



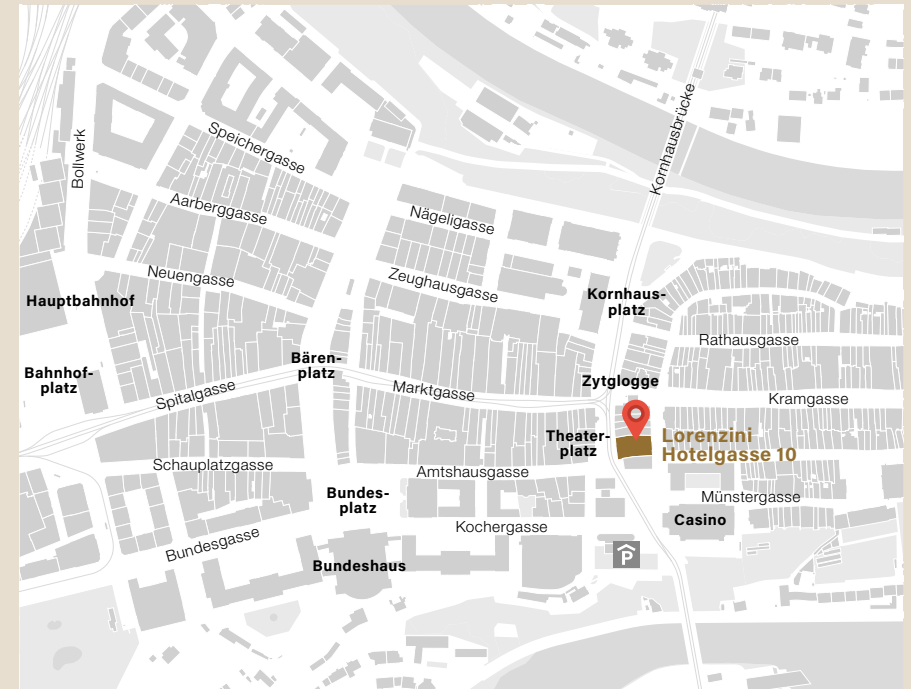
L O R E N Z I N I   
RISTORANTE & BARS



## Bankett-Dokumentation

# Inhalt

- 2** Inhalt, Situationsplan und Anreise
- 3** Herzlich Willkommen
- 4** Ristorante
- 5** Salotto Firenze
- 6** Salotto Pisa
- 7** Salotto Luca
- 8** Salotto Siena
- 9** Enoteca & Bar Lorenzini
- 10** Aperitivo- und Menü-Vorschläge
- 11** Aperitivo
- 12** Einzelne Komponenten
- 13–16** Klassische Menükomponenten
- 17–20** Saisonale Menüvorschläge
- 21–23** Flying Lunch und Dinner / Tavolata
- 24–25** Informationen & Allgemeine Geschäftsbedingungen



## Situationsplan und Anreise

Vom Bahnhof gelangen Sie zu Fuss in ca. zehn Minuten zu uns. Mit den Tramlinien 3, 6, 7, 8 und 9 oder den Buslinien 10, 12 und 19 dauert die Anreise ca. vier Minuten. Die Haltestelle «Zytglogge» liegt nur wenige Schritte von uns entfernt. Bei der Anreise mit dem Auto empfehlen wir Ihnen das Parkhaus Casino gleich um die Ecke. Das Ristorante Lorenzini verfügt über keine eigenen Parkplätze.

# Herzlich Willkommen

Im Herzen der Berner Altstadt.  
Authentische toskanische Küche.  
Einmalige Räumlichkeiten.  
Unvergessliches Ambiente.  
Aufmerksame Dienstleistung.  
Herzliche Gastfreundschaft.



L O R E N Z I N I   
RISTORANTE & BARS

Hotelgasse 10  
3011 Bern

T +41 31 318 50 67  
info@lorenzini.ch  
lorenzini.ch

# Ristorante

Das Ristorante zeichnet sich durch stilvolle und schlichte Eleganz aus. Inmitten der Berner Altstadt zählt es zu den italienischen Klassikern.

Ab einer gewissen Anlassgrösse stellen wir Ihnen unser Ristorante gerne auch exklusiv\* zur Verfügung. Es bietet bis zu 90 Personen einen Sitzplatz.



\*Mindestumsatzkonsumation

# Salotto Firenze

Der Salotto Firenze besticht durch seine Nähe zum Ristorante. Trotzdem sind Sie ungestört unter sich.



Raumgrösse ca. 28 m<sup>2</sup>  
1 Blocktisch bis 16 Personen  
2 Tafeln bis 26 Personen  
Einzeltische bis 26 Personen

# Salotto Pisa

Der Salotto Pisa bezaubert mit seinen mit geschichtlichen Szenen bemalten Wänden und dem ovalen, ausziehbaren Kirschholztisch. Das heimelige Ambiente wird durch einen Kachelofen unterstrichen.



Raumgröße ca. 22 m<sup>2</sup>  
Ovaler Tisch bis 12 Personen  
2 Tafeln bis 16 Personen



## Salotto Lucca

Der Salotto Lucca ist mit Tageslicht durchflutet und beeindruckt mit geschmackvollem Interieur. Ein Kachelofen sorgt für eine wohnlige Atmosphäre. Durch eine Schiebetüre ist er um den Salotto Siena erweiterbar.

Raumgröße ca. 39 m<sup>2</sup>  
1 Blocktisch bis 26 Personen  
4 Tafeln bis 44 Personen  
Einzeltische bis 35 Personen

# Salotto Siena

Der Salotto Siena überzeugt mit schlichter Eleganz und direktem Blick zum Münster und zur Münstergasse. Ein Kachelofen sorgt für das gewisse Etwas. Durch eine Schiebetüre ist er um den Salotto Lucca erweiterbar.



Raumgröße ca. 29 m<sup>2</sup>  
Blocktisch bis 16 Personen  
2 Tafeln bis 25 Personen  
Einzeltische bis 25 Personen



# Enoteca

Für Aperitifs stellen wir Ihnen  
gerne unsere Bars zur Verfügung.

# Quick-Bar

Für Gruppen stellen wir Ihnen unsere Bar Lorenzini exklusiv zu Verfügung.



# Aperitivo- und Menü- Vorschläge

Kreieren sie für ihre Gäste aus einzelnen Aperitivo- und Menükomponenten ihr eigenes Menu oder wählen sie einen unserer saisonalen Menuvorschläge aus.



Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

# Kalte Aperitivo-Komponenten

## Crostini

**Prosciutto di Parma  
con stracciatella di burrata** 2 Stk. **8**

Parmaschinken und Stracciatella di Burrata

**Verdura toscana <sup>V</sup>** 2 Stk. **5**

Toskanisches Gemüse

**Pomodori datteri e basilico <sup>V</sup>** 2 Stk. **5**

Datteltomaten und Basilikum

**Tartare di salmone, panna acida, aneto** 2 Stk. **9**

Lachstatar, Sauerrahm, Dill

## Piadina

**Prosciutto di Parma, rucola  
e crema di formaggio al pomodoro** 3 Stk. **9**

Parmaschinken, Rucola und Tomatenfrischkäse

**Zucchini e peperoni rossi <sup>V</sup>** 3 Stk. **7**

Zucchini und rote Peperoni

\* Menükomponenten (Seite 12–13) sind individuell kombinierbar.

Mindestbestellmenge pro Einheit 5 Stück.

Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

**Pasta di olive <sup>V+</sup>** 2 Stk. **3.5**

Olivenpaste mit gerösteten Brotscheiben

**Gamberetti con salsa cocktail** 1 Stk. **3.5**

Crevetten mit Cocktailsauce (auf dem Löffel)

**Grissini con Prosciutto di Parma** 2 Stk. **3**

Grissini umwickelt mit Parmaschinken

**Parmigiano reggiano <sup>V</sup>** Stk. **30**

Parmesan am Stück, ca. 200g

(1/2 gebrochen auf einer Platte)

**Olive <sup>V+</sup>** Schale **9**

Grosse Oliven mit Stein

**Couscous con verdura <sup>V+</sup>** Schälchen **3.5**

Couscous mit Gemüse

**Cannolo di bresaola  
(ripieno di formaggio fresco)** 2 Stk. **5**

Bresaola Cannolo (gefüllt mit Frischkäse)

**Spiedino di gamberi ed avocado** 2 Stk. **12**

Spießchen mit Crevetten und Avocado

**Spiedino di pomodori datteri,  
mozzarella e basilicoe** 2 Stk. **5**

Spießchen mit Datteltomaten, Mozzarella und Basilikum

# Warme Aperitivo-Komponenten

**Bastoncini di polenta con salsa di stagione** <sup>V</sup> Stk. **3**

Polentasticks mit saisonalem Dip

**Polpettine di manzo** 2 Stk. **4**

Rindshackfleischbällchen

**Involtini di melanzane  
con mozzarella vegano** <sup>V+</sup> 1 Stk. **3**

Auberginenröllchen mit veganem Mozzarella

**Zuppe calde e fredde di stagione** <sup>V+</sup> Espressotasse **3**

Saisonale warme und kalte Süsschen

**Spiedino di pollo con miele** 2 Stk. **3**

Poulet-Spiesschen mit Honig

**Unser Vorschlag**

Pro Person **26**

2 Crostini (saisonal) nach Ihrer Wahl,  
Parmaschinken, Oliven, Parmesan

\* Menükomponenten (Seite 12–13) sind individuell kombinierbar.

Mindestbestellmenge pro Einheit 5 Stück.

Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

# Klassische Menükomponenten\*

## Antipasti

### **Pomodorini datteri con mozzarella di bufala <sup>V</sup>** 17

Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

### **Insalata di rucola con pomodorini e mandorle <sup>V+</sup>** 14

Rucolasalat mit Datteltomaten und Mandelblättchen

### **Pappa al pomodoro <sup>V</sup>** 10

Toskanische Tomatensuppe mit Brot und Olivenöl

### **Crema di verdura <sup>V+</sup>** 9

Gemüsecrèmesuppe



\* Menükomponenten (Seite 14–17) sind individuell kombinierbar.  
Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

# Klassische Menükomponenten\*

## Primi

**Risotto al prosecco** <sup>V</sup> 19

Prosecco-Risotto

**Pappardelle «Lorenzini»** 23

Pappardelle mit hausgemachter Hackfleischsauce

**Gnocchetti del pescatore** 27

Gnocchetti mit Meeresfrüchten

**Pici all'aglione** <sup>V</sup> 19

Pici mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch

**Fusilloni con crema di burrata  
e pomodorini datterì** <sup>V</sup> 19

Fusilloni mit Burratacrème und Datteltomaten



\* Menükomponenten (Seite 14–17) sind individuell kombinierbar.  
Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

# Klassische Menükomponenten\*

## Secondi

### **Saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano** 41

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt,  
dazu Safranrisotto

### **Scaloppine di vitello al limone con pappardelle** 39

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, dazu Pappardelle

### **Filetto di manzo al vino rosso con patate al rosmarino e spinaci** 53

Rindsfilet an Rotweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat

### **Costolette di agnello con risotto al vino rosso e verdura grigliata** 42

Lammkoteletts mit Rotweinrisotto und grilliertem Gemüse

### **Filetto di branzino in crosta di zucchini ed erbe aromatiche con patate lesse** 43

Wolfsbarschfilets in Zucchini-Kräuterkruste, dazu Salzkartoffeln

## Secondi vegetariani<sup>V</sup>

### **Gnudi al burro e salvia<sup>V</sup>** 27

Gnudi an Butter und Salbei

### **Cappelletti ai pomodorini datteri e basilico<sup>V</sup>** 26

Cappelletti an Datteltomaten und Basilikum

### **Involtini di melanzane con verdura<sup>V+</sup>** 26

Auberginenröllchen gefüllt mit Gemüse

### **Verdure grigliate con burratina<sup>V</sup>** 24

Grilliertes Gemüse mit Burratina

### **Parmigiana alle melanzane<sup>V</sup>** 28

Auberginengratin

### **Cotoletta di melanzane con risotto allo zafferano<sup>V</sup>** 30

Auberginenschnitzel mit Safranrisotto

\* Menükomponenten (Seite 14–17) sind individuell kombinierbar.

Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

# Klassische Menükomponenten\*

## Dolci

### **Tiramisù «Lorenzini»**

Hausgemachtes Tiramisù

Stk. **8**

### **Creme caramel**

Caramelcrème

Stk. **10**

### **Spuma al cioccolato**

Schokoladenmousse

Stk. **9**

### **Torta della casa**

Stk. **7**

### **Bocconcini «Gioia»**

Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade

4 Stk. **10**



\* Menükomponenten (Seite 14–17) sind individuell kombinierbar.  
Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

# Saisonale Menuvorschläge – Frühling (März bis Mai)

## 3-Gang Menü

### **Insalata di spinaci, pinoli e ravanelli con salsa primaverile**

Spinatsalat mit Pinienkernen, Radieschen und Frühlingsdressing

### **Bistecca di vitello con spugnole, tagliolini al burro e punte di asparagi**

Kalbssteak an Morchelsauce, hausgemachte Butter-Tagliolini und Spargelspitzen

### **Panna cotta confettura di rabarbaro**

Panna cotta mit Rhabarber-Chutney

**69.–** pro Person  
vegetarisch: **60.–**

## 4-Gang Menü

### **Insalata di asparagi verdi con gamberetti e pompelmo**

Grüner Spargelsalat mit Crevetten und Grapefruit

### **Ravioli ripieni di carciofi al burro e majorana**

Ravioli gefüllt mit Artischocken an Butter und Majoran

### **Lombata di agnello in crosta di erbe, risotto al Chianti e verdura grigliata**

Lammnierstück mit Kräuterkruste, Chianti-Risotto und Grillgemüse

### **Babà al Rhum con panna alla vaniglia**

Babà mit Rhum und Vanillerahm

**85.–** pro Person  
vegetarisch: **76.–**

### **Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>V</sup>**

Ricotta-Spinat-Gnudi an Butter und Salbei



# Saisonale Menuvorschläge – Sommer (Juni bis August)

## 3-Gang Menü

### **Prosciutto di Parma e melone**

Parmaschinken und Melone

### **Tagliata di manzo con rucola, pomodorini datteri, parmigiano e patate arrosto**

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Datteltomaten, Parmesan und Bratkartoffeln

### **Semifreddo al limone con fragole e panna**

Limoncelloparfait mit frischen Erdbeeren und Rahm

**66.–** pro Person

vegetarisch: **57.–**

## 4-Gang Menü

### **Carpaccio di pomodori tricolore con burrata e pesto di basilico**

Dreifarbiges Tomatencarpaccio mit Burrata und Basilikumpesto

### **Risotto al limone con tartare di gamberoni**

Zitronenrisotto mit Riesecrevettentatar

### **Bistecca di pesce spada alla griglia, zucchini marinate alla menta, riso venere e salsa al pomodoro**

Grilliertes Schwertfischsteak, Zucchini mariniert mit Minze, Venere-Reis und Tomatensauce

### **Frutta di stagione**

kleine Früchteplatte

**88.–** pro Person

vegetarisch: **79.–**

### **Parmigiana alle melanzane <sup>V</sup>**

Auberginengratin



# Saisonale Menuvorschläge – Herbst (September bis November)

## 3-Gang Menü

### **Insalata di formentino con uovo sodo e pancetta**

Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Pancetta

### **Scaloppine di capriolo con salsa ai porcini e risotto alla zucca**

Rehschnitzel an Steinpilzsauce und Kürbisrisotto

### **Tartufo di pizzo**

Trüffelglacé mit flüssigem Schokoladenkern

**70.–** pro Person  
vegetarisch: **61.–**

## 4-Gang Menü

### **Carpaccio di barbabietole, noci e filetti di arancia**

Randencarpaccio mit Baumnüssen und Orangenfilets

### **Polenta con funghi misti**

Polenta mit gemischten Pilzen

### **Brasato di manzo con risotto allo spumante e cavolfiore viola**

Rindsschmorbraten mit Spumante-Risotto und violetter Blumenkohl

### **Semifreddo alle castagne con prugne marinate**

Kastanienparfait mit marinierten Zwetschgen

**72.–** pro Person  
vegetarisch: **63.–**

### **Ravioli ripieni di porcini al burro e timo <sup>V</sup>**

Steinpilzravioli an Butter und Thymian



# Saisonale Menuvorschläge – Winter (Dezember bis Februar)

## 3-Gang Menü

### **Tartara di manzo con olio di oliva e stracciatella di burrata e pistacchi**

Rindstatar mit Olivenöl und Burrata-Stracciatella und Pistazien

### **Medaglioni di filetto di vitello con tartufo nero, tagliolini e spinaci**

Kalbsfiletmedaillons mit schwarzem Trüffel, hausgemachten Tagliolini und Spinat

### **Tiramisù all'arancia**

Orangen-Tiramisù

**95.–** pro Person  
vegetarisch: **80.–**

## 4-Gang Menü

### **Crema di zucca e topinambur con perle di balsamico**

Kürbis-Topinamburcrèmesuppe mit Balsamicoperlen

### **Gnocchetti con crema di zafferano e funghi misti**

Gnocchetti an Safrancrème mit gemischten Pilzen

### **Filetto di manzo e gamberoni, risotto allo spumante e spinaci**

Rindsfilet und Riesencrevetten mit Schaumweinisotto und Spinat (Surf&Turf)

### **Pere al vino rosso e cannella**

Rotweibirne mit Zimt

**120.–** pro Person  
vegetarisch: **105.–**

### **Cotoletta di melanzane con risotto allo zafferano <sup>V</sup>**

Auberginenschnitzel mit Safranrisotto



# Flying Lunch/Dinner

## Menü I

### **Pomodorini datterti con mozzarella di bufala<sup>V</sup>**

Datteltomaten mit Büffelmozzarella

### **Tartare di manzo con olio di tartufo e stracciatella di burrata**

Rindstatar mit Trüffelöl, Burrata-Stracciatella

### **Couscous con verdura<sup>V+</sup>**

Couscous mit Gemüse

\*\*\*

### **Gnocchetti del pescatore**

Gnocchetti mit Meeresfrüchten

### **Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia<sup>V</sup>**

Ricotta-Spinat-Gnudi an Butter und Salbei

\*\*\*

### **Filetto di manzo al vino rosso con patate al rosmarino e spinaci**

Rindsfilet an Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Spinat

### **Insalata di polipo tiepido con grissini**

Lauwarmer Oktopusssalat mit Grissini

### **Parmigiana di melanzane<sup>V</sup>**

Auberginengratin

\*\*\*

### **Tiramisù «Lorenzini»<sup>V</sup>**

Hausgemachtes Tiramisù

### **Creme caramel<sup>V</sup>**

Caramelcrème

**94.– pro Person**

# Flying Lunch/Dinner

## Menü II

### **Panzanella <sup>V</sup>**

Toskanischer Brotsalat

### **Zuppe calde e fredde di stagione <sup>V+</sup>**

Saisonale warme und kalte Süsschen

\*\*\*

### **Risotto al prosecco con gamberetti**

Prosecco-Risotto mit Crevetten

\*\*\*

### **Cappelletti ai pomodorini datter e basilico <sup>V</sup>**

Cappelletti an Datteltomaten und Basilikum

### **Brasato di manzo**

Rindsschmorbraten mit Polenta und Jus

\*\*\*

### **Panna cotta con salsa ai frutti di stagione**

Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce

**56.–** pro Person



# Flying Lunch und Dinner / Tavolata

## Menü III

### **Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala**

Parmaschinken mit Büffelmozzarella

### **Insalata di rucola con mandorle <sup>V+</sup>**

Rucolasalat mit Mandelblättchen

\*\*\*

### **Bistecca di pesce spada alla griglia, zucchini marinate alla menta con riso venere e salsa al pomodoro**

Grilliertes Schwertfischsteak, Zucchini mariniert mit Minze  
mit Venere-Reis und Tomatensauce

### **Fusilloni con crema di burrata e pomodorini datteri <sup>V</sup>**

Fusilloni mit Burratacrème und Datteltomaten

### **Bistecca di vitello con spugnole, tagliolini al burro e verdura**

Kalbssteak an Morchelsauce, Butter-Tagliolini und Saisongemüse

\*\*\*

### **Tiramisu Lorenzini <sup>V</sup>**

**67.–** pro Person

# Informationen

## **Weinauswahl**

Unser Weinangebot entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte. Bei Bedarf beraten wir Sie gerne persönlich. Die Weine können im Vorfeld bei uns degustiert werden. Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin.

## **Rahmenbedingungen**

### **Bankett- Reservationen**

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservation. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens eine Woche im Voraus bei uns eingehen.

### **Menus**

Für Gruppen ab 8 Personen bitten wir um eine Menü-Vorausbestellung (Einheitsmenü). Ein zusätzliches, vegetarisches Menü bieten wir gerne an.

### **Service- Zeitaufwand**

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

3-Gang-Menü	ca. 1½ Stunden
4-Gang-Menü	ca. 2 Stunden

### **Technische Hilfsmittel**

Beamer (inkl. Leinwand)	CHF 80.–
Flipchart (inkl. Papier und Stifte)	CHF 20.–

### **Dekoration**

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel, organisieren wir gerne für Sie. Preise gemäss Anbieter.

### **Inkasso**

Wir bitten Sie, sich vorgängig über das Inkasso Gedanken zu machen. Wir empfehlen eine Gesamtrechnung oder den gesamten Betrag durch die Anzahl der Teilnehmer zu teilen.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Grundlage

Als Grundlage gilt die unterzeichnete Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. der Vertrag.

## Provisorische Reservation

Provisorische Reservationen werden maximal 10 Tage blockiert. Danach behalten wir uns das Recht vor, die Reservation freizugeben.

## Angebotsauswahl

Die Speise- sowie Weinauswahl muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden. Erfolgt keine Mitteilung innerhalb dieser Frist, stellen wir Ihnen gerne eine Alternative vor.

## Personenanzahl

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

Ab 3 Werktagen vor dem Anlass stellen wir das gewählte Menü zu 100 Prozent der zuletzt gemeldeten Personenanzahl in Rechnung. Abweichende Regelungen bedürfen unserer Absprache und schriftlichen Bestätigung.

## Zahlungsbedingungen

Preisänderungen aufgrund von Teuerungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung von bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Fall erst verbindlich nach Eingang der Zahlung.

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt. Diese ist innerhalb der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen.

Einzelinkasso ist bis zu einer Gruppengrösse von 10 Personen möglich. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um Zahlung per Rechnung. Rechnungen ab CHF 500 versenden wir nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir, vor Ort zu bezahlen.

## Zusätzliche Mitarbeitende

Geht die Veranstaltung über die regulären Öffnungszeiten hinaus, berechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 40 pro Mitarbeitendem und angefangene Stunde.

Die behördlich vorgeschriebene Schliessungszeit ist unbedingt einzuhalten. Der Arbeitseinsatz unserer Mitarbeitenden endet 1 Stunde nach der Schliessung.

Die Festlegung der Anzahl Mitarbeitender erfolgt durch uns und wird den Anforderungen der Veranstaltung angepasst.

## Schäden

Der Kunde übernimmt die Haftung für sämtliche Schäden an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Aussenanlagen. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir im Falle von Verlust oder Beschädigung keine Haftung.

## Reinigung / Abfall

Erfordert eine aussergewöhnliche Verschmutzung eine Sonderreinigung oder zusätzliche Kehrichtabfuhr, stellen wir den Mehraufwand in Rechnung.

## Ticketing bei Events

Tickets für Veranstaltungen in unserem Restaurant sind je nach Event über Eventfrog oder direkt im Restaurant erhältlich.

Mit dem Ticketkauf erhält der Käufer das einmalige Recht auf Eintritt sowie die im Ticket angegebenen Leistungen für das Event am festgelegten Datum und zur angegebenen Zeit.

Eine Rückgabe oder ein Umtausch von Tickets ist grundsätzlich ausgeschlossen – auch bei Eventausfällen oder höherer Gewalt. Bei Terminverschiebungen behalten Tickets ihre Gültigkeit für den neuen Termin.

## Annullierungsbedingungen

Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

Bei Absagen weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 30 Prozent des Offertenbetrags in Rechnung zu stellen.

Bei Absagen bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 60 Prozent des Offertenbetrags.

Bei Absagen innerhalb von 14 Tagen vor der Veranstaltung wird der volle Betrag (100 Prozent) in Rechnung gestellt.

## Zapfengeld

Als Betrieb der Bindella-Gruppe schenken wir grundsätzlich keine mitgebrachten Weine aus.

In Ausnahmefällen berechnen wir für mitgebrachten Wein pro 75 cl Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.

## Gerichtsstand

Der Vertrag unterliegt dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

Bern, im Juli 2025