Seminar- & Bankettangebot

Haus der Universität

Schlösslistrasse 5, 3008 Bern
info@hausderuniversitaet.ch
+41 31 381 87 77

Haus der Universität

Haus der Universität

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

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Herzlich willkommen im Haus der Universität

Unsere Philosophie

Wir bieten Ihnen eine frische, unkomplizierte Küche an und gehen flexibel auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein.
Unsere Küchencrew rund um Christian Helbig 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 2026, wir behalten uns vor, die Preise für das Jahr 2027 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.



Ihre Gastgeber Tereza, Christian & Team

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Inhalt

Saisonale Menüs: 4
Speisen zum Zusammenstellen 6
Grillplausch 8
Apéro 9
- Kalte Häppchen 9
- Kleine Apéro Salate im Weckglas 9
- Warme Spezialitäten 9
- Warme Häppchen 10
- Süsse Versuchungen 10
- Apéro Riche 10

Deklaration der Speisen 11
Unsere Räumlichkeiten 12
- Platzangebot im Erdgeschoss und Draussen 12

Seminare 13
- Übersicht der Seminarräumlichkeiten 13
- Unsere Pauschalen 14

Getränke 15
- Mineralwasser & Süssgetränke 15
- Bier 15
- Warme Getränke 15

Organisatorische Hinweise 16
Allgemeine Geschäftsbedingungen 17

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Saisonale Menüs

Gerne dürfen Sie sich aus den Menüs und der Speisenauswahl ein individuelles Menü zusammenstellen.

Frühlingsmenü

Amuse-Bouche
***
Kräutersalat | Zitronen-Balsamico-Dressing
CHF 12.00
***
Berner Weissweinsuppe | Blätterteig
CHF 14.00
***
Vegetarisch:
Safran Arancini | Spargeln | Hollandaise | Karotten
CHF 37.00 / 26.50

Fisch:
Zanderfilet | Nussbutter | Süsskartoffelstampf | Spargeln
CHF 45.00
***
Holunderblüten Panna Cotta | Rhabarber
CHF 13.50

Alternative zum Dessert:
3erlei Käse von Jumi | Baguette | saisonales Chutney

4-Gang-Menü Fisch CHF 84.50 / Menü vegetarisch CHF 76.50
5-Gang-Menü CHF 111.00

Sommermenü

Amuse-Bouche
***
Swiss Alpin Rauchlachstatar | Berner Rose | Burrata | Balsamico-Perlen
CHF 26.00
***
Melonen-Aprikosen-Kaltschale | Pfefferminze
CHF 12.00
***
Vegetarisch:
Auberginen-Zucchetti-Törtchen | Gemüse | Kräuter-Créme fraiche
CHF 34.00 / 22.50

Fleisch:
Maispoularde | Ratatouille | Thymianjus | neue Bratkartoffeln
CHF 39.50
***
Erdbeer-Tiramisu | marinierte Erdbeeren
CHF 13.50

Alternative zum Dessert:
3erlei Käse von Jumi | Baguette | saisonales Chutney

4-Gang-Menü Fleisch CHF 91.00 / Menü vegetarisch CHF 85.50
5-Gang-Menü CHF 113.50

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Herbstmenü

Amuse-Bouche
***
Nüsslisalat | Kürbispickles & Kerne | Hausdressing
CHF 15.50
***
Eierschwämmli-Cremesuppe | Zwiebelstroh
CHF 15.00
***
Vegetarisch:
Waldpilze-Kräuter-Crèpe | Parmesan | konfierte Kirschtomaten
CHF 32.50 | 22.50

Fleisch:
Hirschfilet | Wildjus | Herbst Garnitur | Spätzli
CHF 46.00
***
Maronen-Mille-Feuille | Traubencoulis
CHF 14.50

Alternative zum Dessert:
3erlei Käse von Jumi | Baguette | saisonales Chutney

4-Gang-Menü Fleisch CHF 91.00 / Menü Vegetarisch CHF 77.50
5-Gang-Menü CHF 113.50

Wintermenü

Amuse-Bouche
***
Nüsslisalat | Pochiertes Ei | Croûtons | Speck
CHF 18.50
***
Petersilienwurzel-Suppe
CHF 12.00
***
Vegetarisch:
Wurzelgemüse Tortilla | karamellisierter Apfel | Kräuter-Crème fraîche
CHF 35.00 | 26.50

Fleisch:
Rindsentrecôte | Kartoffelgratin | Zwiebelcoulis | Wintergemüse
CHF 49.00
***
Variation von der Schokolade
CHF 14.50

Alternative zum Dessert:
3erlei Käse von Jumi | Baguette | saisonales Chutney

4-Gang-Menü Fleisch CHF 94.00 / Menü vegetarisch CHF 80.00
5-Gang-Menü CHF 120.50

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Speisen zum Zusammenstellen

Gerne dürfen Sie sich Ihr eigenes Menü 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 | Brioche | Butter & Garnitur		CHF	24.50
Saisonaler Blattsalat | Gemüse | Hausdressing | Croûtons		CHF	12.00
Auberginen-Zucchetti-Törtchen | gehobeltes Gemüse | Kräuter-Crème Fraîche	Vorspeise	CHF	22.50
	Hauptgang	CHF	34.50
Antipasti-Variation | Oliven | Burrata | Focaccia-Knoblauch-Chips		CHF	23.50
Vitello Tonnato | Knusperkapern | Focaccia | Salatbouquet	Vorspeise	CHF	23.50
	Hauptgang	CHF	36.50

Suppe

Saisonale Gemüsecremesuppe	CHF	12.00
Kartoffelcremesuppe | Trüffelöl | Croûtons	CHF	14.50
Topinambursuppe | Ingwer-Chips | Chili-Öl (Winter)	CHF	14.50
Gurkenkaltschale | Sesam | Basilikum	CHF	14.50

Hauptgang Fleisch & Fisch

Maispoularde | Pilzrahmsauce | cremige Polenta | Ratatouille	CHF	39.50
Rindsfilet | Café de Paris | Kartoffelgratin | Gemüsebouquet	CHF	55.00
Kalbsfilet | Cognacjus | Safran-Risotto | mediterranes Gemüse	CHF	59.00
Kalbssteak vom Grill | Morchelrahmsauce | Kartoffelstampf | zweierlei Karotten	CHF	48.50
Schweizer Bachsaibling | Tomatensalsa | Weissweinrisotto | Babyspinat	CHF	45.00

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Hauptgang vegetarisch & vegan

Safran-Arancini | Caponata Siciliana | Parmesansauce	CHF	35.00
Saisonales Risotto | Pilze | Cherrytomaten	CHF	34.50
Kräuter-Crêpes | Ratatouile | Crème Double | Parmesan	CHF	36.50
Auberginen-Zucchetti-Törtchen | gehobeltes Gemüse | Kräuter-Crème Fraîche	CHF	34.50
Saisonale Pilz-Sellerie-Pfanne | konfierte Cherrytomaten | Linsentätschli (Vegan)	CHF	36.50

Dessert

Hausgemachter Brownie | Vanilleglace	CHF	12.50
Panna Cotta | saisonale Fruchtsauce	CHF	11.50
Saisonales Tiramisu | Weckglas	CHF	14.50
Saisonales Dessertbuffet | zusätzlich mit einer Käseplatte von Jumi	CHF	26.50 / 32.50
Saisonale Trilogie	CHF	15.50

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

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 | Rindfleisch, an hauseigener Marinade
Verschiedene Würste
(250 Gramm Fleisch pro Person)

Kartoffelgratin
Hausgemachte Saucen & Café de Paris
***
Bunte Dessertauswahl

CHF 84.50 pro Person

Apéro

Anbei eine Auswahl von unseren feinen Häppchen. Ab 10 Personen erhältlich, Preise pro Portion / Person.
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 & Oliven	CHF 5.50
Grissini & Rohschinken	CHF 5.50
Mini-Sandwiches | Käse oder Rohschinken	CHF 5.50
Hummus-Trio | Focaccia	CHF 5.50
Gemüsetatar | Pumpernickel (vegan)	CHF 5.50
Crostini zur Auswahl: Rindstatar | Lachstatar | Antipasti | Freilandeier | Gurkentatar | Avocado-Tomatentatar	CHF 5.50

Kleine Apéro-Salate im Weckglas

	Pro Person & Portion
Saisonaler Salat | Weckglas | Hausdressing	CHF 5.50
Spargelsalat (saisonal) | mit & ohne Rohschinken	CHF 5.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF 5.50

Warme Spezialitäten

	Pro Person & Portion
Kalbsgeschnetzeltes | Rösti-Krokette	CHF 9.50
Saibling | Tomatensalsa | Risotto	CHF 9.50

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Warme Häppchen

	Pro Person & Portion
Saisonale Süppchen im Shotglas	CHF 5.50
Schinkengipfeli	CHF 5.50
Käseküchlein oder Spinatküchlein	CHF 5.50
Datteln im Speckmantel oder Apfel im Speckmantel	CHF 5.50
Flammkuchen	CHF 5.50
Pouletbrustfilet im Knuspermantel | Knoblauchmayonnaise	CHF 5.50
Vegetarische Samosa | Joghurt-Minze-Dip	CHF 5.50
Saisonales Risotto	CHF 5.50
Rindfleisch-Momos | Chilli-Ingwer-Chutney	CHF 5.50

Süsse Versuchungen

	Pro Person & Portion
Brownie	CHF 5.50
Schokoladenmousse	CHF 5.50
Friandises	CHF 5.50
Windbeutel | Vanille	CHF 5.50
Fruchtsalat | Shotglas	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.

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen 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. Fische und Krustentiere kommen aus Zuchten aus der Schweiz.

Der Swiss Alpine Lachs aus der Lostallo Zucht im Graubünden und der Zander aus der Gotthard Basis 57.
Wir verwenden nur Eier aus Freilandhaltung.
Unser Brot wird von Bohnebluest hergestellt und die Brötchen wie auch Gipfeli sind von Hiestand.
Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen, können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Unsere Räumlichkeiten

Platzangebot im Erdgeschoss und Draussen

Raum	Geschoss	Fläche (qm)	Sitzplätze	Stehplätze
Restaurant	EG	53	30	50
Petit Restaurant	EG	23	10	-
Petit Salon	EG	13	8	-
Petit Lounge	EG	31	14	20
Bar	EG	26	8	20
Balkon EG	EG	25	8	20
Terrasse	EG	-	50	120
Veranda	EG	45	20	40

Das Restaurant ist von Montag bis Freitag, 09.00–17.00 Uhr geöffnet. Für Seminargäste im Rahmen der Tagung bis 18.00 Uhr.
Mittags verwöhnen wir Sie mit einem feinen 3-Gang-Businesslunch zu CHF 49.50 und einem kleinen und feinen à la carte Angebot.
Unsere 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 ½Tag Vor-/ Nachmittag Extern	Miete Ganzer Tag UNI-Bern	Miete ½Tag Vor-/ Nachmittag UNI Bern
Seminarraum UG	UG	72	wenig	60	30	24	20	CHF 800.00	CHF 650.00	CHF 650.00	CHF 500.00
Seminarraum OG	OG	48	ja	30	18	20	16	CHF 540.00	CHF 440.00	CHF 440.00	CHF 340.00
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 210.00	CHF 160.00	CHF 180.00	CHF 150.00
Gruppenraum Dialog Nord	OG	30	ja	-	-	-	10	CHF 270.00	CHF 210.00	CHF 230.00	CHF 180.00

In allen Seminarräumen ist folgendes an technischen Hilfsmitteln in der Saalmiete inkludiert:
Jeweils 1x Flatscreen, Pinwand, Flipchart und Moderatorenkoffer.
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	CHF 25.00	CHF 20.00
Pinwand mit Whiteboard	CHF 25.00	CHF 20.00
Moderatorenkoffer	CHF 30.00	CHF 25.00
Flatscreen | Laptop	CHF 130.00	CHF 80.00

Unsere Pauschalen

Als Seminargast in unserem Haus profitieren Sie von speziellen Konditionen zur Verpflegung. Die Pauschalen sind exklusiv Saalmiete.

	Ganzer Tag Extern	½ Tag Vor- / Nachmittag Extern	Ganzer Tag UNI-Bern	½ Tag Vor- / Nachmittag UNI-Bern
Seminarpauschale Kaffeestation: Auf der Etage bestückt mit Früchten, Säften, Kaffee & Tee à discrétion, Gipfeli am Morgen, Gebäck am Nachmittag Mittagessen: 3-Gang-Businesslunch Fleisch oder vegetarisch | Wasser | Kaffee Wasser à discretion im Plenarraum | exkl. Saalmiete	CHF 85.00	CHF 73.00	CHF 75.00	CHF 65.00
Sitzungspauschale Kaffeestation: Auf der Etage bestückt mit Früchten, Säften, Kaffee & Tee à discrétion, Gipfeli am Morgen, Gebäck am Nachmittag Wasser à discretion im Plenarraum | exkl. Saalmiete		CHF 27.50		CHF 23.50

Getränke

Mineralwasser & Süssgetränke

«Bärner» Trinkwasser vom Zapfhahn mit | ohne Kohlensäure	100 cl	CHF	6.50
Hausgemachter Eistee	100 cl	CHF	12.50
Coca Cola | Cola Zero | Apfelschorle	33 cl	CHF	5.50
Fever Tree | Tonic | Ginger Ale | Bitter Lemon	20 cl	CHF	5.50
San Bitter | Natur | Mit Orangensaft	20 cl	CHF	5.50 | 8.00
Michel | Ananassaft	100 cl	CHF	12.50
Lufrutta | Orangensaft | Multivitaminsaft	100 cl	CHF	12.50

Bier

Felsenau Bärner Müntschi | 4.8%	33 cl	CHF	6.50
Felsenau Schümli | alkoholfrei	33 cl	CHF	6.50
Appenzeller Zitronen Panache | alkoholfrei	33 cl	CHF	5.50

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	4.90

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

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`500.00 falls nichts anderes mit der Betriebsleitung vereinbart wurde. Für exklusive Veranstaltungen sowie am Wochenende muss ein Mindestumsatz von CHF 5'000.00 erreicht werden.

Dienstleistungspauschale
Für grössere Umbauten des Restaurants oder den restlichen Räumlichkeiten berechnen wir eine Dienstleistungspauschale von CHF 200.00.

Verlängerung
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.
Feiern und Festen ohne Verlängerung ist bis 23.00 Uhr möglich, ab 23.30 Uhr bleibt das Restaurant geschlossen.
Bitte beachten Sie, dass bei Musik in den Räumen die Fenster und Türen geschlossen sein müssen. Ab 22.00 Uhr gilt draußen die Nachtruhe einzuhalten.
Wir bitten Sie, auf die Nachbarschaft Rücksicht zu nehmen und Lärmbelästigungen zu vermeiden.

Beschädigungen / Verlust
Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar, die vom Veranstalter oder seinen Gästen | Kunden verursacht wurden, haftet der Veranstalter. Die ZFV- Genossenschaft haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch die ZFV-Genossenschaft 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.
Spirituosen dürfen auch mitgebracht werden, Zapfengeld pro Flasche, CHF 50.00
Für selbst mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Person CHF 6.00 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- Genossenschaft. 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-Genossenschaft verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV behält 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-Genossenschaft bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV.

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 8.1% Mehrwertsteuer und sind zahlbar rein netto innert 20 Tagen nach Rechnungsstellung.