhotel Sorell Hotel Ador oder Sorell Hotel Arabelle in Bern. Damit Sie den Anlass am nächsten Tag bei einem gemeinsamen Frühstück gemütlich ausklingen lassen können. Bitte nehmen Sie die Reservation frühzeitig vor und senden Sie uns 14 Tage vor Anlass eine definitive, detaillierte Namens- und Zimmerliste mit allfälligen Extras und Zahlungsanweisungen zu.

Hochzeitsgäste des Restaurants Schöngrün erhalten das Doppelzimmer mit Frühstück für CHF 150.00 pro Nacht. Hochzeitspaare mit Gesellschaft ab 40 Personen übernachten auf unsere Kosten.

## Verlängerung

Aus Rücksichtnahme auf unsere Nachbarn erteilen wir keine Verlängerung länger als 02.00 Uhr und bitten unsere Gäste, das Lokal spätestens eine Viertelstunde nach Anlassschluss leise zu verlassen. Verlängerungs-Tarife:

bis 01.00 Uhr	CHF 200.00
bis 02.00 Uhr	CHF 400.00

Angebrochene Stunden ab 24:00 Uhr werden mit CHF 100.00 pro halbe Stunde verrechnet.

## Zapfengeld

Falls Sie aus unserem Weinangebot keinen passenden Wein finden, dürfen Sie gern auch den eigenen mitnehmen. Wir berechnen CHF 35.00 pro 75 cl Flasche.

## Haftung

Bei Schäden an Tischen, Einrichtungsgegenständen etc. haftet der Verursacher, die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.

## Personenzahl/No Show

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl mindestens 5 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Diese dient als Verrechnungsgrundlage.

## Reservations- und Annullationsbedingungen

Durch Ihre definitive, schriftliche Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Mit Ihrer Unterschrift auf unserer schriftlichen Reservationsbestätigung bestätigen Sie lediglich die Richtigkeit der abgemachten Leistungen.

Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Des Weiteren berechnen wir folgende Kosten:

bis 30 Tage vor dem Anlass >	keine Kosten
29 bis 14 Tage vor dem Anlass >	25% des Arrangements
13 bis 7 Tage vor dem Anlass >	50% des Arrangements
6 bis 3 Tage vor dem Anlass >	75% des Arrangements
3 Tage vor dem Anlass >	95% des Arrangements

Als Arrangement versteht sich: bestätigte Leistung x Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 60.00 pro Gast verrechnet. Bei schriftlich bestätigter Verschiebung des Anlasses aus wichtigen Gründen verrechnen wir Folgendes:

14 bis 30 Tage vorher	CHF 300.00
0 bis 13 Tage vorher	CHF 500.00

## Annullationsbedingungen bei Hochzeiten

Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Des Weiteren berechnen wir folgende Kosten:

bis 180 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
179 bis 90 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangements
89 bis 30 Tage vor dem Anlass	75% des Arrangements
innerhalb 29 Tagen vor dem Anlass	95% des Arrangements

Als Arrangement versteht sich: bestätigte Leistung x Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses in der Villa Schöngrün mit CHF 80.00 pro Gast und für das Gartenhüsli mit CHF 40.00 pro Gast und vereinbarte Miete verrechnet.

## Preise

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. Alle Preise sind ohne Gewähr.

# Checkliste

## Wie sieht mein Bankett aus?



Was wird gefeiert?

---

Datum des Anlasses

---

Beginn und Ende (Uhrzeit)

---

Ist eine Verlängerung nötig? Bis wann?

---

Gibt es ein Motto? Welches?

---

Tagesprogramm – was passiert wo und wann?

---

Wer organisiert, wer hilft? (Name, Anschrift, Telefon, E-Mail)

---

Wie viele Gäste werden erwartet?

---

Wie viele Kinder/Kleinkinder?

---

Wie viele Zimmer werden benötigt?

---

Zahlen Gäste ihre Zimmer selbst?

---

Wie gross muss der Raum sein? Welcher Saal kommt in Frage?

---

Welche Bestuhlung?

---

Zeit und Raum für Darbietungen einplanen

---

Technische Hilfsmittel (Musikanlage, Beamer, etc.)?

---

Dekoration? Florist/in?

---

Spezialmenüs (z. B. vegetarisch) für Gäste?

---

Apéro – wo findet er statt, was wird angeboten?

---

Menüwahl?

---

---

Programmablauf des Essens – Unterbrüche, Reden, Spiele, Tanz

---

Spirituosen und Raucherwaren – wo, wer zahlt?

---

Mitternachtssnack?

---

Menükarten und/oder Tischkärtli?

---

Kosten und Bezahlung – Anzahlung, Rechnung (Anschrift)?

---

Welche Kosten werden übernommen? Was zahlen die Gäste selbst?

---

Allgemeine Geschäftsbedingungen – Fragen?

---



Restaurants Schöngrün

Monument im Fruchland 1, 3006 Bern

T +41 31 359 02 90, [events@restaurants-schoengruen.ch](mailto:events@restaurants-schoengruen.ch)

[restaurants-schoengruen.ch](http://restaurants-schoengruen.ch)