

# \_Lounge

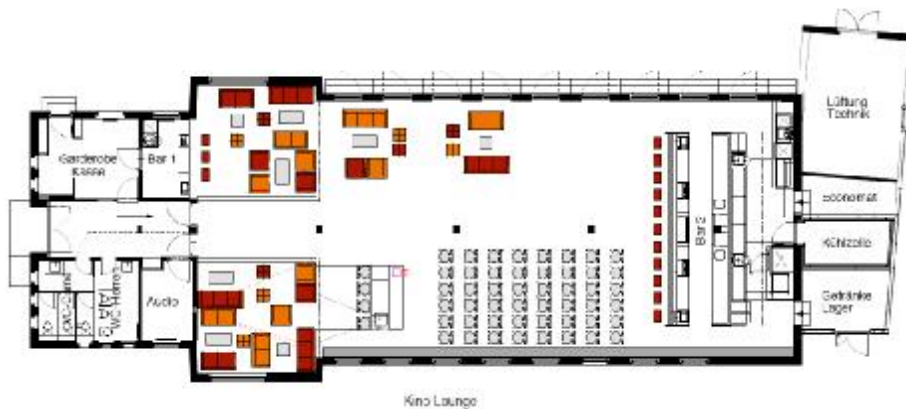
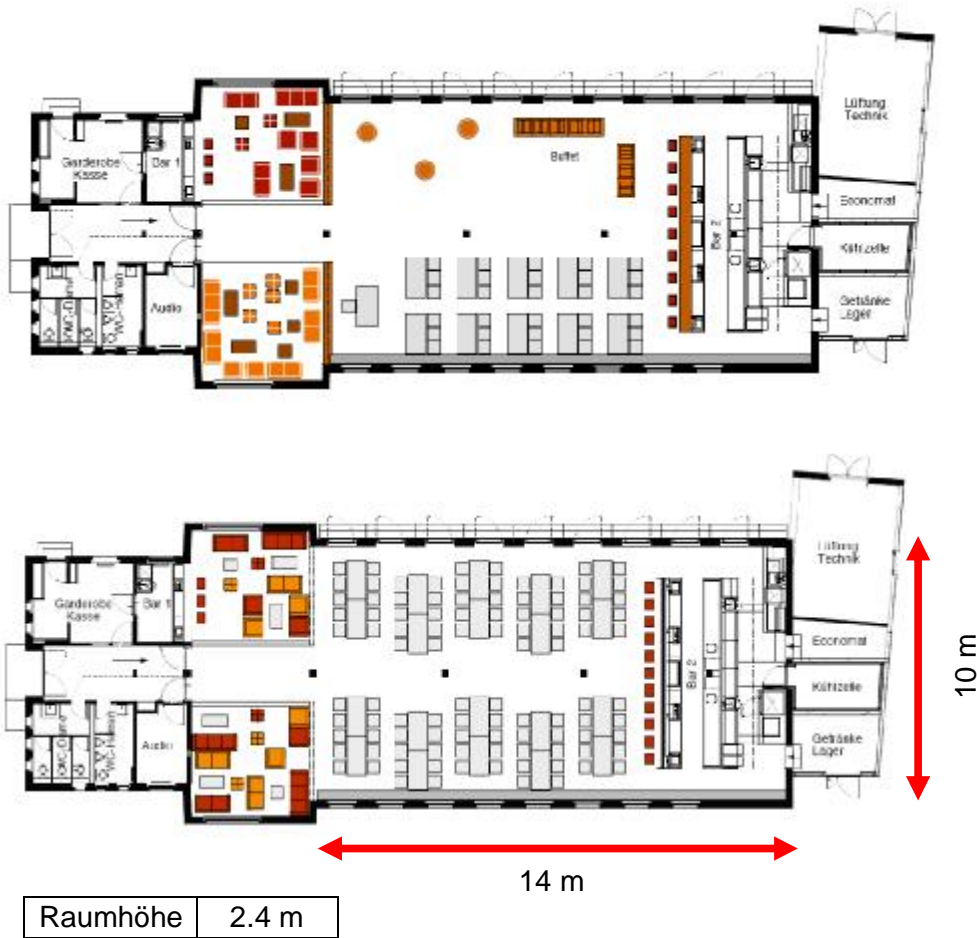


Seminardokumentation

## Die Lounge, der multifunktionelle Seminar- und Veranstaltungsraum

Die Lounge ist ein multifunktionaler Raum und ergänzt die gastronomischen Angebote im Schwellenmätteli ideal. Der längliche Raum mit heller Fensterfront zur Aare bietet sich sehr gut für Seminare und Veranstaltungen aller Art an.

### Grundrisse & Masse



## ***Mietbedingungen***

### **Raummiete netto (ohne Food & Beverage)**

|               |             |
|---------------|-------------|
| 08:00 – 12:00 | CHF 500.00  |
| 12:00 – 18:00 | CHF 800.00  |
| 08:00 – 18:00 | CHF 1200.00 |

### **Miete Technik**

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Beamer und Leinwand          | CHF 200.00  |
| DVD/TV                       | CHF 100.00  |
| Drahtmikrofon                | CHF 50.00   |
| Tischmikrofon                | auf Anfrage |
| Headsetmikrofon              | auf Anfrage |
| Moderatorenkoffer            | CHF 30.00   |
| Hintergrundmusik ab Computer | CHF 50.00   |
| Flipchart                    | CHF 30.00   |
| Pinwand                      | auf Anfrage |
| Whiteboard                   | auf Anfrage |
| Rednerpult                   | auf Anfrage |
| Podium                       | auf Anfrage |
| Internet                     | kostenlos   |

## ***Seminarpauschalen (gültig ab 20 Personen)***

### **Ganzer Tag (8:00-17:00)**

CHF 95.00 pro Person

Die Seminarpauschale beinhaltet:

- § Bereitstellung des Raums
- § Begrüssungskaffee mit Gipfeli
- § 2 Pausen mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Mineral, Brownies, Vanilleplunder und Früchten
- § Mineralwasser auf den Tischen
- § Stehlunch in der Lounge oder 3-Gang-Businesslunch im Casa

## **Halber Tag (8:00-12:00 oder 12:00-17:00) ohne Lunch**

CHF 65.00 pro Person

Die Seminarpauschale beinhaltet:

- § Bereitstellung des Raums
- § Begrüßungskaffee mit Gipfeli
- § 1 Pause mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Mineral, Brownies, Vanilleplunder und Früchten
- § Mineralwasser auf den Tischen

***Bei Seminaren mit kleinerer Teilnehmerzahl als 20 Personen wird zusätzlich eine Pauschale von CHF 20.00 pro Person verrechnet.***

## **Verpflegung**

### **Stehlunch in der Lounge**

#### **Kalter Fingerfood**

Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumpesto

Melonen-Rohschinken-Spiessli

Gemüsekörbchen mit zwei Dip Saucen

Auswahl von Mini Sandwiches (Roastbeef, Rauchlachs, gekochtes Ei)

#### **Warmer Fingerfood**

Polenta mit Oliven

Frittierte Zanderknusperli mit Tartarsauce

Pouletsatayspiessli an Honig-Senfsauce

Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce

#### **Süsser Fingerfood**

Brownies-Würfel

Mini Vanille-Plunder

Mini Fruchtspiesschen mit Pfefferminze

### **Lunch im Casa**

#### **Menuvorschlag 1**

Gemischter Blattsalat

oder

Toskanische Tomatensuppe

\*\*\*\*\*

Mistkratzerli im Ofen knusprig gebraten mit Peperoncini und Salbei, dazu

Ofenkartoffeln und gemischtes Grillgemüse

oder

Auberginengratin

\*\*\*\*\*

Tiramisù della Casa

oder

Panna Cotta mit Himbeersauce

## **Menuvorschlag 2**

Gemischter Blattsalat

oder

Toskanische Tomatensuppe

\*\*\*\*\*

Goldbrassenfilet in der Kartoffelkruste auf Proseccorisotto und getrockneten Tomaten,  
dazu gemischtes Grillgemüse

oder

Auberginengratin

\*\*\*\*\*

Tiramisù della Casa

oder

Panna Cotta mit Himbeersauce

## Getränkervorschläge

### Mineral

|                                  |       |           |
|----------------------------------|-------|-----------|
| Diverse Softgetränke             | 33 cl | CHF 4.60  |
| Mineral mit und ohne Kohlensäure | Liter | CHF 8.50  |
| Orangensaft Granini              | Liter | CHF 12.00 |

### Bier

|                                  |       |          |
|----------------------------------|-------|----------|
| Carlsberg Bier im Offenausschank | 25 cl | CHF 4.50 |
|----------------------------------|-------|----------|

### Schaumweine

|                                     |       |           |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Prosecco d.V., DOC Extra Dry Althea | 75 cl | CHF 59.00 |
| Moscato d'Asti DOCG Fratelli Bera   | 75 cl | CHF 54.00 |

### Weissweine

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| Télero Salento, IGT, Càntele, Apulien, Italien<br><i>Bombino</i>                                    | 75 cl | CHF 39.00 |
| Château les Tuileries, Entre deux mers, Bordeaux, Frankreich<br><i>Sauvignon Blanc und Sémillon</i> | 75 cl | CHF 42.00 |
| Champanel Grand Cru AOC, Cruchon, Waadt, Schweiz<br><i>Chasselas</i>                                | 75 cl | CHF 49.00 |
| Señorio de Rubios DO, Rias Baixas, Galizien, Spanien<br><i>Albarino</i>                             | 75 cl | CHF 52.00 |
| Roero Arneis DOC, Cornarea, Piemont, Italien<br><i>Arneis</i>                                       | 75 cl | CHF 58.00 |

### Rotweine

|  |       |           |
|--|-------|-----------|
| Negroamaro Salento IGT, Càntele, Apulien, Italien<br><i>Negroamaro</i>   | 75 cl | CHF 42.00 |
| Côtes du Rhône Villagel "Les Briguières", Domaine de Piaugier, Frankreich<br><i>Grenache</i>                         | 75 cl | CHF 45.00 |
| Tinto da Anfora, Bacalhôa, Alentejo, Portugal,<br><i>Aragones, Trincadeira, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon</i> | 75 cl | CHF 49.00 |
| Rejadorada Roble DO, Toro, Zamora, Spanien<br><i>Tempranillo</i>   | 75 cl | CHF 52.00 |
| Rungg Südtiroler Cuvée, Tramin, Alto Adige, Italien<br><i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>             | 75 cl | CHF 59.00 |

## **Allgemeine Informationen**

### **Adresse und Kontakt**

Schwellenmätteli Restaurants  
Riviera Restaurants SA  
Dalmaziquai 11  
3000 Bern 13

t\_+41 (0)31 350 50 01

f\_+41 (0)31 350 50 02

[veranstaltungen@schwellenmaetteli.ch](mailto:veranstaltungen@schwellenmaetteli.ch)

[www.schwellenmaetteli.ch](http://www.schwellenmaetteli.ch)

Geschäftsführer

Leiter Veranstaltungen

Leiter Administration

Reto Mettler

Pascal Rolli

Reto Menzi

t\_+41 (0)31 350 50 01

t\_+41 (0)31 350 50 06

t\_+41 (0)31 350 50 08

### **Mietartikel**

Diverse Artikel wie Zelte, Bühnen, runde Tische, Stühle mit Hussen usw. werden auf Wunsch über uns gemietet und Ihnen nach dem Anlass in Rechnung gestellt.

### **Dekoration**

Wir stellen Ihnen Kerzen und Windlichter kostenlos zur Verfügung. Blumendekorationen können wir, je nach Wunsch und Budget, für Sie organisieren. Selbstverständlich dürfen Sie auch eine eigene Dekoration mitbringen.

### **Menükarten**

Menükarten drucken wir auf Wunsch kostenlos. Auf Wunsch kreieren wir auch eine ganz persönliche Menükarte für Sie. Verrechnung nach Aufwand.

### **Musik & Unterhaltung**

Wir stellen Ihnen gerne Hintergrundmusik von unserem PC zur Verfügung. Selbstverständlich organisieren wir für Sie eine Band oder Unterhaltung nach Wunsch.

### **Parkplätze & Parkdienst**

Im Schwellenmätteli stehen uns nur beschränkt Parkplätze zur Verfügung. Die Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist für Sie und Ihre Gäste wesentlich problemloser. Gerne organisieren wir jedoch für Sie einen Parkdienst.

### **Annulationsbedingungen**

|                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 30 Tage vor Veranstaltung | keine Annullierungskosten         |
| 29 – 15 Tage              | 25% des Food & Beverage Umsatzes  |
| 14 – 5 Tage               | 75% des Food & Beverage Umsatzes  |
| 4 – 1 Tag                 | 100% des Food & Beverage Umsatzes |

### **Zahlungsbedingungen**

Nach Erhalt der Rechnung bitten wir Sie, diese innert 20 Tagen zu begleichen.