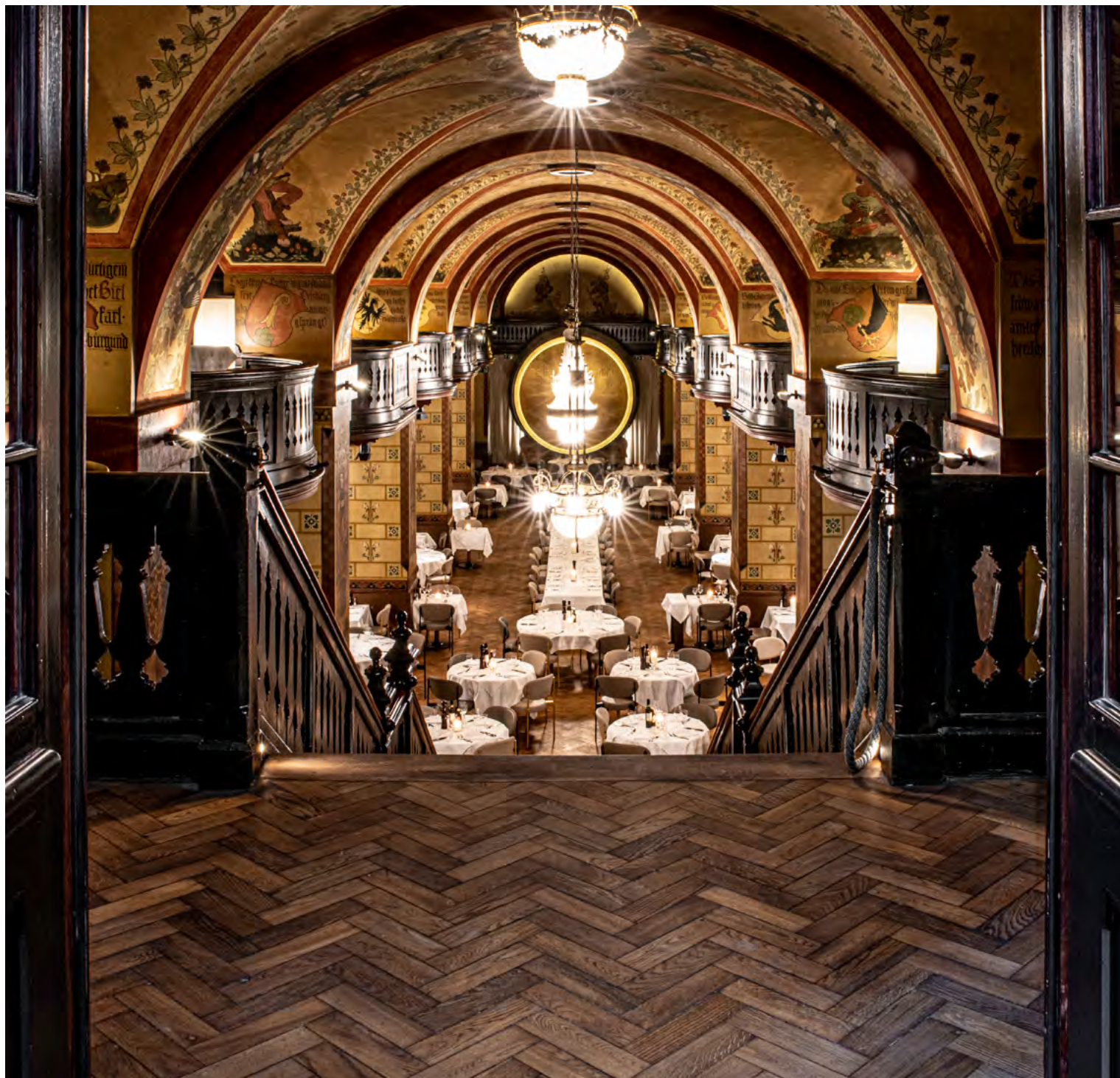




KORNHAUSKELLER  
RESTAURANT · BAR



# ANLÄSSE UND BANKETTE

im Kornhauskeller

Kornhausplatz 18, 3011 Bern, +41 31 327 72 72, [info@kornhaus-bern.ch](mailto:info@kornhaus-bern.ch), [kornhaus-bern.ch](http://kornhaus-bern.ch)

# DAS KORNGHAUS UND SEINE GESCHICHTE

Das Berner Kornhaus wurde 1711 bis 1718 erbaut und gilt als eines der Hauptwerke des bernischen Hochbarocks. In den drei Obergeschossen wurden Getreidevorräte gelagert, während im Keller die Fässer mit Wein lagerten.

Zu Beginn des 19. verloren die Kornhäuser ihre eigentliche Funktion, da die Versorgung mit Lebensmitteln weitgehend privatisiert wurde. Nach etlichen Nutzungswechseln verpachtete man den Kornhauskeller als Ausschankkeller. In den oberen Geschossen entstand ein Museum und im Keller entstand erstmals eine Gastwirtschaft. Lediglich der Kornmarkt blieb am angestammten Ort.

1893 bekam der Architekt Friedrich Schneider den Auftrag, den hohen Gewölberaum in ein Festlokal umzugestalten. Er baute die Holzgalerien ein, erschloss den Keller durch eine imposante Treppe und plante eine einfache Wanddekoration. 1897 wurde ein Wettbewerb ausgeschrieben, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen.

Rudolf Mürger, welcher den Wettbewerb initiierte, reichte ebenfalls einen Vorschlag ein und bekam den Zuschlag. So wurde der Kornhauskeller im Jugendstil mit allen Wappen der Ämter des Kanton Berns, den Sinnsprüchen von Otto von Greyerz, mit heimatlichen Liedbändern sowie heimischen Blumen und Tieren bemalt.

Die Zusammenarbeit mit Bindella entstand, als 1998 von der Stadt Bern ein Pächter für die Umsetzung eines Gastronomiekonzeptes gesucht wurde. Seither arbeiten über 80 Mitarbeiter aus 20 verschiedenen Nationen im prunkvollen Kornhauskeller.

## WEINKULTUR UND BINDELLA

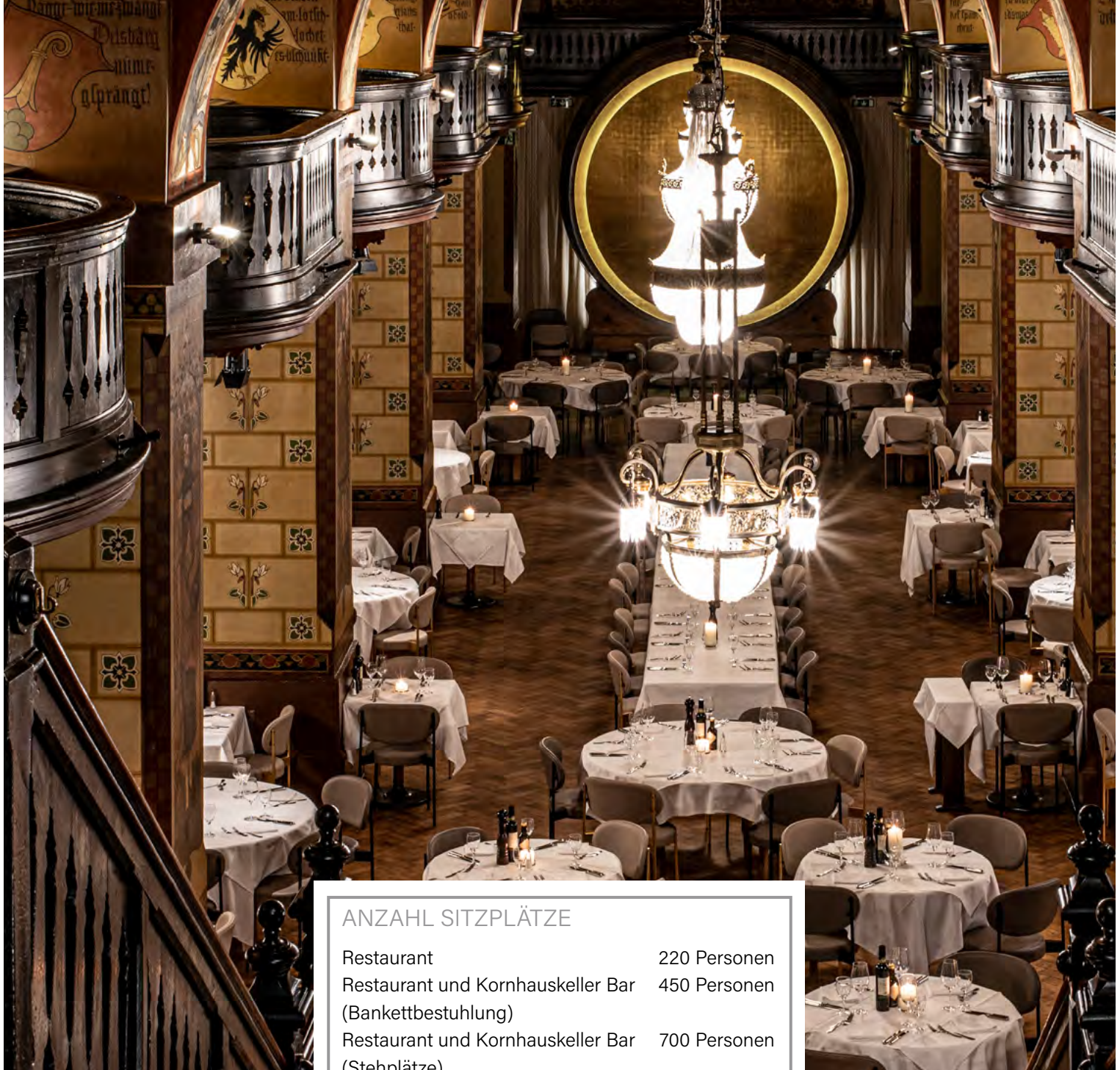
Die Familienunternehmung Bindella, welche über 400 Weine im Angebot Ihrer Weinhandlung hat und ebenfalls ein eigenes Weingut in der Toskana führt, sorgt dafür, dass der Wein auch heute ein zentrales Thema im Kornhaus bildet.

Bei unserer Auswahl konzentrieren wir uns hauptsächlich auf die klassischen Anbauländer Italien und Frankreich, bieten jedoch auch eine grosse Auswahl an Schweizer Weinen an. Verlangen Sie unsere reichhaltige Weinkarte, besichtigen Sie den offenen Weinkeller oder geniessen Sie gar eine Degustation.



# WILLKOMMEN IM KORNSHAUSKELLER

Feiern und genießen Sie mit uns im kleinen Rahmen oder in der grossen Runde. Inspiriert von regionalen Produkten, bieten wir Ihnen täglich ein feines Mittagmenü sowie mittags und abends unser à la carte-Angebot an. Dazu wählen Sie den passenden Wein aus unserem sorgfältig zusammengestellten Sortiment.



## ANZAHL SITZPLÄTZE

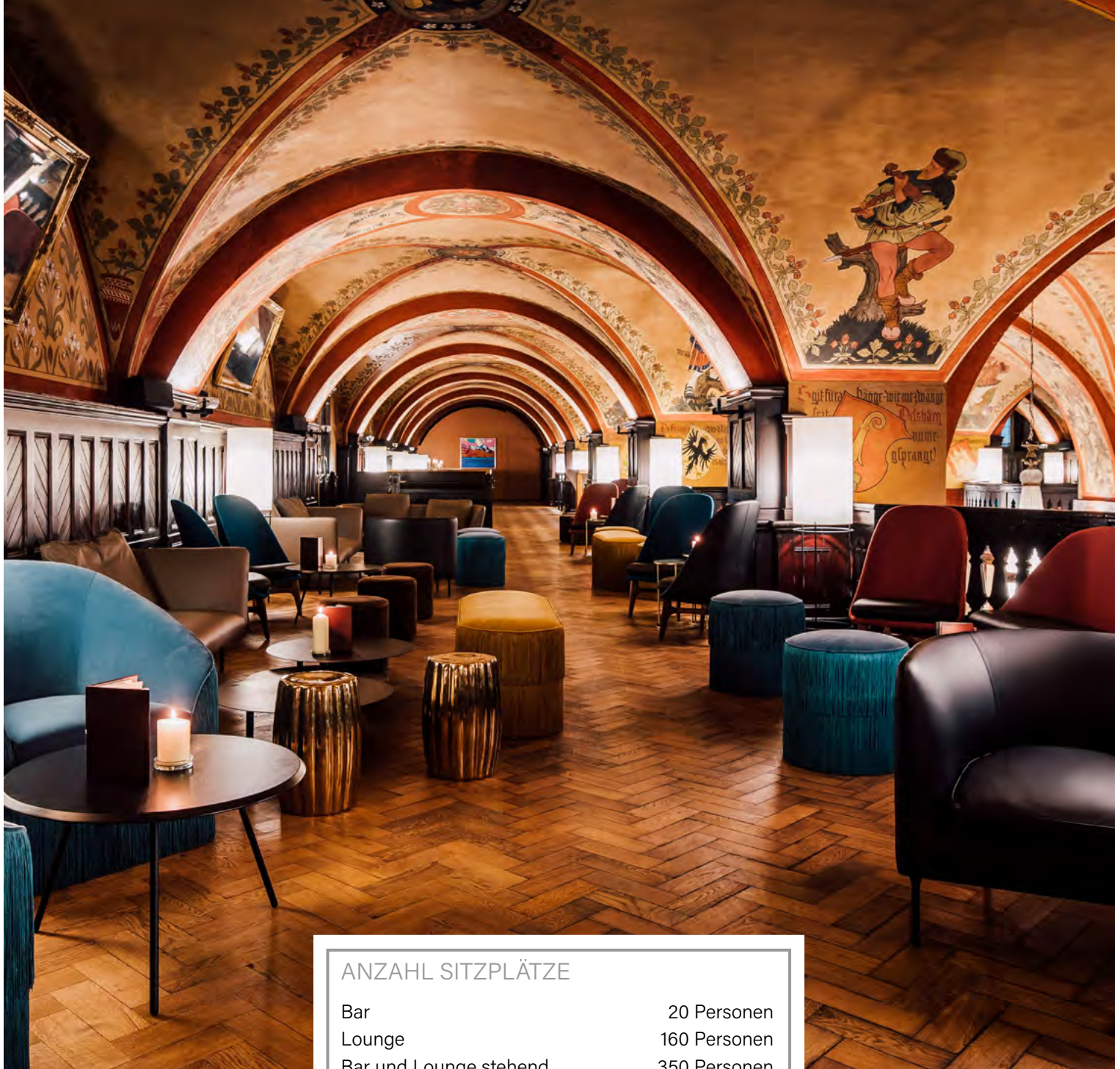
Restaurant	220 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Bankettbestuhlung)	450 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Stehplätze)	700 Personen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag	11.30 bis 15.00 Uhr 17.30 bis 22.30 Uhr
Warme Küche	11.30 bis 14.00 Uhr 17.30 bis 22.00 Uhr

# WILLKOMMEN IN DER KORNHAUSKELLER BAR

Die eindrückliche Bar mit ihren schönen Balkonen lädt zum Verweilen ein. Genießen Sie mit Freunden, der Familie oder auch geschäftlich ein Aperitif mit tollen Cocktail-Kreationen sowie den passenden Häppchen im schönen Ambiente.



## ANZAHL SITZPLÄTZE

Bar	20 Personen
Lounge	160 Personen
Bar und Lounge stehend	350 Personen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag	17.00 bis 00.30 Uhr
Freitag	17.00 bis 02.00 Uhr
Samstag	14.30 bis 02.00 Uhr
Sonntag	14.30 bis 23.30 Uhr

# IHR ANLASS IM KORNSHAUS

Ob Familienfeier, Firmenanlass oder Hochzeit. Unsere Räumlichkeiten bieten die besten Voraussetzungen dafür. Sei es im Kornhauskeller oder in der Kornhauskeller Bar, bestimmt finden wir das für Sie entsprechende Ambiente. Mit unserem vielfältigen Wein- und Spirituosenangebot haben wir ebenfalls die Möglichkeit eine Degustation durchzuführen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses zur Seite und unterstützen Sie professionell ganz nach ihren Wünschen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne geben wir Ihnen Auskunft über Konditionen und Rahmenbedingungen.



## ORGANISATION ANLÄSSE UND BANKETTE:

Team Administration & Bankette

+41 31 327 72 74

Kornhauskeller

Restaurant & Bar

Kornhausplatz 18

3011 Bern

T +41 31 327 72 72

[info@kornhaus-bern.ch](mailto:info@kornhaus-bern.ch)

[kornhaus-bern.ch](http://kornhaus-bern.ch)

# APERITIF-VORSCHLÄGE

## «DS LÄBÄ ISCH SCHÖN» – CHF 18 pro Person

Geröstete Gewürzmandeln <sup>v+</sup>

Vollkornbrot mit lauwarmem Roastbeef  
und hausgemachter Sauce Tatar (ab 30 Personen)

Hausmarinierter Schweizer Alpen Lachs  
auf geröstetem Brot mit Dill

«Chrutstilebrot» <sup>v+</sup>

Gemüsedips mit Kräuterquarksauce <sup>v</sup>

## «CHÜBU PLÄTTLI»

kleines Plättli à CHF 22 pro Person

mittleres Plättli à CHF 26 pro Person

grosses Plättli à CHF 32 pro Person

4 Sorten Chääs – Hartkäse und Weichkäse  
aus dem Berner Gebiet <sup>v</sup>

Schweizer Trockenfleisch

Schweizer Trockenwurst

Emmentaler Rohschinken

Bärner Chäschüechli mit Spinat und Lauch <sup>v</sup>

Garnitur mit Essiggurken, Silberzwiebeln,  
Senffrüchten und Feigensenf <sup>v</sup>

dazu helles und dunkles Brot <sup>v</sup>

## APÉRO HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN CHF pro Stück

Geröstete Gewürzmandeln <sup>v+</sup> 1.5

Dreierlei Canapés  
(Tomate, Alpen Lachs, Chrutstile) 6

Randensalat mit Baumnüssen  
und Orangen im Gläschen <sup>v+</sup> 2.5

Gemüsedips mit Kräuterquarksauce <sup>v+</sup> 3

Eingelegte Rüebli mit Zimt und Ingwer <sup>v+</sup> 2.5

Pouletsplisse mit Senfsauce 4.5

Pilzrahmsüppchen mit Einlage <sup>v</sup> 4

Bärner Chäschüechli mit Spinat und Lauch <sup>v</sup> 3

Rindfleischbällchen an pikanter Sauce 3.5

Schinkengipfeli 2.5

Fisch im Bierteig mit Knoblauchdip 3

Falafel mit Koriander-Joghurt-Dip <sup>v</sup> 3

Fruchtsalat mit frischer Minze <sup>v+</sup> 3

Toblerone Mousse <sup>v</sup> 3.5

Nidlechueche <sup>v</sup> 3

Gebrannte Crème <sup>v</sup> 2.5

Hausgemachte Brownies <sup>v</sup> 2.5

# FRÜHLING

März, April, Mai

## KALTE VORSPEISEN

Seeländer Mischsalat mit gerösteten Cashews und Pilzen dazu Frühlingskräuter-Sauerrahm-Dressing <sup>v+</sup>	13
Kressesalat mit Spargeln und gerösteten Pinienkernen dazu Radieschen-Vinaigrette <sup>v+</sup>	16
Kräuterfrischkäsemousse auf Junggemüse-Bett mit Speckchips dazu Gartenkresse-Dressing	17
Schweizer Alpen Lachs-Carpaccio mit marinierten Spargeln	19

## SUPPEN

Bieler Weissweinschaumsuppe mit Röstzwiebeln <sup>v</sup>	12
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchschaum <sup>v</sup>	13
Schweizer Seefischsuppe mit Rouille und Knoblauchbrot	18

## WARMER VORSPEISEN

Lauwarme Spargeltarte mit Wildkräuter-Bouquet <sup>v</sup>	19
Schweizer Saiblingsfilet im Frühlingskräutermantel sautiert auf bunten Gemüsenudeln	22

## HAUPTGERICHTE

Alpstein Maispouardenbrust im Cornflakes-Mantel mit Pilawreis und Spargeln, dazu leichte Curryschaumsauce	35
Lammnüssli im Kräutermantel an Minzsauce mit Tessiner Polenta, Blattspinat und Pinienkernen	42
Rosa gebratenes Simmentaler Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Spargeln und Frühkartoffeln	48
Blumenkohlsteak mit Schweizer Alpen-Chili-Baumnuss-Topping auf veganem Knoblauchquark, dazu Berner Frites <sup>v+</sup>	28
Spargel-Morchel-Ragout mit Frühlingsrübli an sämiger Sauce mit Bandnudeln und Frühlingsgemüwestreifen <sup>v</sup>	34

## DESSERT

Gebrannte Crème mit Mandelknusper <sup>v</sup>	10
Veganes Schokoladen-Himbeermousse <sup>v+</sup>	12
Beerengratin mit Vanilleglace und Crumble <sup>v</sup>	13
Rhabarber-Erdbeer-Parfait mit Meringue und Schlagrahm <sup>v</sup>	14

v vegetarisch

v+ vegan

# SOMMER

## Juni, Juli, August

### KALTE VORSPEISEN

Seeländer Sommersalat mit Blattspinat, Kohlraben, Radieschen, Karottenrondellen und gelb-roten Cherrytomaten, geröstete Sonnenblumenkerne, Verjus und Rapsöl <sup>V+</sup>	13
Rucolasalat mit Auberginenröllchen gefüllt mit Schweizer Büffelmilchkäse in Salzlake <sup>V</sup>	16
Grüne Bohnen-Zucchini-Salat mit gerösteten Mandeln und schwarzen Johannisbeeren <sup>V</sup>	18
Melonen-Trilogie mit Tessiner Rohschinken und Minze	19

### SUPPEN

Kartoffel-Gurken-Vichyssoise <sup>V</sup>	10
Zucchettisuppe mit Haselnüssen und Frischkäsehäubchen <sup>V</sup>	12
Seeländer Tomaten-Wassermelonen-Kaltschale mit hausgemachten Brotcroûtons <sup>V+</sup>	14

### WARME VORSPEISEN

Teigtaschen mit Zitronen-Aprikosen-Füllung, dazu Prosecco-Schaumsauce <sup>V</sup>	20
Geräuchertes Forellenfilet auf Fenchel-Bett mit Rosinen-Aprikosen-Vinaigrette	22

### HAUPTGERICHTE

Alpstein Mistkratzerli mit Zitronenconfit und Chili, grillierten Cherrytomaten, dazu Kartoffelschnitze aus dem Ofen	37
Zanderfilet im Speckmantel mit Ratatouille, Pinienkernen und Weisswein-Risotto	38
Kalbs Paillard mit Zitronenbutter und lauwarmen Honig-Kräuter-Kartoffeln	44
Rindsfilet mit Schalotten-Balsamico-Sauce, karamellisierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	54
Langsam gegartes Schweizer Quinoa mit assortierten gegrillten Cherrytomaten, Knoblauch, Minze, caramelisierter Zitrone und Rapsöl <sup>V+</sup>	32

### DESSERT

Griessköpfl mit Himbeer-Basilikum-Sauce <sup>V</sup>	10
Quarkkuchen mit dunklem Schokoladensorbet <sup>V</sup>	12
Walliser Aprikosen-Verrine <sup>V+</sup>	14
Geeistes Zitronen-Joghurtmousse mit Grapefruitsalat <sup>V</sup>	14

v vegetarisch

v+ vegan



# HERBST

September, Oktober, November

## KALTE VORSPEISEN

Römersalat mit sautierten Pilzen und marinierten Feigen, dazu eine dunkle Schalotten-Rosmarin-Vinaigrette <sup>v+</sup>	13
Blumenkohlsalat im Safransud mit Knusperspeck und Kräutercroûtons dazu Vinaigrette mit Granatapfelkernen	15
Rucolasalat mit Birnen, Walnüssen und Frischkäse, dazu Honig-Ingwer-Vinaigrette mit Weissm Balsamico <sup>v</sup>	16
Dünn aufgeschnittener Wildschweinschinken mit Preiselbeergélee, dazu Herbsttrüffel-Vinaigrette	26

## SUPPEN

Kürbis-Orangencrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen <sup>v</sup>	10
Steinpilzschaumsuppe <sup>v</sup>	11
Wildkraftbrühe mit Ochsenchwanz-Praliné	14

## WARME VORSPEISEN

Gebrautes Felchenfilet auf Ingwer-Rahmlauchbeet mit Salzkartoffeln	22
Gebraute Entenbrust auf Kürbismousse mit Belper Knolle	24

## HAUPTGERICHTE

Schweinskarreebraten auf glasiertem Apfel mit Sellerie-Kartoffelpüree und Karotten	34
Perlhuhnbrust parfümiert mit Madeira, dazu Griessnocken und Rahmwirsing	36
Suure Mocke mit Tessiner Estragon-Polenta, dazu grüne Bohnen und Speck	36
Rehschnitzel mit Wacholderbeerenrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Apfel-Preiselbeerragout (Reh verfügbar ab Oktober)	38
Sellerieschnitzel im Haselnussmantel mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Apfel-Preiselbeerragout <sup>v+</sup>	32
Rindsfilet «Stroganoff» mit Spätzli	44

## DESSERT

Süssmostcrème mit Apfelspalten und Krokant <sup>v</sup>	10
Kastanien-Variation mit Vermicelles, Mousse und Parfait <sup>v</sup>	12
Rooiboscème mit Portweinquitten <sup>v</sup>	13
Schokoladen-Birnen-Tartelette mit Sauerrahmglace <sup>v</sup>	14

v vegetarisch

v+ vegan

# WINTER

## Dezember, Januar, Februar

### KALTE VORSPEISEN

Seeländer Weisskabissalat mit Äpfeln und Nüssen <sup>v+</sup>	13
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Granatapfelkernen an Kräuter-Sauerrahm-Dressing	16
Getrüffeltes Frischkäsemousse auf einem Randenbett an Rapsöl-Dressing <sup>v</sup>	19
Schweizer Rindstatar mit schwarzem Bremgartner Trüffel	32

### SUPPEN

Sellerie-Apfelsuppe mit karamellisierten Baumnüssen <sup>v</sup>	10
Pastinakensuppe mit Granatapfelkernen <sup>v+</sup>	12
Marronisuppe mit Trüffelöl <sup>v</sup>	14

### WARME VORSPEISEN

Gebackene Schwarzwurzeln mit gerösteten Baumnüssen und lauwarmem Blauschimmelkäse <sup>v</sup>	20
Belper Saiblingsfilet auf Speck-Rahm-Wirsing	22

### HAUPTGERICHTE

In Tessiner Merlot geschmorte Kalbsbäckchen mit Bandnudeln und Champignons	38
Niedergegartes Kalbskarree an Rosmarin-Schalotten-Balsamico-Jus dazu in Emmentaler Rahm gegarte und überbackene Kartoffelscheiben und bunte Rüeblen	48
Am Stück gegartes Schweizer Rindsfilet an Trüffelsauce, dazu Kartoffelstock und Rahmwirsing	54
Mariage von am Stück gebratenem Rinds- und Kalbsfilet an Kräuterjus, dazu Tessiner Risotto und Wurzelgemüse	56
Spitzkohlroulade mit Linsenfüllung, Petersilienschaum und Salzkartoffeln <sup>v+</sup>	34

### DESSERT

Apfelküchlein mit Vanillesauce <sup>v</sup>	11
Marronimousse mit Feigenkompott <sup>v+</sup>	12
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Mandelknusper <sup>v</sup>	13
Grand Marnier-Parfait mit Blutorangen-Pistazien-Salat <sup>v</sup>	14

v vegetarisch

v+ vegan

# AB 100 PERSONEN

Für Veranstaltungen ab 100 Personen  
bieten wir zudem folgende Ergänzungen an:

## GROSSES DESSERT- UND KÄSEBUFFET (JE NACH SAISON) À CHF 35 PRO PERSON

### DESSERTBUFFET

Frühling & Sommer

Früchteplatte

Verschiedene Glaces und Sorbets

Gebrannte Crème

Meringue mit Schlagrahm und marinierten Erdbeeren

Schokoladen-Himbeermousse<sup>V+</sup>

Griessköppli mit Himbeersauce

### Herbst & Winter

Früchteplatte

Verschiedene Glaces und Sorbets

Caramelköppli mit Mandelknusper

Marronimousse mit Feigenkompott<sup>V+</sup>

«Kornhaus»-Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zartbitterschokoladen- und weisses Kaffeemousse

### KÄSEBUFFET

Frühling & Sommer

6 verschiedene Sorten Käse

dazu Dörrfrüchte und Nüsse

Hausgemachter Früchtesenf

Chutney nach Saison

Helles und dunkles Brot

### Herbst & Winter

6 verschiedene Sorten Käse

dazu Dörrfrüchte und Nüsse

Hausgemachter Früchtesenf

Chutney nach Saison

Helles und dunkles Brot

## KLEINES DESSERT- UND KÄSEBUFFET (JE NACH SAISON) À CHF 25 PRO PERSON

### DESSERTBUFFET

Frühling & Sommer

Früchteplatte

Verschiedene Glaces und Sorbets

Gebrannte Crème

Meringue mit Schlagrahm

Schokoladen-Himbeermousse<sup>V+</sup>

### Herbst & Winter

Früchteplatte

Verschiedene Glaces und Sorbets

Caramelköppli mit Mandelknusper

Marronimousse mit Feigenkompott<sup>V+</sup>

«Kornhaus»-Apfelstrudel mit Vanillesauce

### KÄSEBUFFET

Frühling & Sommer

4 verschiedene Sorten Käse

dazu Dörrfrüchte und Nüsse

Chutney nach Saison

Helles und dunkles Brot

### Herbst & Winter

4 verschiedene Sorten Käse

dazu Dörrfrüchte und Nüsse

Chutney nach Saison

Helles und dunkles Brot

# STEHLUNCH

Für das lockere Beisammensein zum Mittagessen empfehlen wir Ihnen unseren Stehlunch:

STEHLUNCH (AN DER BAR) AB 25 PERSONEN À CHF 45 PRO PERSON

Angebot der Speisen je nach Saison

Verschiedene Blatt- und Rohkost-Salate mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Helles und dunkles Brot

Gemischte, kalte Vorspeisenplatte oder Tagessuppe

1 Fleischhauptgang

1 vegetarischer oder veganer Hauptgang

2 verschiedene Sättigungsbeilagen

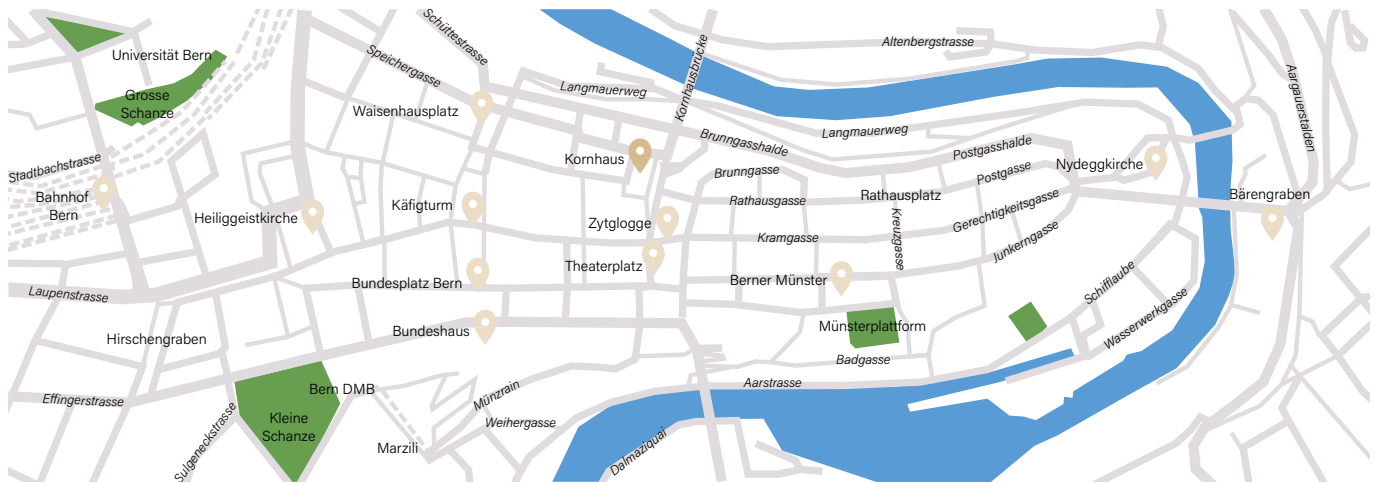
Saisonales Gemüse

Kornhaus-Dessert-Variation in kleinen Schälchen serviert (fruchtige, cremige und schokoladige Komponenten)

Die Vorspeisen und das Dessert werden sowohl am Buffet als auch Flying serviert.

Der Hauptgang wird ausschliesslich am Buffet serviert. Wir stellen ausreichend Stehtische zur Verfügung.

# SITUATIONSPLAN



Team Administration & Bankette  
+41 31 327 72 74

Kornhauskeller  
Restaurant & Bar  
Kornhausplatz 18  
3011 Bern

T +41 31 327 72 72  
info@kornhaus-bern.ch  
kornhaus-bern.ch

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Kornhauskeller Restaurant & Bar

Bindella terra vite vita SA

## PARTEIEN UND VERTRAGSSCHLUSS

Das Restaurant Kornhauskeller, fortan Dienstleister genannt, erbringt Bankett- und Cateringleistungen für Anlässe jeglicher Art seiner Kunden, fortan Veranstalter genannt, nach Massgaben des individuell abgeschlossenen Detailvertrages. Der Vertrag kommt mit der Unterzeichnung des Detailvertrages zu Stande.

## SCHÄDEN

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei Schäden oder Verlust von gemieteten Geräten haftet der Veranstalter. Das Kornhaus lehnt jegliche Haftung ab.

## PREISE

Teuerungsbedingte Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## PERSONENANZAHL

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 2 Werktagen vor Anlass verrechnen wir das gewählte Menü zu 100% der zuletzt gemeldeten Personenanzahl.

## ÖFFNUNGSZEIT UND MITARBEITER AUFWAND

Das Restaurant inklusive der Bar sind bis 00.30 Uhr geöffnet. Sollte das Fest länger dauern, wird pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde ein Nachtzuschlag von CHF 45/h verrechnet. Unbedingt gilt es, die von Amts wegen auferlegte Schliessung bis 03.30 Uhr einzuhalten (in diesem Falle ist das Dienstende der Mitarbeiter 04.30 Uhr). Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter obliegt dem Kornhaus und wird den Bedürfnissen angepasst.

## BEWACHUNG / SICHERHEITSDIENST

Bei einer geschlossenen Gesellschaft wird der Einsatz eines Sicherheitsdienstes vorausgesetzt. Dies aus Gründen der Personensicherheit, des Objektschutzes, des Brandschutzes und dem damit verbundenen Sicherheitsdispositiv im Notfall des Kornhauses. Die externe Firma Protection Group ist am Objekt ausgebildet und bietet den oben erwähnten Schutz lückenlos an. Andere Sicherheitsfirmen müssen von uns bewilligt werden.

Bei Anlässen bis 200 Personen sind mind. 2 Mitarbeiter nötig, ab einem Einsatz über 5 Stunden zusätzlich eine weitere Person zur gesetzlichen Pausenablösung. Bei Anlässen über 200 Personen sind mind. 3 Personen im Einsatz. Kosten pro Stunde CHF 60/Person (exkl. gesetzlicher MwSt.). Es wird in ¼ Stunden abgerechnet.

## BEWILLIGUNG DER FEUERPOLIZEI

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise von Amts wegen notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Veranstalter nach Aufwand verrechnet. Die Notausgänge sind zwingend frei zu halten.

## ANZAHLUNG

Das Kornhaus behält sich vor, bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Falle erst verbindlich nach dem Eintreffen der Zahlung.

## ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

### STANDARD ANLASS

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, gelten folgende Richtlinien:

bis 2 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 1 Monat vor Anlass	30%
bis 14 Tage vor Anlass	60%
unter 14 Tage	100%

## GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

(Basis in % der Mindestumsatzgarantie) Bei der exklusiven Miete von Teilen des Kornhauses gelten folgende Ansätze:

bis 3 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 2 Monate vor Anlass	50%
bis 1 Monat vor Anlass	80%
bis 14 Tage vor Anlass	100%

## ZAPFENGELD

Als Betrieb der Bindella Gruppe inklusive eigenständiger Weinproduktion werden grundsätzlich vom Veranstalter mitgebrachte Weine nicht ausgeschenkt.

## ZAHLUNG

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt, diese ist in der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen. Bei Zahlungen mit der Kreditkarte wird eine Kommission von 3% vorbehalten.

Einzelinkasso ist möglich bis zu einer Gruppengrösse von 20 Personen. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um die Zahlung per Rechnung.

Wir versenden Rechnungen nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir vor Ort zu bezahlen.

## GERICHTSSTAND

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizer Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.