

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE
BERN

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten.

Mit ausgewählten Produkten aus der Region kochen wir Feines für Sie. Wann immer möglich bevorzugen wir Produzenten aus der Schweiz und den benachbarten Ländern.

Unser Ziel ist es, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event für Sie und Ihre Gäste zu gestalten.

Dabei hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären, um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können.

RÄUMLICHKEITEN

Hauptrestaurant:	bis 60 Personen
Ehemaliger Musikkeller (MK):	bis 66 Personen
Ganzes Restaurant:	bis 126 Personen
Garten:	bis 250 Personen
Foyer (ca. Mitte Juli bis Mitte August 2019)	bis 150 Personen

BESTELLUNGEN / PERSONENZAHL

Bitte wählen Sie jeweils **nur EIN Menu** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische Variante aus.

Die Menüzusammenstellungen gelten ab 10 Personen.

Um Sie möglichst gut bedienen zu können, bitten wir Sie, uns Menu Auswahl und Personenzahl bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

RESERVATIONSVERTRAG

Die Raumreservation mit den besprochenen Einzelheiten zu Ihrem Anlass bestätigen wir Ihnen mittels ausgefülltem Bankettformular. Bitte kontrollieren Sie dieses und bestätigen Sie uns den Erhalt per Mail oder schriftlich per Post. Ihre Bestätigung gilt dann als verbindlicher Vertrag.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so haben Sie drei Tage Zeit, um die Reservation definitiv zu machen. Nach Ablauf der Frist kann die Räumlichkeit an andere Gesellschaften (ohne weitere Vorankündigung) weitergegeben werden.

RESERVATIONEN MIT EXKLUSIVER NUTZUNG

Bei der exklusiven Miete der Restaurant Räumlichkeiten und/oder des Gartenrestaurants verlangen wir bei der definitiven Reservation eine Vorauszahlung von Fr. 1000.— pro Raum.

Die Vorauszahlung kann in Bar oder per Kreditkarte erfolgen und wird bei einer Absage des Anlasses nicht Rückerstattet.

ANNULLATIONSKOSTEN:

Es gelten folgende Ansätze:

- bis 1 Monat vor Veranstaltung = 33% der Mindestumsatzgarantie

- bis 5 Tage vor Veranstaltung = 75% der Mindestumsatzgarantie

Wenn der annullierte Anlass innerhalb von 18 Monaten doch noch bei uns stattfindet, so werden die Annullierungskosten angerechnet.

ANNULLATIONEN VON EINZELNEN PERSONEN

Annullationen von einzelnen Personen (weniger als 10) bis 48 Stunden vor dem Anlass sind Kosten frei.

Danach verrechnen wir 50% und 24 Stunden vor dem Anlass 100% des abgemachten Menu Preises.

PROBEESEN

Ein allfälliges Probeessen sollte vorbestellt werden und ist nicht inklusive.

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Gerichte aus dem Bankettangebot degustiert werden können.

SCHÄDEN

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

VERLÄNGERUNG / ÜBERZEITBEWILLIGUNG (ab 24.00Uhr)

Verlängerungen sind bis maximal 03:30 Uhr möglich, die Gebühr für die Überzeitbewilligung beträgt Fr. 100.—

NACHTLÄRM

Aus gesetzlichen Gründen und aus Rücksicht zu unseren Nachbarn dürfen nach 24Uhr keine Getränke draussen serviert oder konsumiert werden. Ein von der Dampfzentrale gestellter Mitarbeiter wird als „Lärmsecurity“ die Gäste draussen darauf hinweisen, sich ausserhalb der Räumlichkeiten entsprechend ruhig zu verhalten (Fr. 75.--/Stunde).

ZAPFENGELD

Grundsätzlich können nur Weine selbst mitgebracht werden, die wir nicht auch durch unsere Lieferanten bestellen könnten. Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.— pro 75cl Flasche.

Bei selbstgebrachten **Kuchen oder Torten** werden Fr. 4.50/ Person für Teller, Besteck und Service verrechnet. Wenn Kuchen oder Torten zusätzlich zum offiziell bestellten Dessert gebracht werden, entfällt das «Kuchengeld».

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7% MwSt. Kleine Preisanpassungen könnten unter dem Jahr vollzogen werden.

Menu Vorschläge für Bankette ab 10 Personen

IHR MENU ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN:

1 + 2 GANG MENU: VOLLER PREIS

AB 3 GANG MENU: 5 % RABATT AUF DEN GESAMTPREIS DES ESSENS

VORSPEISEN (BITTE PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

GAZPACHO MIT KNOBLAUCHCROUTONS (SOMMER) ****	12.50
KAROTTENSCHAUMSÜPPCHEN MIT INGWER ****	12.50
RASSIGES KOKOS-LEMONGRASS-SÜPPCHEN ****	14.50
KÜRBISSUPPE MIT ORANGEN (HERBST-WINTER) ****	12.50
SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTEN DRESSING ****	10.50
NÜSSLISALAT MIT EI UND FRANZÖSISCHER SALATSAUCE ****	14.50
NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK MIT FRANZÖSISCHER SALATSAUCE ****	15.50
FENCHEL-APFELSALAT AN ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING UND PECORINO ****	14.50
KAROTTEN UND FETA SALAT MIT DATTELN, GEHOBELTEN MANDELN U. KORIANDER AN HONIG-LIMETTEN UND OLIVENÖLDRESSING ****	14.50
CHAMPIGNONSALAT MIT PARMESAN, LISCIO PETERSILIE AN ZITRONEN-OLIVENÖL ****	14.50
TOSKANISCHER BROTSALAT MIT PEPERONI, JUNGEN ZWIEBELN UND STANGENSELLERIE ****	14.50
OFENGEBACKENE AUBERGINE MIT GRANATAPFELKERNEN MIT MEDITERRANEM ZA'ATAR GEWÜRZ, THYMIAN UND BUTTERMILCH-JOGHURTSAUCE ****	15.50
HAUSGEBEIZTER LACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM, LACHSROGEN UND TOAST ****	18.50
LACHSTARTAR AUF GUACAMOLE AN SOJADRESSING ****	18.50
CARAMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) AN SALBEI-BUTTER GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT ****	17.50
GEBRATENES FORELLENFILET AUF GRÜNER PETERSILIENRAHMSAUCE MIT VENEREREIS ****	18.50
THUNFISCH TATAKI IM SESAM GEWENDET AUF SALICORN KURZ ANGEBRATENER THUNFISCH AUF SEEBOHNEN MIT WASABI SCHAUM	18.50

VEGETARISCH (PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

BÜNDNER PIZOKEL MIT RAHM-WIRSING GRATINIERT MIT REIBKÄSE ****	28.50
OFENGEBACKENE AUBERGINE MIT GRANATAPFELKERNEN UND REIS MIT MEDITERRANEM ZA'ATAR GEWÜRZ, THYMIAN UND BUTTERMILCH-JOGHURTSAUCE ****	27.50
GEMÜSEFRITATA AUF ROTEM PEPPERONISPIEGEL ****	27.50
CARMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) AN SALBEI-BUTTER GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT ****	29.50
RISOTTO MIT GRILLIERTEM FENCHEL UND GEHOBELTER BELPER KNOLLE ****	27.50
STROZZAPRETI MIT KAPERN, OLIVEN, PINIENKERNEN, CHILI, POMODORI SECCHI UND BASILIKUM AN TOMATENSAUCE ****	26.50
HAUSGEMACHTER GEMÜSE-RICOTTA-STRUDEL IM BLÄTTERTEIG MIT CONCASSÉ-TOMATEN AUF SAFRANSAUCE ****	27.50
GELBES DAL LINSengericht mit basmatireis, auberginenchutney und masala-papadum	28.50

HAUPTSPFLEISCH/FISCH (PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE pro Gruppe)

POULETGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT BUTTERNÜDELI UND BROCCOLI ****	28.50
GROSSMUTTERS RINDSGULASCH MIT KARTOFFELSTOCK UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	29.50
GRILLIERTE MAIS-POULETBRUST MIT KRÄUTERJUS AUF ROTEM PEPPERONIRISOTTO UND FEDERKOHL ****	29.50
GLASIERTER SCHWEINSBRATEN MIT BRATKARTOFFELN UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	29.50
GRILLIERTE LACHSTRANCHE AUF SALICORN MIT SAFRAN-RAHMSCHAUM AUF SEEBOHNEN UND VENEREREIS ****	38.50
WIENER SCHNITZEL (KALB) MIT BÄRNER FRITES UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	39.50
ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN MORCHELRAHMSAUCE MIT RISOTTO UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	42.50
SALTIMBOCCA MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI KALBSCHNITZEL MIT SAFRAN RISOTTO UND BROCCOLI ****	39.50
NIEDERTEMPERATUR GEGARTES PIEMONTESEER ENTRECÔTE MIT KARTOFFELGRATIN KRÄUTERBUTTER UND SAISONALEN GEMÜSEN ****	48.50
RINDSFILET AN CASSISJUS MIT WEISSWEIN RISOTTO UND BROCCOLI AN BUTTERMANDELN ****	49.50
BRASATO DI MANZO RINDSSCHMORBRATEN MIT ITALIENISCHEM ROTWEIN, HAUSGEMACHTEN TEIGWAREN UND KNOLLENGEMÜSE	35.50

Desserts (BITTE PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

GESCHMORTE ÄPFEL IM ROTWEINSUD MIT ZIMTGLACE ****	10.50
HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT MIT DUNKLEM RUM ****	12.50
OMELETTE NORVEGIENNE (MERINGUE, WALDBEERENGLACE, VANILLEGLACE) MIT GESCHLAGENEM EIWEISS ÜBERBACKEN (MIND. 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON) ****	12.50
TORTA DI POLENTA MIT LIMETTEN RAHMGLACE ****	12.50
ZWETSCHGENCRUMBLE MIT KARDAMON UND VANILLEGLACE ****	13.50
BAILEYS - PANNA COTTA ****	9.50
HALBGEFRORENES NOUGATPARFAIT AUS KARAMELLISIERTEN MANDELN ****	10.50
TIRAMISÙ ****	10.50
EMMENTALER MERINGUES-GLACE MIT VANILLE-, ERDBEERGLACE UND SCHLAGRAHM ****	13.50
FRISCHER FRUCHTSALAT ****	12.50
CHOCOLATE CAKE MIT DOPPELRAHM ****	12.50
CHEESE CAKE MIT WALDBEEREN ****	12.50
GLACE (PRO KUGEL UND NICHT RABATT BERECHTIGT) ****	4.50
ZUSÄTZLICH RAHM	1.50

DESSERT KOMBINATIONEN IM GLÄSSCHEN (AB 10 PERSONEN)

3 VERSCHIEDENE PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE UND FRUCHTSALAT	14.50
5 VERSCHIEDENE PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE, CREMA CATALANA, TIRAMISÙ UND FRUCHTSALAT	19.50
DESSERTBUFFET MIT 10 VERSCHIEDENEN HAUSGEMACHTEN DESSERTS (AB 25 PERSONEN) CHEESE CAKE, CHOCOLATE CAKE, TIRAMISÙ, SCHOGGIMOUSSE, FRUCHTSALAT, PANNA COTTA, CREMA CATALANA, WALDBEEREN GRATIN, OMELETTE NORVEGIENNE, GEMISCHTE GLACEKUGELN UND GESCHLAGENER RAHM	28.50
KÄSEPLATTE (PRO PERSON) 2 HARTKÄSE, 1 ZIEGENKÄSE UND 2 WEICHKÄSE	15.50

MENUVORSCHLÄGE FERTIG ZUSAMMENGESTELLT

BITTE NUR 1 MENU PRO GRUPPE AUSWÄHLEN UND WENN GEWÜNSCHT EINE VEGETARISCHE VARIANTE.

MENU AARE

3 GANG MENU MIT SALAT 65.--, 3 GANG MIT FISCH 69.50, 4 GANG MENU 78.--

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT AN HAUSGEMACHTER SALATSAUCE

GEBRATENES FORELLENFILET AUF GRÜNER PETERSILIENRAHMSAUCE MIT VENEREREIS

ENTRECÔTE NIEDERTEMPERATUR GEGART

MIT ZITRONEN THYMIANBUTTER, HAUSGEMACHTEN GRIESSGNOCCHI

UND FRISCHEN IN BUTTER GESCHWENKTEN SAISONGEMÜSE

TIRAMISÙ

MENU MARZILI

3 GANG MENU MIT SALAT 68.--, 3 GANG MENU MIT RAVIOLI 72.50, 4 GANG MENU 81.--

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT AN HAUSGEMACHTER SALATSAUCE

FRISCHE RAVIOLI MIT RICOTTA-ZITRONENFÜLLUNG AN SALBEIBUTTER

GRILLIERTES RINDSFILET AN PORTWEINJUS,

HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN

FRISCHE IN BUTTER GESCHWENKTE SAISONGEMÜSE

TORTA DI POLENTA MIT LIMETTEN RAHM-GLACE

MENU DALMAZI

3 GANG MENU MIT SUPPE 59.--, 3 GANG MIT FISCH 66.--, 4 GANG MENU 75.--

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT LACHSROGEN, MEERRETTICHSCHAUM UND TOAST VOM BOHNENBLUST

GERÖSTETE PEPPERONISUPPE MIT ROSMARINESSENZ

ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN CALVADOSSAUCE

RÖMISCHE GRIESSGNOCCHI MIT PARMESAN ÜBERBACKEN

FRISCHE IN BUTTER GESCHWENKTE SAISONGEMÜSE

BAILEYS - PANNA COTTA

MENU KALBFLEISCH

3 GANG MENU SUPPE 68.--, 3 GANG MENU SALAT 73.--, 4 GANG MENU 79.--

FENCHEL UND APFELSALAT AN ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING UND PECORINO

KAROTTENSCHAUMSÜPPCHEN MIT INGWER

KALBSRÜCKENBRATEN NIEDERTEMPERATUR GEGART MIT MORCHELRAHMSAUCE,

WEISSWEIN- UND MASCARPONE RISOTTO

FRISCHE IN BUTTER GESCHWENKTE SAISONGEMÜSE

HALBGEFRORENES NOUGATPARFAIT AUS KARAMELLISIERTEN MANDELN

MENU GRILLSPIESS (BIS 30 PERSONEN) 3-GANG MENU 58.--, VEGIVARIANTE 47.--

TOMATENSALAT MIT SPANISCHEN ZWIEBELN (SAISON)

GROSSER GRILLSPIESS MIT RINDSHUFTSTEAK, LAMMNIERSTÜCK, SCHWEINSNIERSTÜCK,
KALBS-CHIPOLATA, PANEER (FRISCHKÄSE) UND PEPERONI

DAZU KRÄUTERBUTTER ODER GRÜNPFEFFERSAUCE UND GRATINKARTOFFELN

VEGIVARIANTE: GROSSER GEMÜSESPIESS MIT AUBERGINEN, PEPERONI, JUNGEN ZWIEBELN, FENCHEL,
CHAMPIGNONS, ZUCCHINI UND PANEER

MIT KRÄUTER-TOMATEN-COULIS UND GRATINKARTOFFELN

HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLAT

„PARADIESLI“ MENU 3 GANG MIT SALAT 75.--, 3 GANG MIT TATAKI 79.--, 4 GANG 87.--

GEHOBELTER FENCHEL-APFEL-SALAT AN ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING

THUNFISCH TATAKI IM SESAM GEWENDET AN WASABISCHAUM AUF SALICORN

GRILLIERTES UND POCHIERTES RINDSFILET

AN CASSIS-PORTWEIN-SCHAUM MIT MASCARPONERISOTTO

DESSERT TRILOGIE

PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE UND FRUCHTSALAT

„BUEBERE BEDLI“ MENU 56.50

NÜSSLISALAT MIT EI AN FRANZÖSISCHER SAUCE

BERNER PLATTE (ALS TAVOLATA DIREKT AUF DEM TISCH)

MIT SIEDFLEISCH, BUUREHAMME, MARKBEIN,

SPECK, ZUNGENWURST UND RIPPLI

MEERRETTICHSCHAUM, SENFSAUCE

SALZKARTOFFELN, SAUERKRAUT, DÖRRBOHNEN

BRÖNNTI CREME

SCHINKEN IM TEIG UND SALAT 36.50

SALATBUFFET (4 ANGEMACHTE UND 2 BLATTSALATE)

SCHINKEN IM TEIG

KARTOFFELGRATIN

SENF UND ROTWEINJUS

SALAT BUFFET (8 VERSCHIEDENE, 3 BLATTSALATE, 5 SAISONALE ANGEMACHTE SALATE)

AUS DEM SMOKER: RINDS PICANHA (HUFTDECKEL), KALBSHAXE, SCHWEINSWURST, MAIS-POULETBRUST
PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER UND GRÜNPFEFFERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM UND SAISONALEN GEMÜSE

DESSERTS IM GLÄSCHEN VOM BUFFET:

PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE, CREMA CATALANA, TIRAMISÙ UND FRUCHTSALAT

SOMMER BBQ «MINI» (AB 30 PERSONEN)

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT AN HAUSGEMACHTER SALATSAUCE

AUS DEM SMOKER:

RINDS PICANHA (HUFT 80 G), SCHWEINS- UND KALBSBRATWURST 70 G, MAIS-POULETBRUST 70 G

PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER BAKED POTATOES (ODER BEILAGE AUF WUNSCH) MIT SOUR CREAM UND SAISONALEN
GEMÜSE

SCHOGGIMOUSSE ODER PANNA COTTA

BBQ AUS DEM SMOKER NACH IHRER WAHL (200 G PRO PERSON)

FÜR GRUPPEN AB 25 BIS 150 PERSONEN IM WINTER AB 40 PERSONEN

STELLEN SIE SICH IHREN BBQ SELBER ZUSAMMEN UND WÄHLEN SIE MAXIMAL 3 FLEISCHSTÜCKE NACH IHREM GESCHMACK AUS. ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR EINE SAUCE, EIN GEMÜSE UND EINE BEILAGE NACH WAHL

FLEISCH PRO 100G

RINDS Picanha (HUFDECKEL)	21.50
RIB EYE	22.50
RINDS ENTRECÔTE	24.50
RINDSFILET	26.50
RINDS T-BONE	26.50
LAMMGIGOT OHNE KNOCHEN	18.50
LAMMENTRECÔTE	23.50
SCHWEINSHALSBRATEN	15.00
SCHWEINSNIERSTÜCK	20.00
SCHWEINSFILET	22.00
BIERSCHWEINKARRE AM KNOCHEN GEREIFT	19.50
KALBSHAXE	18.50
KALBSNUSS	22.50
KALBSFILET	26.50
KALBSRÜCKEN (ROASTBEEF VOM KALB)	24.50
MAISPOULETBRUST	15.50

FISCH PRO 100G

GANZER SCHWERTFISCH	22.50
LACHS	18.50
GANZE DORADE (PRO STÜCK)	42.50
GANZER WOLFSBARSCH (PRO STÜCK)	42.50
GANZER ZANDER (PRO STÜCK)	38.50

BEILAGEN (1 BEILAGE INKLUSIVE, JEDE WEITERE FR. 6.00)

BERNER FRITES
HAUSGEMACHTE TEIGWAREN
KARTOFFELGRATIN
KARTOFFEL GNOCCHI
KARTOFFELSTOCK
WEISSWEINRISOTTO
PILAWREIS

GEMÜSE (1 GEMÜSE INKLUSIVE, JEDES WEITERE FR. 6.00)

SPINAT MIT CHAMPIGNONS UND HOLLANDAISE ÜBERBACKEN
GLASIERTE SCHWARZWURZELN MIT PETERSILIE
SAISONALE GEMÜSE GEMISCHT
BRAISIERTER LATTICH
OFEN GEBACKENE AUBERGINEN MIT ZA'ATAR GEWÜRZ UND BUTTERMILCH

SAUCEN (1 SAUCE INKLUSIVE, JEDE WEITERE FR. 6.00)

GRÜNPFEFFERSAUCE
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER
CHAMPIGNONRAHMSAUCE
CHIMICHURRI (RASSIGE ARGENTINISCHE KRÄUTERSAUCE)
SAUCE BÉARNAISE

SALATBUFFET ZUM BBQ

KLEINES SALATBUFFET MIT 2 BLATTSALATEN UND EINEM ANGEMACHTEN SALAT	11.00
MITTLERES SALATBUFFET MIT 3 BLATTSALATEN UND 3 ANGEMACHTEN SALATEN	16.00
GROSSES SALATBUFFET MIT 3 BLATTSALATEN UND 5 ANGEMACHTEN SALATEN	20.00