Haus der Universität Bern

Tagen & Feiern

Zwischen alten Baumbeständen und ausladenden Wiesenflächen erhebt sich mitten im Kocher- Park die Kocher-Villa mit ihrem Jahrhunderte alten Gemäuer, der grossen, geschweiften Terrasse und den herrschaftlichen Rundbogenfenstern. Im Innern des Gebäudes setzt sich die unvergängliche Eleganz dieser alt- ehrwürdigen Villa nahtlos fort.

Jeder Raum ist ein Unikat mit einem eigenständigen Charakter irgendwo zwischen Neubarock und Pariser Beaux-Arts. Als Haus der Universität bildet die Kocher-Villa heute ein Zentrum universitärer Begegnung und eine Stätte des Gesprächs über die Fach- und Fakultätsgrenzen hinweg.

Herzlich Willkommen im Haus der Universität

Unsere Philosophie

Wir bieten Ihnen eine frische, unkomplizierte Küche an und gehen flexibel auf Ihre Wünsch und Bedürfnisse ein.

Unsere Küchencrew rund um Simon Altin kocht täglich frisch vor Ort mit saisonalen Produkten von lokalen Lieferanten. Sie kreieren täglich ein neues, attraktives Tagesangebot und bieten Ihnen eine kleine Auswahl an beliebten Klassikern von der à la carte Karte.
Die Preise gelten für das Jahr 2024, wir behalten uns vor, die Preise für das Jahr 2025 anzupassen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation eines Anlasses und stellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot für Sie und Ihre Gäste zusammen.

Das Team vom Haus der Universität freut sich schon sehr auf Ihren Besuch bei uns!

Ihre Gastgeberin Nicki-Martina Kurzo & Team

Inhalt

Saisonale Menus: 1
Speisen zum Zusammenstellen 3
Soul in a Bowl 5
Grillplausch 6
Apéro 7
Apéro Riche 8
Deklaration der Speisen 9
Unsere Räumlichkeiten 10
Platzangebot im Erdgeschoss und draussen 10
Seminare 11
Übersicht der Seminarräumlichkeiten 11
Unsere Pauschalen 12
Getränke 13
Mineralwasser & Süssgetränke 13
Bier 13
Warme Getränke 13
Organisatorische Hinweise 14
Allgemeine Geschäftsbedingungen 15

Saisonale Menus:

Mit viel Liebe zum Detail für Sie von unserem Küchenchef zusammengestellt.
Sie dürfen sich aus den bestehenden Menus und der Speisenauswahl ein Menu nach Ihren Vorlieben und Wünschen zusammenstellen.

Frühlingsmenü

Amuse-Bouche
***
Kräutersalat | Zitronen-Mascarpone-Dressing
12.00
***
Weissweinschaumsuppe | Blätterteig | Sauerampfer
12.00
***
Vegetarisch:
Venere Arancini | Spargeln | Karotten-Ingwer-Coulis
35.00 | 23.50

Fisch:
Zanderfilet | Safransauce | Süsskartoffelstampf | Spargeln
45.00
***
Tonkabohnen Panna cotta | Passionsfrucht-Espuma
13.50

4-Gang Menu Fisch zu CHF 82.50 | Menu Vegetarisch zu CHF 72.50
5-Gang Menu zu CHF 106.00

Sommermenu

Amuse-Bouche
***
Swiss Alpin Lachs Tataki | Sojaperlen | Kimchi-Dressing
24.00
***
Tomaten-Nektarinen-Gazpacho | Halloumi-Spiess
12.00
***
Vegetarisch:
Karotten-Tarte | Ricotta | Erbsenpüree | Baby Lattich
34.00 | 22.50

Fleisch:
Maispoularde | Ratatouille | Thymianjus | Neue Bratkartoffeln
39.50
***
Erdbeer Tiramisu | Rhabarber-Sorbet
12.50

4-Gang Menu Fleisch zu CHF 88.00 | Menu Vegetarisch zu CHF 82.50
5-Gang Menu zu CHF 110.50

Herbstmenu

Amuse-Bouche
***
Nüsslersalat | Kürbisragout & Kerne | Hausdressing
15.50
***
Pfifferling-Schaum-Suppe | Roggenbrot
15.00
***
Vegetarisch:
Weissschimmelkäse | Brickteig | Rosenkohl-Risotto
32.00 | 20.50

Fleisch:
Hirschfilet | Honig-Rahmsauce | Herbst Garnitur | Spätzli
44.00
***
Maronen Mille-Feuille | Mandarinenfilet
14.50

4- Gang Menu Fleisch zu CHF 89.00 | Menu Vegetarisch zu CHF 77.00
5-Gang Menu zu CHF 109.50

Wintermenu

Amuse-Bouche
***
Feldsalat | Marroni-Falafel | Safran-Topinambur-Püree
20.50
***
Süsskartoffel-Ingwer-Suppe
12.00
***
Vegetarisch:
Puschlaver Pizzoccheri | Wirz | Kartoffel | Rezenter Bergkäse
36.00 | 26.50

Fleisch:
Rinds Entrecôte | Kartoffelgratin | Kräuterseitling | Baby Randen
45.00
***
Variation aus der Schokolade
14.50

Menu Fleisch zu CHF 92.00 | Menu Vegetarisch zu CHF 83.00
5-Gang Menu zu CHF 118.50

Speisen zum Zusammenstellen

Gerne dürfen Sie sich Ihr eigenes Menu aus den folgenden Speisen kreieren.

Fehlt Ihnen etwas bestimmtes? Möchten Sie zusätzliche Gänge?
Unser Küchenchef mit seiner Crew geht auf Ihre Wünsche ein.

Kalte Vorspeise

Rindstatar | Butter | Brot & Garnitur	CHF	24.50
Saisonaler Blattsalat | Gemüse | Hausdressing | Croûtons	CHF	12.00
Feta | Komprimierte Wassermelone | Pfefferminze (Sommer)	CHF	17.50
Karotten Tarte | Mascarpone-Zitrone | Erbsenpüree | Randen	CHF	18.00
Antipasti Variation | Oliven | Pecorino | Bruschetta	CHF	23.50
Vitello Trotta | Kalbsmocken | Forellen Creme | Garnitur	CHF	18.00

Suppe

Saisonale Gemüsecreme	CHF	12.00
Riesling-Schaumsuppe | Knoblauch Baquette	CHF	15.00
Mulligatawny Suppe | Gemüse-Samosa	CHF	15.00
Tomatenkaltschale | Gurkensorbet | Sojaperlen | Basilikum (Sommer)	CHF	16.50

Hauptgang Fleisch & Fisch

Maispoularde | Oliven-Zitronensud | Broccoli-Tabulé Salat	CHF	42.00
Rindsfilet | Café de Paris | Röstikroketten | Gemüsebouquet	CHF	55.00
Kalbsfilet | Cognachjus | Safran Risotto | Cherry-Tomatenragout	CHF	59.00
Lammstelze | Rosmarinjus | Polenta | Gemüsebouquet	CHF	52.00
Saibling | Limonensauce | Venere Risotto | Babyspinat	CHF	45.00
Zander Basis 51 (Gotthard) | Safransauce | Blauer Kartoffelstampf | Gemüsebouquet	CHF	46.00

Hauptgang Vegetarisch & Vegan

Venere Arancini | Caponata Siziliana | Safransauce	CHF	35.00
Quinoa-Kugel | Kürbisragout | Babyranden (Herbst)	CHF	29.50
Saisonales Risotto | Pilze | Cherrytomaten	CHF	34.50
Capuns | Rahmsud | Rezenter Bergkäse | Röstzwiebeln	CHF	33.00
Aloo Palak | Kartoffel-Spinat-Curry | Basmatireis | Joghurt Raita (Vegan)	CHF	35.00

Dessert

Windbeutel | Schokoladenmousse | Früchtegarnitur	CHF	9.50
Panna Cotta | Saisonales Fruchtpulp	CHF	11.50
Hausgemachtes Cheesecake	CHF	12.50
Muhallebi Reispudding | Rosenwasser | Pistazien (Vegan, Laktose & Glutenfrei)	CHF	12.50
Saisonales Dessertbuffet	CHF	26.50
Saisonales Dessertbuffet | Käseplatte	CHF	32.50

Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt. Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Soul in a Bowl

Hier eine Auswahl an sommerlichen Bowls. Unser Küchenchef kreiert Ihnen auch welche für die restlichen Jahreszeiten.
Als Vorspeise, im Hauptgang oder einfach zu einem feinen Glas Wein beim Apéro? Perfekt für einen wunderbaren Sommermittag!

Portionengrösse:		Hauptgang	Vorspeise	Apéro
	CHF	32.00	23.50	8.50

Poké Bowl Fisch
Swiss Alpine Lachs | Wakame Algen Salat | Edamame Bohnen | Gurken | Radiesschen | Ananas

Oriental Bowl Vegan
Taboulé Salat | Kichererbsen | Zatar-Labne | Feigen | Gurken | Cherrytomaten | Koriander

Peruvian Bowl Fleisch
Pouletbrust | Quinoa | Süsskartoffel | Limette | Edamole | Radiesschen

Indian Bowl Vegetarisch
Paneerkäse | Jungspinat | Basmatireis | Aubergine | Blumenkohl | Blaukartoffel | Joghurt-Raita

César Bowl
Pouletbrust | Speck | Parmesan | Cherrytomaten | Junglattich | Hausdressing

Grillplausch

Im Sommer, auf unserer wunderbaren Terrasse ab 20 Personen.

Was gibt es Schöneres als an einem sonnigen Mittag oder Abend, gemeinsam mit Freunden an einem Grillplausch teilzunehmen.

Reichhaltiges Salatbuffet, Brotkorb

***

Poulet, Kalb und Rindfleisch, 250gr pro Person an hauseigener Marinade
Röstikroketten
Verschiedene, hausgemachte Saucen

***

Café Gourmand & süsse Leckereien

CHF 77.50 pro Person

Apéro

Anbei eine Auswahl von unseren feinen Häppchen. Der Preis ist pro Portion und Person und ab 10 Personen erhältlich.
Gerne dürfen Sie sich Ihren Aperitif in der Menge und Grösse gleich selbst zusammenstellen. Benötigen Sie Hilfe? Wir sind Ihnen behilflich.

Kalte Häppchen

	Pro Person & Portion
Nussmischung & Chips	CHF 5.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	CHF 5.50
Hartkäsebruch und Oliven	CHF 5.50
Grissini & Rohschinken	CHF 5.50
Mini Sandwiches | Käse oder Rohschinken	CHF 5.50
Hummus Trio mit Focaccia Brot	CHF 5.50
Crostini zur Auswahl: *Rindstatar | Lachstatar | Antipasti | Oliven Tapenade | Ziegenkäse*	CHF 5.50

Kalte Spezialitäten

	Pro Person & Portion
Geräucherte Entenbrust CH Pflaumenkompott / Frischkäse	CHF 9.50
Vitello Trotta	CHF 9.50
Laugen Gipfeli Rauchlachs	CHF 9.50
Geräucherter Stör auf Rettich Salat	CHF 9.50

Warme Spezialitäten

	Pro Person & Portion
Kalbsgeschnetzeltes | Röstikrokette	CHF 9.50
Saibling | Limonen-Sauce | Risotto	CHF 9.50

Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt. Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Warme Häppchen

	Pro Person & Portion
Saisonale Süppchen im Shotglas	CHF 5.50
Schinkengipfeli	CHF 5.50
Käseküchlein | Zwiebelküchlein | Käse-Speckküchlein	CHF 5.50
Salzige Prussien mit Rohschinken	CHF 5.50
Flammkuchen	CHF 5.50
Pouletbites Pankomehl	CHF 5.50
Vegetarische Samosa | Süss-Sauer Dip	CHF 5.50
Saisonales Risotto	CHF 5.50

Süsse Versuchungen

	Pro Person & Portion
Windbeutel mit Vanillerahm	CHF 5.50
Schokoladenmousse	CHF 5.50
Friandises	CHF 5.50
Fruchtspiessli | Fruchtsalat	CHF 5.50

Apéro Riche

	Pro Person & Portion
4 Kalte Häppchen, 4 warme Häppchen, 3 Süsse Versuchungen zur freien Auswahl	CHF 65.00

Wünschen Sie einen Stehlunch? Oder einen Apéro, ganz auf Ihre Wünsche zugeschnitten zu einem bestimmten Budget?
Wir erstellen für Sie gerne eine persönliche Offerte.

Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt. Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Deklaration der Speisen

Unsere Philosophie

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmittel den Vorzug.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz und bis auf einige Ausnahmen aus der Muttertierhaltung.

Fische und Krustentiere kommen aus Zuchten aus der Schweiz.
Der Swiss Alpine Lachs beispielsweise aus der Lostallo Zucht im Graubünden und der Zander 51 aus der Gotthard Basis Station.

Wir verarbeiten nur Eier aus der Freilandhaltung.

Unsere Räumlichkeiten

Platzangebot im Erdgeschoss und draussen

Raum	Geschoss	Fläche (qm)	Sitzplätze	Stehplätz
Restaurant	EG	53	30	40
Petit Restaurant	EG	23	10	-
Petit Salon	EG	13	6	-
Petit Lounge	EG	31	14	20
Bar	EG	26	10	10
Terrasse	EG	25	8	20
Kiesplatz	EG	-	-	250
Veranda	EG	45	20	26

Das Restaurant ist von Montag – Freitag, 09:00 – 17:00 Uhr geöffnet.
Mittags verwöhnen wir Sie mit einem feinen 3-Gang Businesslunch zu CHF 46.50 und einem kleinen und feinen à la carte Angebot.

Unsere heimelige Bar und die Terrasse bei Sonnenschein eignet sich hervorragend für eine Tasse Kaffee oder ein schönes Glas Wein zum Apéro.

Seminare

Übersicht der Seminarräumlichkeiten

Bestuhlungsoptionen und Preise

Raum	Lage	Fläche m2	Tageslicht	Konzert	Seminar	U-Form	Block	Miete Ganzer Tag Extern	Miete ½ Tag Vor- | Nachmittag Extern	Miete Ganzer Tag UNI Bern	Miete ½ Tag Vor- | Nachmittag UNI Bern
Seminarraum UG	UG	72	wenig	60	30	24	20	CHF 750.00	CHF 600.00	CHF 600.00	CHF 450.00
Seminarraum OG	OG	48	ja	30	18	20	16	CHF 500.00	CHF 400.00	CHF 400.00	CHF 300.00
Gruppenraum Dialog Süd	OG	17	ja	-	-	-	6	CHF 120.00	CHF 90.00	CHF 100.00	CHF 75.00
Gruppenraum Dialog West	OG	23	ja	-	-	8	10	CHF 180.00	CHF 135.00	CHF 150.00	CHF 120.00
Gruppenraum Dialog Nord	OG	30	ja	-	-	8	10	CHF 240.00	CHF 180.00	CHF 200.00	CHF 150.00

Die Räumlichkeiten im Obergeschoss können auf Wunsch mit einem Flatscreen und Hybridanlage vorbereitet werden.
Unser Seminarraum im Untergeschoss ist mit einer modernen Hybridanlage ausgestattet und der Beamer projiziert direkt an die weisse Wand.

Zusätzliches Equipment zur Miete:

Material	1 Tag	1/2 Tag Vor- | Nachmittag
Flipchart	20.00	15.00
Pinwand mit Whiteboard	20.00	15.00
Moderatorenkoffer	25.00	20.00
Flatscreen	120.00	70.00

Unsere Pauschalen

Als Seminargast in unserem Haus profitieren Sie von speziellen Konditionen zur Verpflegung.

	Ganzer Tag Extern	½ Tag Vor- | Nachmittag Extern	Ganzer Tag UNI Bern	½ TagVor- | Nachmittag UNI Bern
Seminarpauschale - Willkommensgetränk | dreierlei Säfte | Kaffeemaschine - Reichhaltige Kaffeepause am Morgen und am Nachmittag - Mittagessen | 3-Gang Menu Fleisch oder Vegi | Wasser | Kaffee - Exkl. Raummiete	80.00	68.00 Inkl. Mittagessen	70.00	60.00 Inkl. Mittagessen
Sitzungspauschale - Willkommensgetränk | dreierlei Säfte | Kaffeemaschine - Reichhaltige Kaffeepause am Morgen und am Nachmittag - Wasser à Discretion im Plenarraum - Exkl. Raummiete		25.00		21.00

Getränke

Mineralwasser & Süssgetränke

«Bärner» Trinkwasser vom Zapfhahn mit | ohne Kohlensäure	100cl	CHF	5.50
Hausgemachter Eistee	100cl	CHF	11.50
Rivella Rot | Coca Cola | Cola Zero	33cl	CHF	5.00
Fever Tree | Tonic | Ginger Ale | Bitter Lemon	20cl	CHF	5.00
San Bitter | Natur | Mit Orangensaft	20cl	CHF	5.00 | 7.50
Michel | Ananassaft	100cl	CHF	12.50
Ramseier Süssmost	100cl	CHF	12.50

Bier

Felsenau Bärner Müntschi | 4.8%	33cl	CHF	6.00
Felsenau Schümli | Alkoholfrei	33cl	CHF	6.00

Warme Getränke

Kaffee | Espresso	CHF	4.90
Cappuccino | Milchkaffee	CHF	5.50
Latte Macchiato	CHF	5.80
Doppelter Espresso	CHF	5.80
Tee | verschiedene Sorten	CHF	5.20

Für ein feines Glas Wein oder einen kühlen Cocktail, verlangen Sie unsere Weinkarte.

Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.

Organisatorische Hinweise

Definitive Bestellung
Die Bestellung für die Verpflegung muss mindestens 48 Stunden vor Anlassbeginn erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung möglich.

Veranstaltungen ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten
Das Haus der Universität ist von Montag – Freitag von 09:00 – 17:00 Uhr geöffnet. Für Veranstaltungen ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten gilt ein Gastronomieumsatz von mindestens CHF 2`500.- falls nichts anderes mit der Betriebsleitung vereinbart wurde. Für exklusive Veranstaltungen sowie am Wochenende wird ein Mindestumsatz von CHF 5'000.- erwartet.

Dienstleistungspauschale
Für grössere Umbauten des Restaurants oder den restlichen Räumlichkeiten berechnen wir eine Dienstleistungspauschale von CHF 200.-

Verlängerung
Ab 18.00 Uhr wird ein zusätzlicher Mitarbeiteraufwand von CHF 55.- pro Stunde verrechnet. Ab 23.30 Uhr wird eine Überzeitbewilligung von CHF 200.00 pro angebrochene Stunde verrechnet.

Feiern in unseren Räumen ist bis 01.00 Uhr möglich. Danach bitten wir Sie, die Musik auszuschalten. Aufräumarbeiten (DJ, Präsente etc.) müssen bis spätestens 01.45 Uhr beendet sein. Ab 02.00 Uhr ist das Haus geschlossen.

Bitte beachten Sie, dass bei Musik in den Räumen die Fenster und Türen geschlossen sein müssen. Ab 22 Uhr gilt draussen die Nachtruhe einzuhalten.

Beschädigungen / Verlust
Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar, die vom Veranstalter oder seinen Gästen | Kunden verursacht wurden, haftet der

Veranstalter. Die ZFV- Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch die ZFV-Unternehmungen oder ihre Mitarbeiter verursacht wurden.

Zapfengeld & Tortengeld
Für selbst mitgebrachte Weine, die durch die Mitarbeiter des Hauses der Universität ausgeschenkt, gekühlt und bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld verrechnet: Weine CHF 30.00 pro 75 cl-Flasche, Schaumwein | Champagner CHF 35.00 pro 75 cl- Flasche.
Für selbst mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Person CHF 6.- für das Gedeck und die Dienstleistung.

Dekorationen
Wir haben im Haus der Universität eine schlichte saisonale Dekoration. Wenn Sie spezielle Wünsche haben, leiten wir Ihnen gerne die Adresse der Floristik unseres Vertrauens weiter.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich und Begriffe
Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast | Kunden | Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV- Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Leistung
Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftragserledigung.

Vereinbarung
Die Auftragsbestätigung muss vom Auftraggeber rechtsgültig unterzeichnet und im Original an den Auftragnehmer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner.

Werbung
Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV- Unternehmungen.

Änderung der Teilnehmerzahlen & Bestellung der Verpflegung
Abweichungen der Teilnehmerzahl von mehr als 20 % müssen mindestens 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 2 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten verrechnet.
Die Bestellung für die Verpflegung muss mindestens 48 Stunden vor Anlassbeginn erfolgen. Ausnahmen sind nur in Absprache mit der Betriebsleitung möglich.

Annullierungen von Anlässen und Reservationen

Bis 31 Tage vor dem Anlass:	keine Kosten
30 bis 14 Tage vor dem Anlass:	50% der offerierten Dienstleistung
13 bis 4 Tage vor dem Anlass:	80% der offerierten Dienstleistung
Ab dem 3. Tag vor dem Anlass:	100% der offerierten Dienstleistung

Preise & Rechnung
Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer und sind zahlbar rein netto innert 20 Tagen nach Rechnungsstellung