



Bankett- und Seminardokumentation

Senevita Wangenmatt
Hüsliackerstrasse 2-6
CH-3018 Bern
Telefon +41 31 998 08 08
Fax +41 31 998 08 09
wangenmatt@senevita.ch
www.wangenmatt.senevita.ch

Die Senevita Wangenmatt bietet Ihnen das perfekte Ambiente für einen unvergesslichen Festtag zu feiern, Ihre Sitzung, Ihren Weiterbildungskurs oder Ihr Seminar durch zu führen.

Geniessen Sie eine professionelle Organisation, für ein Bankett oder ein Seminar bis hin zu einer Weiterbildung. Sie werden von unseren Mitarbeitenden freundlich und zuvorkommend betreut - entsprechend dem Standard unseres Hauses.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich bei uns in der Senevita Wangenmatt. Für weitere Fragen steht Ihnen Ihre Ansprechpartnerin Sabine Vogt gerne zur Verfügung.

Herzliche Grüsse

Sabine Vogt
Leiterin Gastronomie

1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis.....	3
2	Herzlichen Dank, dass.....	4
3	Über uns	4
4	Anfahrt	5
4.1	mit dem Auto.....	5
4.2	mit öffentlichen Verkehrsmitteln	5
5	Bankett.....	6
5.1	Räumlichkeiten.....	6
5.2	Getränkeangebot	6
5.3	Menüvorschläge Restaurant Wangenmatt	7
6	Seminar	9
6.1	Pauschalen	9
6.1.1	Tagespauschale CHF 70 pro Person	9
6.1.2	Halbtagspauschale CHF 51.50 pro Person.....	9
6.2	Raummiete per Raum ohne Konsumationen	10
6.3	Details Seminarraum Verde	10
6.4	Tischordnung/Bestuhlungsvarianten	11
7	Vorschläge Seminarmenüs.....	12
8	Deklaration	13
	Geflügel aus der Schweiz.....	13
	Fisch aus Russland.....	13
9	AGB	14
9.1	Geltungsbereich.....	14
9.2	Vertragsabschluss	14
9.3	Leistung und Preise	14
9.4	Annulation	14
9.4.1	Teilannulation.....	15
9.4.2	Annullierung durch die Senevita Wangenmatt	15
9.5	Verlängerung	15
9.6	Zapfengeld	15
9.7	Schäden	15
9.8	Weitere Bestimmungen	15
10	Schlusswort.....	17

2 Herzlichen Dank, dass....

Sie sich für die Senevita Wangenmatt interessieren und Ihren Anlass bei uns durchführen möchten. Das gesamte Senevita-Team wird alles daransetzen, dass Ihr Seminar / Bankett zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchgeführt werden kann und Sie Ihren Anlass vollumfänglich geniessen können. Wir freuen uns, Sie bald bei begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

3 Über uns

Wir, die Senevita Wangenmatt, sind eine moderne Altersresidenz in Bern West mit diversen Seminar- und Bankettmöglichkeiten. Die Seminarräume sind mit der neusten Technik ausgestattet und für die Pausen haben wir ein kreatives Angebot an kulinarischen Erlebnissen. Unser Küchenteam bereitet für Sie aus einer Komposition marktfrischer Zutaten fantasievolle Menüs zu. Wir garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität durch das ganze Sortiment.



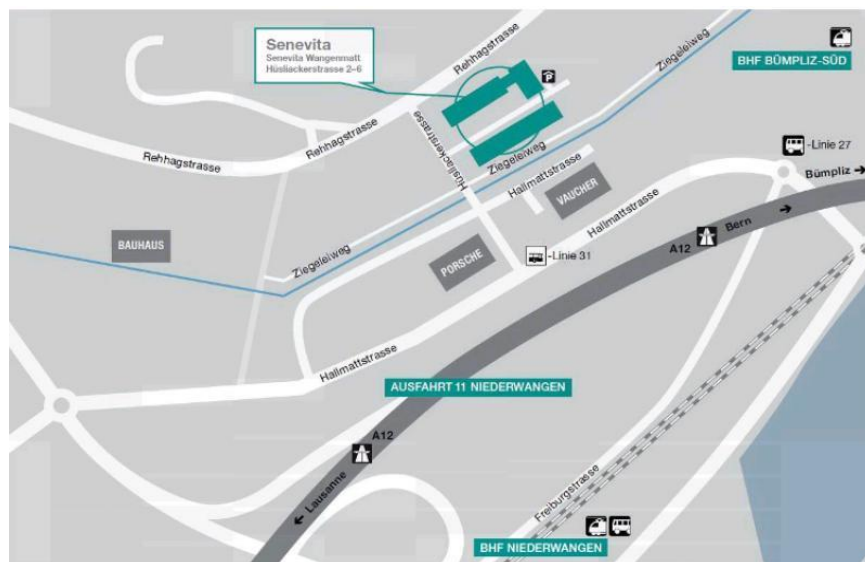
4 Anfahrt

4.1 mit dem Auto

Die Senevita Wangenmatt ist in ungefähr fünf Fahrminuten von der Autobahnausfahrt der A12 «Niederwangen» mit dem Auto erreichbar. Fahren Sie nach der Ausfahrt bis zum Kreisell, nehmen die erste Ausfahrt und fahren rechts weiter auf der Hallmattstrasse Richtung Bern. Nach ungefähr 200 m links in die Hüsliackerstrasse einbiegen. Sie finden genügend gebührenfreie Parkplätze direkt vor der Senevita.

4.2 mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Mit dem ÖV erreichen Sie die Senevita Wangenmatt vom Hauptbahnhof Bern aus, indem Sie mit der S-Bahn bis «Bümpliz-Süd» fahren. Dort steigen Sie entweder auf die Buslinie 31 um und fahren bis zur Station «Hüsliackerstrasse», die in unmittelbarer Nähe zur Senevita Wangenmatt liegt, oder Sie nehmen den Bus der Linie 27 und steigen bei der Station «Hallmattstrasse» aus. Von dort erreichen Sie die Senevita Wangenmatt in ungefähr 7 Gehminuten.



5 Bankett

5.1 Räumlichkeiten

Wir haben ein wunderschönes Restaurant, das am Mittag für ca. 30 Personen und am Abend für ca. 120 Personen zur Verfügung steht. Während den warmen Tagen im Jahr können Sie auf unserer gemütlichen Terrasse verweilen.



5.2 Getränkeangebot

Eine auserlesene Auswahl an verschiedensten Getränken, Regionalbieren, Aperitifs bis Digestives sowie eine Teevariation finden Sie auf unseren diversen Getränkearten. Auf Wunsch lassen wir Ihnen diese gerne zukommen.

Wein

Wein ist eine Welt, in die Sie sich begeben dürfen. Essen und Trinken hat mit Kultur zu tun, und diese möchten wir mit Ihnen zelebrieren. Auf unserer Weinkarte finden Sie Weinproduzenten, welche wir persönlich kennen. Es sind Winzer, die ihre Leidenschaft in die Flaschen zaubern.

Für spezielle Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

5.3 Menüvorschläge Restaurant Wangenmatt

«Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.»

Das Wangenmatt-Team freut sich, Sie zu verwöhnen.

Andreas Biedermann, Küchenchef, und sein Team haben sich einer marktfrischen Küche verschrieben, die Regionales schätzen und neuzeitliche Einflüsse würdigen. Ihre Passion, aus dem Einfachen eine Besonderheit zu kreieren, wird Sie begeistern. Gekonnt kombinieren sie Aromen und Gewürze mit saisonalen Produkten zu einem harmonischen Ganzen.

Ihnen stehen täglich drei verschieden-wechselnde Menüs zur Auswahl sowie einen Wochenhit und unsere à la Carte Karte.



Beispiel Bankettmenü

Gemüseterrine mit Salatbouquet

oder/und

Rindsbouillon mit Backerbsen

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Bernaise

Herzoginkartoffeln und Spargelgemüse

Vegetarische Alternative:

Gemüseschnitzel mit Rahmsauce

Mischgemüse

Gebrannte Creme mit Rahm

Selbstverständlich berücksichtigen wir auch Ihre Wünsche und stellen dementsprechend ein Menü für diesen speziellen Tag zusammen. Bitte lassen Sie es uns einfach wissen!

6 Seminar

6.1 Pauschalen

6.1.1 Tagespauschale CHF 70 pro Person

Begrüßungskaffee

- Kaffee, Espresso, Schale, Macchiato, Tee, Orangensaft/Wasser

Pause am Vormittag

- Kaffee, Espresso, Schale, Macchiato, Tee, Orangensaft/Wasser
- Weggli oder Gipfeli

3-Gänge-Mittagsmenü oder Stehlunch inkl. Wasser

Pause am Nachmittag

- Kaffee, Espresso, Schale, Macchiato, Tee, Orangensaft/Wasser
- Süsse und salzige Snacks

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Raummiete inkl. technischer Hilfsmittel

6.1.2 Halbtagspauschale CHF 51.50 pro Person

Begrüßungskaffee

- Kaffee, Espresso, Schale, Macchiato, Tee, Orangensaft/Wasser

Pause am Morgen

- Kaffee, Espresso, Schale, Macchiato, Tee, Orangensaft/Wasser
- Weggli oder Gipfeli

3-Gänge-Mittagsmenü oder Stehlunch inkl. Wasser

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Raummiete inkl. technischer Hilfsmittel

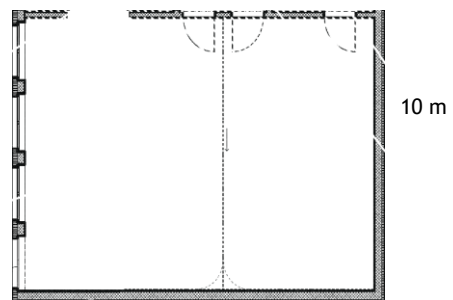
6.2 Raummiete per Raum ohne Konsumationen

½ Tag	CHF 200
1 Tag	CHF 300
ab 3 Tage	CHF 100 (pro Tag)

6.3 Details Seminarraum Verde

Grösse	130 m ²
Infrastruktur	Beamer Laptop WLAN CD/DVD-Player Rednerpult mit Mikrofon Flipcharts Pinnwände Eingebaute Musikanlage

Grundriss



6.4 Tischordnung/Bestuhlungsvarianten

Reihen à 6 Personen



Max. 4 Reihen (24 Personen)

Reihen à 8 Personen



Max. 4 Reihen (32 Personen)

U-Form



12 Personen



16 Personen

Blocktische à 6 Personen



Max. 30 Personen

Selbstverständlich können wir den Raum auch nach Ihren individuellen Wünschen einrichten und gestalten. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen diesbezüglich jederzeit zur Verfügung.

7 Vorschläge Seminarmenüs

Unsere Küche zaubert aus saisonalen und regionalen Produkten individuell für Ihr Seminar diverse Menüvorschläge. Unten finden Sie ein Beispielenü, wie das in etwa aussehen könnte.

Beispiel Seminarmenü

Apfel-Selleriesuppe

Rindsvoressen an Biersauce

Vollkorn-Knöpfli und Rosenkohl

oder

Vollkorn-Knöpfli-Gemüse-Auflauf

Joghurt-Terrine mit Feigensauce

Wir werden selbstverständlich die Seminarmenüs Ihren Wünschen anpassen. Bei speziellen Wünschen, wie zum Beispiel einem Filet, werden wir uns erlauben, einen Menüaufpreis auf die Pauschalen zu verlangen.

8 Deklaration

Unsere Küche arbeitet mit vielen regionalen Lieferanten zusammen. Gerne geben wir Ihnen auf Wunsch Auskunft.

Hier einige kurze Informationen:

Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz

Geflügel aus der Schweiz

Lamm aus Neuseeland und Australien

Fisch aus Russland

Früchte und Gemüse: Küng und Steiner AG in Bern sowie regionale Lieferanten

Allfällige Abweichungen und alle übrigen Deklarationen werden entsprechend vermerkt.

9 AGB

9.1 Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die mietweise Überlassung von Seminar- und Banketträumen der Senevita Wangenmatt zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels, wie zum Beispiel Verpflegung.

9.2 Vertragsabschluss

Der Vertrag ist für die Senevita Wangenmatt nach schriftlicher Rückbestätigung der Reservation verbindlich.

9.3 Leistung und Preise

Die Senevita Wangenmatt ist verpflichtet, die von ihr zugesagten Leistungen zu erbringen. Der Veranstalter verpflichtet sich, die Veranstaltung in dem von ihm zugesicherten Rahmen durchzuführen. Veranstaltungen, die gegen die Gesetzgebung, die Sitte oder die Moral verstossen, können zu jedem Zeitpunkt durch die Senevita Wangenmatt, ohne Anspruch auf Schadenersatz seitens des Veranstalters, abgebrochen werden. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise der Senevita Wangenmatt zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen der Senevita Wangenmatt an Dritte. Die vereinbarten Preise schliessen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

9.4 Annullation

Absagen der Reservation betreffend Seminare und Bankette müssen der Senevita Wangenmatt durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Reservation durch den Veranstalter vollumfänglich abgesagt, wird dem Kunden folgende Annullierungspauschale der reservierten Leistungen belastet:

60 bis 31 Tage vor Anlass: 25%

30 bis 15 Tage vor Anlass: 50%

14 bis 3 Tage vor Anlass: 75%

3 Tage bis während des Anlasses: 100%

9.4.1 Teilannullation

Für Teilannullierungen, welche 50% des vertraglichen Leistungsvolumens überschreiten, gelten die gleichen Bedingungen wie in Punkt 9.4.

9.4.2 Annullierung durch die Senevita Wangenmatt

Hat die Senevita Wangenmatt begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt kann sie die Veranstaltung ohne jegliche Schadenersatzverpflichtungen absagen.

9.5 Verlängerung

Polizeistunde ist um 24 Uhr. Verlängerungen bis um 2 Uhr können auf Vorbestellung beantragt werden. Die Kosten der Nachtverlängerung werden in Rechnung gestellt. Maximale Verlängerung bis 2 Uhr.

9.6 Zapfengeld

Sie können bei uns gerne Ihren eigenen Wein mitbringen. Für die Bedienung berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 18 pro Flasche.

9.7 Schäden

Der Kunde haftet gegenüber der Senevita Wangenmatt für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn beziehungsweise durch seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass die Senevita Wangenmatt dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend eingebrachte Sachen, Kleider oder Materialien von Kunden, Veranstaltern, Referenten oder Teilnehmern oder Dritten lehnt die Senevita Wangenmatt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung ab.

9.8 Weitere Bestimmungen

Der Kunde haftet gegenüber der Senevita Wangenmatt für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn beziehungsweise durch seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass die Senevita Wangenmatt dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend eingebrachte Sachen, Kleider oder Materialien von Kunden, Veranstaltern, Referenten oder Teilnehmern oder Dritten lehnt die Senevita Wangenmatt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung ab.

Anwendbares Recht:

Auf sämtliche Vereinbarungen sowie erbrachte Leistungen ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar.

Wir behalten uns vor, in gewissen Fällen eine Teilvorauszahlung zu verlangen.

10 Schlusswort

Haben wir Sie überzeugt? Über eine definitive Reservation Ihrerseits und Ihren Besuch freuen wir uns sehr. Auf bald in der Senevita Wangenmatt.

Ihr Senevita-Team

senevita
Wangenmatt

