



# BANKETTDOKUMENTATION

Schweizer Küche in historischem  
Ambiente mitten in der Altstadt Bern.



Hochzeiten, Firmenanlässe,  
Apéros, Kulturabende, usw.

# WO GESCHICHTE GESCHRIEBEN WURDE – UND HEUTE GEFEIERT WIRD

## **Weltkulturerbe und lebendige Vielfalt – das ist Bern.**

Die Stadt wurde 1191 durch Herzog Berchtold V. von Zähringen gegründet und trat 1353 dem Bund der Eidgenossenschaft bei. Seit 1848 ist Bern Bundesstadt der Schweiz, Regierungssitz und Herzstück einer vielfältigen, weltoffenen Nation.

## **Der Klötzlikeller**

Der Klötzlikeller wird 1635 erstmals urkundlich erwähnt und gehört damit zu den ältesten bekannten Altstadtkellern Berns.

Im 18. Jahrhundert erlebt er wie viele andere Keller eine Blütezeit als Ausschank für Wein der Patrizierfamilien.

Ab 1804 schränken die Behörden den Betrieb von Kellerwirtschaften zunehmend ein, wodurch viele verschwinden. Der Klötzlikeller aber bleibt.

1847 übernimmt der Konditormeister Niklaus Klötzli den Keller, und seither trägt er den Namen Klötzlikeller.

Im 20. Jahrhundert überleben nur wenige Kellerwirtschaften in Bern, der Klötzlikeller bleibt jedoch bestehen.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erwacht er erneut als gastronomischer Treffpunkt in der Altstadt. Im Herbst 2018 wird das Lokal umfassend renoviert und modernisiert, wobei der historische Charakter erhalten bleibt.

## **Heute: Ort der Begegnung & des Genusses**

Der Klötzlikeller ist ein einzigartiger Ort für unvergessliche Anlässe: von festlichen Banketten über Firmenanlässe bis zu Hochzeiten, Lesungen und Apéros.

Seit November 2018 betreibt die ASG Bern GmbH den Klötzlikeller als traditionelles Berner Restaurant.

Heute gilt er als beliebtes Gasthaus mit rustikalem Ambiente, in dem klassische Schweizer Gerichte wie Rösti, Leberli oder Suure Mocke serviert werden.

Das Unternehmen betreibt neben dem Klötzlikeller auch das Restaurant kramer in der Berner Altstadt.

## **Ob klassisch oder ausgefallen – wir gestalten Ihr Event nach Ihren Vorstellungen.**

Sprechen Sie uns an – wir freuen uns, Ihre Wünsche umzusetzen.

**ASG Bern GmbH**  
Restaurant Klötzlikeller  
Gerechtigkeitsgasse 62  
3011 Bern

info@kloetzlikeller.ch  
www.kloetzlikeller.ch  
www.aarestadtgastro.ch

# UNSER ANGEBOT AUF EINEN BLICK

## APÉRO

Knabber-Mix / Bruschetta-Mix	4
Plättli	5

## UNSERE MENÜS

Menu Klötzlikeller	6
Menu Zytglogge	7
Menu Rathaus	8
Menu Altstadt	9
Menu Zähringer	10
Menu Traditionell	11
Menu Classic	12
Menu Käse Fondue	13
Fondue Chinoise Menu	14
Hinweis Vegetarisches Angebot	15

## WEINKARTE

Weisswein	16
Weisswein / Roséwein	17
Süsswein	18
Rotwein	19-22
Die Schatzkammer Weine	23
Grossflaschen	24

<b>INFORMATIONEN ZU ANLÄSSEN UND VERANSTALTUNGEN</b>	25
--	----

<b>AGB</b>	26-28
------------	-------



# APÉRO

## KNABBER-MIX pro Sorte 50gr

Nüsse - karamellisiert - leicht pikant	6.8
Oliven - gemischt & mariniert	5.8
Balsamico-Champignons - Honig - Chili - Rosmarin	6.8
Trockentomaten - Olivenöl - Knoblauch	5.8
Parmigiano Reggiano - gebrochen	6.8
Blätterteig-Prussiens - Speck	6.8
Grissini - Knoblauch	6.8
Focaccia - Datteltomaten - Rosmarin	100g / 7.8
Wurst - Emmentaler-Dauerwurst	9.8
Nüssli	4.8
Chips	4.8
Nüssli - Chips	5.0

## BRUSCHETTA-MIX pro Sorte 1 Stück

Schweizer Alpenrauchlachs Tatar - Kräutersalat  
 Rindstatar - Belper-Knolle  
 Trocken-Tomaten - Parmesan  
 Oliven grün - Trockentomaten  
 Ziegenfrischkäse - Feigensenf

16.8

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.  
 Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten,  
 die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



# APÉRO

## PLÄTTLI für 3 bis 4 Personen

Emmentaler-Trockenfleisch Dauerwurst - Rohschinken - Coppa - Rohess-Speck Rinds-Trockenfleisch	32.8
Käse - Chäshütte Bern Tomme Fleurette - Etivaz - Jersey-Blue - Gstaader Hobelkäse Ziegen-Frischkäse - Feigen-Senf	32.8
Gstaader Hobelkäse	17.8
Trockenfleisch & Käse Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten Käse aus der Chäshütte Bern	32.8
Antipasti Oliven - Trockentomaten Balsamico-Champignons	20.8
Gemischt Trockenfleisch-Spezialitäten - Käse - Antipasti	36.8

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.  
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



# MENU

## KLÖTZLIKELLER

### MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse  
Saisongemüse - Kernen-Mix - French-Dressing

### KALBSSTEAK

Rosa gebraten - Steinpilz-Rahmsauce  
Marktgemüse - Champagner-Risotto

### SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte Glace  
Karamellisierte Cashew Nut - Saisonfrüchte

**84.8**



# MENU ZYTGLOGGE

## AMOUSE BOUCHE

### BEEF-TATAR - PIKANT

Kräutersalat - Belper-Knolle - Hausbrot

### SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

### IRISCHER BIO-HEISSRAUHLACHS

Apfel-Sauerkraut - Preiselbeeren

### SURF & TURF

Rindsfilet-Medaillon rosa gebraten - Bio-Riesencrevette (Cha mau)  
Limettenjus - Pak-Choi Gemüse - Süsskartoffel

### PASSIONSFRUCHT-JOGHURT-SCHNITTE

Exotischer Fruchtsalat - Mango-Sorbet

### FRIANDISE

Gebäck - Praline

**120.8**

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.  
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



# MENU RATHAUS

## **SASHIMI - IRISCHER BIO-LACHS**

Yuzu-Sojasauce - Rettichspaghetti - Sesam - Wasabi

## **SAISONALES SÜPPCHEN**

Erfrischend - leicht

## **BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE**

Rosa gebraten - Trüffeljus - Gartenbohnen - Kartoffelstampf

## **SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE**

Fior di latte-Glace - Karamellierte Cashew Nuts - Saisonfrüchte

**92.8**



# MENU ALTSTADT

## RÖSTGEMÜSESALAT

Feta - Wurzelgemüse - Koriander - Limetten - Sesamöl - Ingwer

## SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

Calvados-Rahmsauce - Saisongemüse - Taglierini

## CREMÈ BRÛLÉE

Tonkabohne - Exotischer Fruchtsalat  
Mango-Sorbet

**69.8**



# MENU ZÄHRINGER

## SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

## ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

Bernaise - Saisongemüse - Kartoffelcroquetten

## DESSERT-VARIATION

Crème - Gebäck - gefrorenes

**76.8**

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.  
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



# MENU TRADITIONELL

## MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse  
Saisongemüse - French-Dressing

## SUURE MOCKE

Rindssauerbraten - Gewürzpfeljus  
Mandelsplitter - Saisongemüse - Kartoffelstock

## GEBRANNTÉ-CRÈME

Meringue Brösel - Schlagrahm

59.8

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.  
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



# MENU CLASSIC

## SAISONALE CREMESUPPE

Erfrischend - leicht

## KALBSGESCHNETZELTES

Champignonsauce - Saisongemüse - Tagliatelle

## TOBLERONE-MOUSSE

Rotwein-Zwetschgen - Fior di latte-Glace

67.8



# MENU

## KÄSE-FONDUE

### MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse  
Saisongemüse - French-Dressing

### TROCKENFLEISCH-PLÄTTLI

Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten

### KÄSE-FONDUE

Hausmischung von der Chäshütte Bern  
Brot - Kartoffeln

mit Mixed Pickles 100g / 7.8

### ZWETSCHGEN-SORBET

mit Vieille-Prune plus 6.0

**58.8**



# MENU

## FONDUE CHINOISE

### MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse  
Saisongemüse - French-Dressing

### FONDUE CHINOISE

Rind 200g - Poulet 100g - Kartoffel-Kroketten  
Dipp Saucen: Curry-Mayonnaise - Spicy-Aioli - Tartar

mit Mixed Pickles 100g / 7.8

### SÜSSMOST-CRÈME

Meringue Brösel - Schlagrahm

**80.5**

Supplement Fleisch **100g / 10.0**

à discretion **98.8**

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.  
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



# VEGETARISCHES ANGEBOT

Saisonal vor dem Anlass der Speisekarte  
zu entnehmen oder auf Anfrage

Fehlt Ihnen etwas in unserer Auswahl?  
Gerne ergänzen wir das Angebot  
gemäss Ihren Wünschen.



# WEISSWEIN

## SCHWEIZ

7.5DL

### Chardonnay Schafiser Bielersee AOC

2024

49.5

Chardonnay

Rebgut der Stadt Bern | Bielersee | Bern | Schweiz

Angenehme Reife, blumig und vollmundig, klassischer Chardonnay

### Chasselas Bern AOC

2024

54.0

Chasselas

Weingut Hämmerli | Ins | Bern

Lindenblüten und Zitrusfrucht Aromen, ruhig und rund

### Krütergarten Blanc «Krü» AOC

2024

54.0

Kerner, Müller-Thurgau, Johanniter, Solaris

8274 Weinbau AG | Zürich

Ausgeprägte Fruchtaromen, wirkt aber noch einen Zacken frischer und knackiger.

Ein ausgezeichnete Apéro-Wein und Essensbegleiter

### Petite Arvine AOC

2024

58.0

Petite Arvine

Christian Crittin | St. Pierre de Clages | Chamoson | Wallis

Grapefruit und Rhabarber - elegant, stilvoll - aromatisch und mineralisch

### Riesling x Sylvaner AOC

2024

54.0

Riesling Silvaner

Markus Stäger | Maienfeld | Graubünden

Leicht süsser Auftakt - gelbe Früchte und Pfefferminz – mineralisch



## ÖSTERREICH

7.5DL

### «K» Trie weiss

2023

49.5

Sauvignon Blanc

Günter und Regina Triebaumer | Rust | Burgenland

Auserlesene Fruchtaromen von exotischen Früchten mit spritzigem und elegantem Abgang.

### Grüner Veltliner Bachsatz Federspiel

2022

54.0

Grüner Veltliner

Erich Machherndl

Zarte Kräuterwürze und gelbe Fruchtaromen - feine rauchige Nuance – integrierte Säurestruktur und salzige Mineralik

## FRANKREICH

### Jurançon Sec «Chant des Vignes» AC

2021

49.8

Camaralet, Gros Manseng

Domaine Cauhapé | Jurançon | Frankreich

Trocken ausgebaut mit einem intensiven Bouquet von Grapefruit und anderen Zitrusfrüchten, kombiniert mit Noten von Walnuss, Pfirsich und Lindenblüte. Kräftig im Ansatz, herrlich frisch, voll im Gaumen mit einem langen Finale

# ROSÉ

## ÖSTERREICH

### «K» Trie rosé

2023

49.5

Blaufränkisch Reserve

Günter & Regina Triebaumer | Burgenland

Viel Beerenfrucht und frisch – elegant und kraftvoll



# SÜSSWEIN

## ÖSTERREICH

7.5DL

### Traminer Spätlese

2021

54.0

Blaufränkisch

Günter und Regina Triebaumer | Rust | Burgenland

Ausgereifte saftige Früchte und Gewürze - klar und anregend –  
angenehme fruchtgetragene Süsse im oberen Spätlesebereich

## SPUMANTE

7.5DL

### Prosecco DOC Dry «Tondo»

54.0

Glera

Paladin | Venetien | Italien

Leicht aromatisch mit Noten nach Apfel und weissen Blumen - anhaltend und lebhaft  
mit ausgeglichener Säure - feine und anhaltende Perlage



# ROTWEIN

## SCHWEIZ

7.5DL

### **Bärner Wy Pinot Noir AOC**

2023

54.0

Pinot Noir

Weingut Hämmerli | Ins | Bern

Expressives Himbeer- und Erdbeerbouquet - jugendlich wirkender Pinot mit Tiefgang

### **Gamaret Barrique, Schafiser Bielersee AOCV**

2023

58.0

Gamaret

Rebgut der Stadt Bern | Bielersee

Intensiv mit würzigen Noten, dunkle Beeren und Barriquetöne, reich an feinen Tanninen mit langem Abgang

### **Humagne Rouge AOC**

2023

56.0

Humagne Rouge

Ch.Crittin | St. Pierre de Clages | Chamoson | Wallis

Wilde Beeren, fruchtig - langer Abgang

### **Merlot Classico Ticino DOC**

2019

65.0

Merlot

Weinstoff GmbH | Tessin

Rote Beeren, Pflaume sowie zart buttrige Noten - die Frische Säure wird durch angenehmen Fruchtextrakt ausgewogen

### **Oro rosso, cuvée prestigio No 2 DOC**

2020

54.0

Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Gamaret, Syrah  
Tenimento dell'Ör | Arzo | Tessin

Viel Beerenfrucht und Gewürze, feine Säurestruktur - langes Finale



## ÖSTERREICH

7.5DL

### **"K" - Trie rot**

2022

49.5

Zweigelt, Cabernet Sauvignon  
Günter und Regina Triebaumer | Burgenland

Weichselkompott, dunkle Kirschen und Schokolade –  
fruchtbetont und würzig - langer Abgang

## FRANKREICH

7.5DL

### **Château Mille Roses AOC 2019**

79.0

Cabernet Sauvignon, Merlot  
Château Mille Roses | Margaux

Aromatik von roten und dunkle Früchte - Schokolade,  
florale Noten und Gewürze - viel Schmelz

### **Château Capbern AOC**

2018

75.0

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon  
Château Capbern | St. Estèphe | Bordeaux

Aromatik von roten Früchten und schwarzer Schokolade,  
begleitet von einer floralen Note mit viel Schmelz



## ITALIEN

<b>Barolo DOC</b> Nebbiolo Azienda Agricola Virna   Piemont Blumen, Gewürze und viele dunkle Beeren - mineralisch und kompakt – weiche feinkörnige Tannine	<b>2016</b>	<b>98.0</b>
<b>Orsolino DOC Barbera d'Asti</b> Barbera Azienda Agricola Ferraris   Piemont Fruchtig, Vanille und florale Noten - feine Säurestruktur und aromatisch – kraftvoller Körper mit einem langen Abgang	<b>2023</b>	<b>54.0</b>
<b>Orso DOC Barbera d'Asti superiore</b> Barbera Azienda Agricola Ferraris   Piemont Kräftiger Duft nach Beeren aller Art, Tabak und Lakritz – intensiv und würzig	<b>2021</b>	<b>81.5</b>
<b>Le Volte dell'Ornellaia Bolgheri DOC</b> Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Tenuta dell'Ornellaia   Toskana Ausdrucksstark, fruchtbetont und frisch - warme Würze und zugänglich	<b>2022</b>	<b>59.5</b>



## SPANIEN

7.5DL

### Petit Hipperia

2022

54.0

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,  
Cabernet Franc

Pago de Vallegarcia | Vino de la Tierra Castilla

Aromen von schwarzer Kirsche, Caramel und Kaffee, kräuterwürzige Noten und Tabak –  
weich und elegant

### Hipperia

2022

74.0

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Pago de Vallegarcia | Vino de la Tierra Castilla

Dunkle Beeren, Tabak - würzig mit dezenten Edelholznoten – komplex, tiefgründig und intensiv

## PORTUGAL

### Faquinha mille vins Selection

2020

54.0

Aragônez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah  
Miguel Louro | Alentejo

Dunkle Beeren, leichte Rauchnote und trockene Kräuter –  
würzig - kräftige Säure, intensiv und anhaltend

### Colheita

2020

54.0

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousã  
Quinta do Couquinho | Douro | Portugal

Eine wunderbare Kombination aus drei einheimischen Traubensorten,  
elegant und finessenreich – Aromatik nach roten Früchten und das Holz ist dezent und gut eingebunden

### FACA VR Lisboa

2017

79.0

Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional  
Quinta do Pinto & Urs Messerli | Lisbo

Dunkle Beeren, leichte Rauchnote und trockene Kräuter –  
Präsente Früchte, Zartbitterschokolade und Tabak, mit viel Eleganz  
Langer und intensiver Abgang mit leicht mineralischer Prägung



# DIE SCHATZKAMMER WEINE

## SCHWEIZ

7.5DL

### Balin VdT

2020

54.0

Merlot, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon  
Cantina Kopp von der Crone | Barbengo | Tessin

Reichhaltiges Bouquet von roten Früchten,  
Kirsche und edlem Holz – reife Tannine mit würzigem Abgang von Tabak  
und Vanille

## ITALIEN

7.5DL

### Le Serre Nuove DOC

2019

110.0

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot  
Tenuta dell'Ornellaia | Toskana

Rote Beeren, Gewürze, Mokka und warme Röstaromen - intensiv und gehaltvoll –  
elegant mit einem langen intensiven Abgang

### Caiarossa IGT Toscana

2018

98.0

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,  
Syrah, Sangiovese, Alicante Bouschet  
TCaiarossa | Toskana

Aromen von Holunder und Sauerkirschen, begleitet von würzigen Noten erinnernd an Zimt, Brotrinde,  
Schokolade, Pfeffer, Lakritz und Tabak. Körpervoll am Gaumen mit kräftiger Säure, kernigen Gerbstoffen  
sowie leicht adstringierend, mit wunderbar langem und fruchtbetontem Ausklang

## SPANIEN

7.5DL

### Porrera Vi de Vila DOQ

2020

128.0

Cariñena, Garnacha  
Cellar Vall Llach | Priorat

Facettenreiches Bouquet von Frucht, Kaffee und frischer Tabak,  
grandiose Dichte und saftiges reifes Tannin - sehr differenziert und äusserst raffiniert

## FRANKREICH

7.5DL

### Château Gruaud Larose 2ème Grand Cru Classé

2019

128.0

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Château Gruaud Larose | St. Julien | Bordeaux

Umwerfende Aromen von reifen Brombeere, Cassis und Vanille.  
Begleitet von vollmundigen Tanninen mit langem und intensivem Abgang

# GROSSFLASCHEN AUF VORBESTELLUNG

## ÖSTERREICH

15DL

### "K" Trie weiss

2017

99.5

Sauvignon Blanc  
Günter und Regina Triebaumer | Burgenland

Elegante Fruchtaromen von Stachelbeeren

### "K" Trie rot

2017

104.0

Cabernet Sauvignon, Zweigelt  
Günter und Regina Triebaumer / Rust / Burgenland

Aromen von Weichselkompott und Schokolade, fruchtbetont und würzig, mit langem Abgang.

### "K" Trie rot

2017

199.5

Cabernet Sauvignon, Zweigelt  
Günter und Regina Triebaumer / Rust / Burgenland

Aromen von Weichselkompott und Schokolade, fruchtbetont und würzig, mit langem Abgang.

30DL

## SPANIEN

### Hipperia DOP

2016

136.0

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc  
Pago de Vallegarcia | Vino de la Tierra Castilla

Dunkle Beeren, Rosmarin und Tabak - komplex, würzig und tiefgründig – intensiv, elegant mit einem kraftvollen Körper

## PORTUGAL

### FACA VR Lisboa

2017

136.0

Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional  
Quinta do Pinto & Urs Messerli | Lisboa

Dunkle Beeren, leichte Rauchnote und trockene Kräuter – Präzise Früchte, Zartbitterschokolade und Tabak, mit viel Eleganz  
Langer und intensiver Abgang mit leicht mineralischer Prägung

# INFORMATIONEN ZU ANLÄSSEN UND VERANSTALTUNGEN

Das Angebot kann frei kombiniert und zusammengestellt werden.

Das Menu ist einheitlich zu wählen, als Alternative sind vegetarische Gerichte möglich.

Für sämtliche Bankette & Events wird ein individuelles Angebot zusammengestellt. Bei Gruppen werden die verbindliche Teilnehmerzahl und die einheitliche Menuauswahl bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet.

Eine vegetarische Alternative ist saisonal vor dem Anlass der aktuellen Speisekarte zu entnehmen

## Gewölbekeller bis zu 40 Personen



## Weinstube



# UNSERE AGB

## 1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ASG Bern GmbH. 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.

## 2. Leistung

Die ASG Bern GmbH verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ASG Bern GmbH 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 Auftrags erledigung.

## 3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber unterschrieben und rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. 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. Offerten sind bis 20 Tage nach Ausstelldatum gültig.

## 4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der aarestadt gastro GmbH bedürfen der vorherigen Zustimmung der ASG Bern GmbH. Weitere, zusätzliche Dienstleistungen (spezielle Dekorationen etc.) werden gemäss Offerte separat verrechnet.

## 5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die verbindliche Teilnehmerzahl muss wie folgt schriftlich mitgeteilt werden:

- Bei Gruppen unter 40 Personen: spätestens 14 Tage vor dem Anlass
- Bei Gruppen ab 40 Personen: spätestens 21 Tage vor dem Anlass

Die gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und bildet die Grundlage für die Verrechnung der Speisen. Nach Ablauf der jeweiligen Frist können Änderungen der Teilnehmerzahl aus organisatorischen Gründen grundsätzlich nicht mehr berücksichtigt werden.

Eine Abweichung von bis zu  $\pm 3$  Personen am Tag des Anlasses wird akzeptiert, sofern dadurch der Ablauf nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

Nicht erschienene Teilnehmende, die über diese Toleranz hinausgehen, werden vollumfänglich verrechnet.

Bei kurzfristigen Ausfällen aus triftigen Gründen (z. B. Krankheit mit Attest) behalten wir uns vor, kulant im Einzelfall zu entscheiden.

## 6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Annullierungen sind ausschliesslich schriftlich (per E-Mail oder Brief) möglich.

Die Verrechnung der Speisen erfolgt auf Basis der gemeldeten Teilnehmerzahl gemäss Ziffer 5. Getränke werden grundsätzlich gemäss effektivem Konsum abgerechnet.

Bei Anlässen, die annulliert werden, erfolgt zusätzlich zur Verrechnung der Speisen auch eine Schätzung der voraussichtlich konsumierten Getränke pro Person, sofern eine effektive Abrechnung nicht mehr möglich ist. Diese Getränkekosten werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

Annullationsbedingungen:

- Bei Gruppen unter 40 Personen

Die verbindliche Teilnehmerzahl ist bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

Danach gelten folgende Annullationsgebühren:

- ab 14 Tagen vor dem Anlass: 50 %

- ab 7 Tagen vor dem Anlass: 75 %

- ab 3 Tagen vor dem Anlass: 100 %

- Bei Gruppen ab 40 Personen

Die verbindliche Teilnehmerzahl ist bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

Danach gelten folgende Annullationsgebühren:

- ab 21 Tagen vor dem Anlass: 50 %

- ab 7 Tagen vor dem Anlass: 75 %

- ab 3 Tagen vor dem Anlass: 100 %

## 7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann, wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ASG Bern GmbH haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ASG Bern GmbH verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ASG Bern GmbH jede Haftung aus.

## 8. Nachtzuschlag Mitarbeitende

Ab 00.30 Uhr verrechnen wir Ihnen pro im Einsatz stehenden Mitarbeitenden einen Zuschlag von CHF 35.00 pro Stunde. Es werden nur volle Stunden verrechnet.

Überzeitbewilligung ab 00.30 - 3.00 Uhr pauschal CHF 50.00.

Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten auf unserer Webseite.

## 9. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ASG Bern GmbH berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ASG Bern GmbH behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

## 10. Rücktritt durch die ASG Bern GmbH

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung ist die ASG Bern GmbH berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ASG Bern GmbH-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

## 11. Schäden an Mobilien / Gebäude

Das Restaurant Klötzlikeller steht unter Eidg. und Kant. Denkmalschutz. Deshalb ist es strikte untersagt Nägel, Stecknadeln, Schrauben, Klebe- oder Scotch-Bänder, Fahnen oder ähnliches im, am oder vor dem Gebäude an den Wänden, Decken, Böden, Fenstern oder Mobilien zu montieren, resp. zu platzieren. Für Schäden dieser oder ähnlicher Art kommt der Gast auf, bzw. dessen Haftpflichtversicherung. Ebenfalls haftet der Gast für Brandlöcher, Farbflecken, Kerzenrückstände u.ä. an Tischwäsche, auf Stühlen, Mobilien und Böden. Allfällige Umsatzsteuern werden in Rechnung gestellt.

## 12. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne oder mehrere Bestimmungen dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam oder nicht durchsetzbar sein oder werden, wird die Wirksamkeit oder Durchsetzbarkeit der übrigen Bestimmungen dieser AGB davon nicht berührt. Die Parteien werden in diesem Fall die unwirksame oder nicht durchsetzbare Bestimmung durch eine wirksame und durchsetzbare Bestimmung ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck der zu ersetzende Bestimmung am nächsten kommt. Dasselbe gilt sinngemäss für den Fall, dass diese AGB eine Regelungslücke enthalten sollten.

## 13. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Bern.

