



BANKETTDOKU

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir das passende Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

TIERPARK-RESTAURANT
Dählhölzli

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen und Konditionen	3
Der Apéro	5
Weitere Apéro-Ideen	6
Menüvorschläge	7
Menüs selber zusammenstellen	8
Dählhölzli Specials	10
Herkunftsdeklaration	11
Checkliste	12
Anfahrt	13
Kontakt	13
AGBs	14

Allgemeine Informationen & Konditionen

Speiseangebot

Das Speiseangebot wird aus marktfrischen Produkten zubereitet. Wenn immer möglich, berücksichtigen wir regionale Produzenten und örtliche Spezialitäten. Gerne beraten wir Sie bei der Menüplanung. Bankette sind für Gesellschaften ab 11 Personen berechnet. Gerne erwarten wir Ihre Bestellung mit einheitlichem Menü, wobei eine fleischlose Alternative selbstverständlich möglich ist. Gruppen bis max. 10 Personen können vor Ort gerne «à la carte» bestellen.

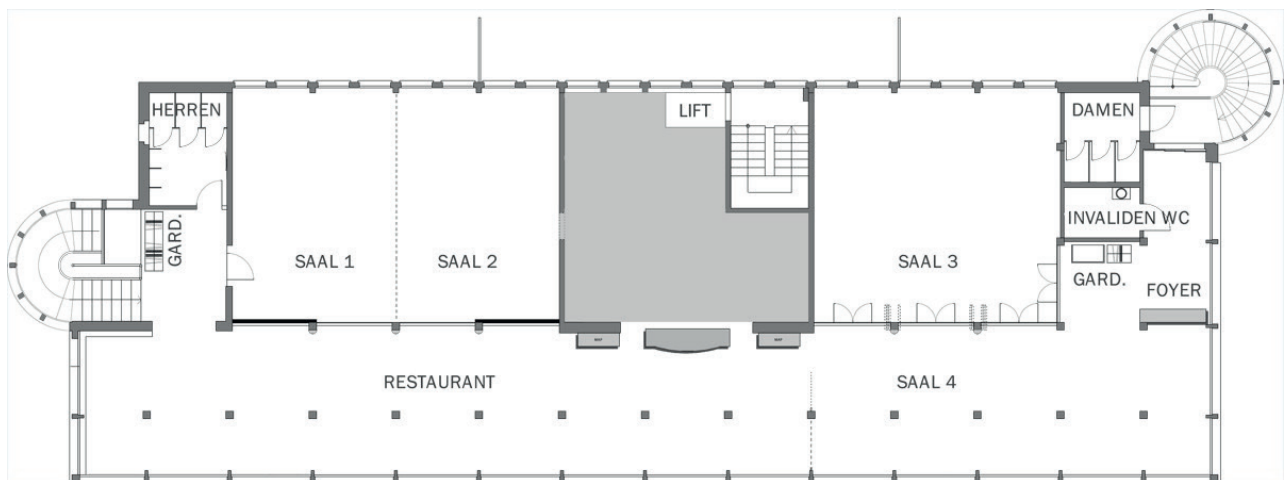
Weinkarte

Weine sind unsere Leidenschaft. Bei mehr als 11 Personen empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden (Lieferfristen für Weine ca. 10 Tage). So können wir alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereiten.

Ambiente

Eine kurze Beschreibung unserer Räumlichkeiten, soll Ihren Einblick erweitern:

Grundriss und Bestuhlung für Bankette



Raum	Grösse in m ²	Personen pro Saal					
		Blocktisch	U-Form	Seminar	Theater	runde Tische	lange Tafel
Saal 1	40	23	–	–	–	–	40
Saal 2	40	23	–	–	–	–	40
Saal 1 und 2	80	36	–	–	–	60	75
Saal 3	60	30	–	–	–	40	–
Saal 4	75	–	–	–	–	40	50
Saal 3 und 4	135	–	–	–	–	130	54

Dekoration

Unsere saisonale Tischdekoration mit passenden Kerzen ist in unseren Preisen inbegriffen. Selbstverständlich dürfen Sie auch selbst einen Tischschmuck mitbringen. Sprechen Sie uns an, wenn Sie sich etwas Spezielles vorstellen, aber keine Zeit haben, Ihre Idee selber umzusetzen. Gemeinsam mit unserer Dekorateurin unterstützen wir Sie bei der Realisierung Ihrer Wünsche. Blumen/ Accessoires verrechnen wir zum Selbstkostenpreis. Selbstverständlich dürfen Sie die Tischdekoration nach dem Anlass mit nach Hause nehmen.

Anzahl Gäste

Um Missverständnisse auszuschliessen, sollten Sie uns die genaue Personenzahl spätestens zwei Wochen vor Anlass mitteilen. Hierbei tolerieren wir noch eine Abweichung von 20 % der zum Zeitpunkt der ersten Offerte gemeldeten Personenanzahl. Diese Angabe gilt dann als Grundlage für den Einkauf, die Produktion, Mitarbeiterplanung und auch für die Rechnungsstellung. 48 Stunden vorher tolerieren wir nur noch eine Abweichung von 5 % der uns zuletzt gemeldeten Anzahl Personen – zusätzlich kurzfristige Absagen haben wir nicht im Menüpreis einkalkuliert.

Preise / Zahlungskonditionen

Die Bezahlung erfolgt Bar, mit Kreditkarte oder gegen Rechnung (zahlbar innert 14 Tagen, netto). Wir behalten uns vor, bei grossen Anlässen, Sie um eine Anzahlung (Menüpreis für die von Ihnen gemeldete Personenzahl, ohne Getränke) zu bitten. Diese ist zahlbar bis drei Tage vor dem Anlass. Den Restbetrag können Sie Bar, mit Kreditkarte oder gegen Rechnung bezahlen. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: Ab dem 14. Tag vor Anlassbeginn werden 50 % des Arrangements auf die genannte Personenzahl als Annullierungskosten erhoben. Die Vorauszahlung der Menüpreise für die von Ihnen gemeldete Personenzahl erwarten wir bis spätestens 10 Tage vor Anlassbeginn per Kreditkarte oder via Banküberweisung. Bei Eingang der Zahlung bestätigen wir Ihnen gerne Ihren Anlass.

Verlängerungen

Sie möchten länger feiern? Ab 00.30 Uhr berechnen wir CHF 300.00 für die erste angebrochene Stunde und CHF 200.00 für jede weitere angebrochene Stunde.

Süssspeisen

Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 5.00.

Bestätigung

Sie erhalten von uns eine schriftliche Bankettbestätigung. Die Bankettbestätigung tritt nach schriftlicher Bestätigung beider Parteien in Kraft. Dies kann per Post, E-Mail oder Fax geschehen.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich jeder Zeit telefonisch während der Öffnungszeiten oder per E-Mail an unser Fachpersonal wenden.

Der Apéro

Ein gelungener Start ist ein Erfolgsgarant für den weiteren Verlauf ihres Anlasses. Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Apéro auf unserer Terrasse oder unter den Kastanienbäumen. Und dies alles mit der schönsten Aussicht auf die Aare. Sollte uns und Ihnen jedoch das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen, ist dies kein Grund für Traurigkeit, weil auch unsere Banketträumlichkeiten den idealen Rahmen für Ihren Anlass bieten.

Basic

(Pauschalpreis ab 10 Personen)

CHF 18.50 p. P.

Feuriges Rindstatar auf Toast
Canapé-Mix mit Salami, Schinken, Käse und Ei
Cherrytomaten-Mozzarellaspiessli mit Basilikum
Geröstetes Vollkornbrot mit Tomatenwürfeln, Kräuterfrischkäse und Auberginencreme
Sbrinzmöckli
Marinierte Oliven

Deluxe

(Pauschalpreis ab 10 Personen)

CHF 27.50 p. P.

Canapé-Mix mit Mostbröckli, Käse, Buureschinken und Ei
Gedörrte Zwetschgen im Speckmantel
Cherrytomaten-Mozzarellaspiessli mit Basilikum
Grissini mit Landrauchschinken
Käseküchlein mit Greyerzer
Rindfleischbällchen an pikanter Tomatensauce
Melonen-Landrauchschinkenspiessli
Pouletspiessli mit Kräuterdip
Sbrinzmöckli
Marinierte Oliven

Unser Hit: Warm & Kalt

(Pauschalpreis ab 10 Personen)

CHF 29.50 p. P.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit folgenden Häppchen:

Kalte Häppchen:

Geröstetes Brot mit marinierten Tomatenwürfeln, Sbrinzmöckli, frisches Brot belegt mit Landrauchschinken, Mostbröckli und Bergkäse, feuriges Rindstatar auf Toast

Warme Speisen:

Käseküchlein mit Greyerzer, Ofengemüsespiessli, Rindfleischbällchen an pikanter Tomatensauce, Schinkengipfeli, hausgemachtes Knoblauchbrot

Zudem ist im Pauschalpreis wahlweise ein Glas Prosecco, Orangenjus oder Mineral pro Person inbegriffen. Weitere Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Eistee, Apfelsaft oder Orangensaft

CHF 15.00 pro Liter

Frisch gepresster Orangensaft

CHF 25.00 pro Liter

Weitere Apéro-Ideen

Mind. 10 Portionen pro Auswahl. Preise pro Stück/Portion.

Kalte Köstlichkeiten

Geröstetes Vollkornbrot mit Tomatenwürfeln, Kräuterfrischkäse und Auberginencreme	CHF 2.50
Cherrytomaten-Mozzarellaspiessli mit Basilikum	CHF 3.50
Champignonspiess mit Balsamico	CHF 3.50
Marinierte grüne und schwarze Oliven (50g)	CHF 4.50
Geeiste Gemüsesuppe in der Espressotasse	CHF 3.00
Geeiste Gurken-Jogurtsuppe	CHF 3.50
Geröstetes Vollkornbrot mit Balik-Rauchlachstatar	CHF 4.50
Feuriges Rindstatar auf Briochetoast	CHF 3.50
Nussbrot mit Brie und Feigensenf	CHF 4.00
Melonen-Landrauchschinkenspiessli	CHF 4.00
Sbrinzmöckli (50g)	CHF 5.00
Gemüsesticks mit Dip	CHF 3.50

Warme Köstlichkeiten

Käseküchlein mit Greyerzer	CHF 3.50
Ofengemüsespiess	CHF 3.00
Hausgemachtes Knoblauchbrot	CHF 3.50
Felchenk nusperli mit Tartarsauce	CHF 4.50
Rindsfleischbällchen an pikanter Tomatensauce	CHF 3.50
Schinkengipfeli	CHF 3.50
Gedörrte Zwetschgen im Speckmantel	CHF 4.50

Menüvorschläge

Arrangements ab Gruppen von 11 Personen erhältlich, einheitliches Menü für die ganze Gruppe. Persönliche Wünsche auf Absprache. Menüpreise pro Person.

Menu 1

Marktsalat mit gehobeltem Gemüse und Kernen an Hausdressing

Hackbraten vom Kalb mit glacierten Rüebli, Kartoffelstock und einem Saucenseeli

Grossmutter's gebrannte Creme

CHF 45.00

Menu 2

Tomatensuppe mit Basilikum und gerösteten Knoblibrotchips

Schweinsfilet im Speckmantel an Dörripflaumenjus, dazu Kräuterkartoffeln und Lauchgemüse

Cappuccinomousse im Glas mit Orangenchips

CHF 55.00

Menu 3

Hausgebeizter Lachs auf knusprigen Röstitalern mit Honig-Senf-Dillsauce und Kräutersalat

Rosa Rindsentrecôte auf Thymianjus, mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace

CHF 67.00

Menu 4

Landrauchschinken mit Melone, Brotchip, Gewürzhonig und Salatbouquet

Karotten-Ingwersuppe mit geröstetem Sesam

Rosa gebratener Kalbsrücken an Marsalajus, mit buntem Gemüse und Rosmarin-Kartoffelstock

Schokoladenmousse «schwarz-weiss» mit Vanille-Beerenragout

CHF 72.00

Menu 5

Vitello tomato, rosa gebratenes Kalbfleisch mit würziger Tomatencreme, roten Zwiebeln und Salatbouquet

Karotten-Ingwersüppchen

Kalbsfilet im Kräutermantel an kräftigem Rotweinjus, mit Butternudeln und buntem Gemüse

Panna Cotta mit Vanille-Beerenragout

CHF 78.00

Gourmet Menu

Landrauchschinken mit Geissenfrischkäse und mariniertem Rucola

Karamellisierte Schalottencremesuppe mit Gewürzcroûtons

Felchenfilet auf Beluga-Linsensalat mit Balsamico, Lauch und Speck

Rosa Rindsfilet vom Metzger Simperl aus Bern mit Sauce béarnaise, buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Aprikosen Tarte Tatin mit Rosmarin an Vanilleglace

CHF 99.00

Menüs selber zusammenstellen

Arrangements ab Gruppen von 11 Personen erhältlich, einheitliches Menü für die ganze Gruppe.
Persönliche Wünsche auf Absprache. Menüpreise pro Person.

Kalte Vorspeisen

Marktsalat mit rohem und gekochtem Gemüse an Hausdressing	CHF 12.50
Nüsslisalat an unserer Haussauce mit Croûtons, Speck und Ei (Herbst/Winter)	CHF 12.50
Grillgemüsetatar mit mariniertem Geissenkäse	CHF 14.50
Tatar vom geräucherten Balik-Lachs mit Salatbouquet und geröstetem Brot	CHF 17.50
Rindscarpaccio mit Pyramidensalz, Olivenöl und Salatbouquet	CHF 17.50
Landrauchschinken mit Melonensalat, Brotchip, Salatbouquet und Gewürzhonig	CHF 16.50

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe mit Basilikumrahm und gerösteten Knoblauchbrotchips	CHF 10.50
Schafisheimer Weissweincremesuppe	CHF 10.50
Karotten-Ingwersuppe mit geröstetem Sesam	CHF 11.50
Klare Rinderbouillon mit Kräuterflädli	CHF 9.50
Kürbis-Apfelsuppe (Herbst) mit gerösteten Kernen und Kernöl	CHF 10.50
Marronincremesuppe (Herbst) mit Apfel und Zimt	CHF 10.50
Bärlauchschaumsuppe (Frühling) mit Gewürzcroûtons	CHF 10.50
Spargelcremesuppe (Frühling) mit Gewürzcroûtons und Spargeleinlage	CHF 12.50
Schaumsüppchen mit frischen Kräutern aus unserem Garten (Saisonal)	CHF 10.50
Gurkenkaltschale mit Joghurt und Dill	CHF 10.50
Geeiste Gemüsesuppe	CHF 11.50

Warme Vorspeisen

Gebackenes Gemüse mit Kräuter-Cocktaildip	CHF 15.50
Sämiger Steinpilzrisotto mit Tomatenwürfeln und Thymian	CHF 16.50
Kartoffelgnocchi mit buntem Ofengemüse und mariniertem Geissenkäse	CHF 17.50
Hausgeräuchertes Lachsfilet auf Zitronen-Kartoffelstock	CHF 19.50
Gebratenes Forellenfilet mit Peperonata und Pilawreis	CHF 18.50

Fleischgerichte

Seeländer Poulardenbrust mit Fenchel, Safranreis und Rosmarinjus	CHF 29.50
Saftiger Schweinskrustenbraten mit geschmortem Weisskabis, Brezelknödel und Bierjus	CHF 34.50
Rosa Schweinsfilet mit gebratenen Pilzen auf Barolojus, Tagliatelle und buntem Gemüse	CHF 38.50
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Rosmarinpolenta, Lauchgemüse und kräftigem Rotweinjus	CHF 48.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelgratin und buntes Ofengemüse	CHF 52.00

Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, mit Kräuter-Kartoffelstock und Blattspinat mit Dörrtomaten	CHF 56.00
Aaretaler Buurebratwurst mit Butterrösti und Zwiebelsauce	CHF 28.50
Kalbshackbraten an Rotweinjus mit glacierten Rüebli und Kartoffelstock	CHF 30.50
Geschmortes Rindsvoressen mit Kräuter-Quarkspätzli und buntem Gemüse	CHF 32.50

Fischgerichte

Forellenfilet gebraten mit Ofengemüse und Bratkartoffeln	CHF 35.50
Felchenk nusperli mit Tartarsauce und Bärner frites	CHF 36.50
Lachsfilet aus dem Ofen an Safransauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	CHF 34.50
Gebratenes Felchenfilet mit Gartenkräutersalsa auf Tomaten-Chilirisotto	CHF 36.50
Eglifilet mit Pilawreis, Blattspinat und Kräutersauce	CHF 42.50

Fleischlose Hauptgänge

Kartoffelgnocchi mit buntem Ofengemüse und mariniertem Ziegenfrischkäse	CHF 26.50
Baumnuissrisotto mit Rucola und Pesto rosso	CHF 26.00
Grillierte Aubergine im Sbrinz-Eimantel mit Tomatennüdeli und Rucola	CHF 23.50
Äplermaggronen an Rahmsauce mit Kartoffeln, Zwiebelschmelze und Apfelmus	CHF 23.50
Bärner Ravioli mit Rucola und Dörrtomaten an Salbeibutter, Oliven und Artischocken	CHF 24.50

Dessert

Bärner Meringue mit Nidle	CHF 10.50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	CHF 12.50
Cappuccinomousse im Glas mit marinierten Orangenchips	CHF 8.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace	CHF 12.00
Karamellisiertes Aprikosen Tarte Tatin mit Rosmarin an Vanilleglace	CHF 12.50
Saisonaler Fruchtsalat mit einem Sorbet nach Wahl	CHF 12.50
Grossmutter's gebrannte Creme mit Karamell und Rahm	CHF 10.00
Panna Cotta mit Vanille-Beerenragout	CHF 9.50
Cremeschnitte «Dählhölzli»	CHF 9.00
Dessertvariation «Tierpark», lassen Sie sich überraschen	CHF 16.00

Dählhölzli Specials

Dessertbuffet «à discrétion»

ab 25 Personen

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen mit einer Auswahl von Mousse, Kuchen, Cremes, saisonalen Früchten, warmen sowie gefrorenen Köstlichkeiten.

Gerne integrieren wir Ihre Lieblingsdesserts im vielfältigen Buffet.

CHF 25.00 p. P.

Kaltes und warmes Buffet

(ab 30 Personen)

Wünschen Sie ein prachtvolles Buffet? Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

«Wine & Dine» Bankettessen mit den dazu passenden Weinen

(Pauschalpreis ab 15 Personen)

Möchten Sie die Wahl der passenden Weine uns überlassen? Geben Sie uns ein Thema (Rundreise durch die Schweiz, Vive la France, Bella Italia, Viva España).

Fondue Chinoise

Exklusives Fondue Chinoise-Vergnügen à discrétion

Hereinspaziert in unsere Chinoise-Stube!

Starten Sie mit einem Teller gemischtem Salat und geniessen Sie danach Schweizer Rindfleisch, Poulet- / Schweinefleisch und Kalbsmeatballs mit verschiedenen Saucen, Gemüse und Garnituren. Als Beilage servieren wir Reis und Pommes frites.

CHF 48.00 p. P.

Variante nur mit Rind

Mit je 100g Entrecôte und 100g Filet von Hand geschnitten

Ein Festessen ist garantiert!

CHF 59.00 p. P.

Grossmuttertisch

Erleben Sie bei uns ein Schlemmeressen, mit Freunden oder Arbeitskollegen, wie zu Grossmutterns Zeiten. Feine traditionelle, saisonal abgestimmte Speisen in 4 Gängen, hervorragende Weine, Mineralwasser und Espresso – alles ist à discrétion und im Preis inbegriffen.

CHF 79.50 p. P.

Geniessen Sie ein unvergessliches Erlebnis in einer ungezwungenen Atmosphäre.

Herkunftsdeklaration

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland**, Australien**
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

** Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren

Um Sie bei der Organisation Ihres Anlasses zu unterstützen, haben wir für Sie eine Checkliste zusammengestellt. Hier finden Sie einige sinnvolle Anregungen, damit bei Ihrem Fest nichts vergessen geht.

- Passendes Lokal
- An- und Rückfahrt der Gäste
- Parkplatz der Gäste
- Garderobe Gäste (evtl. Überwachung einplanen)
- Diverse Beschriftungen
- Tischplan, Tischordnung, Tischkarten
- Bestuhlung (Block, Hufeisen usw.)
- Programm / Ablauf des Anlasses
- Anordnung der Tische und Bestuhlung
- Dauer der Veranstaltung, sind Bewilligungen nötig?
- Kaffee / Imbiss vor bzw. während der Veranstaltung
- Apéro vor dem Essen
- Essen: Menü, Buffet, Businesslunch oder Take Away
- Menükarten
- Sind Kinder, Vegetarier, Allergiker unter den Gästen?
- Blumen, Dekoration, Musik
- _____
- _____
- _____

Anfahrt

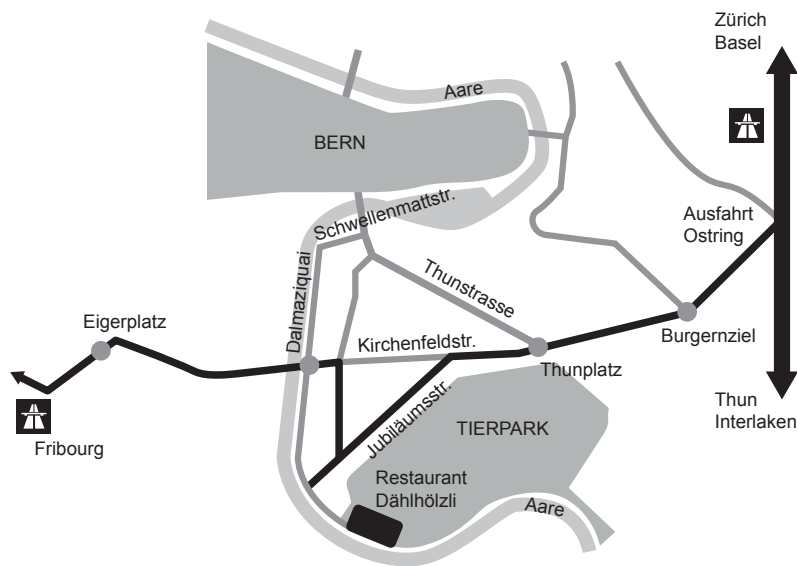
Bus

Bus Nr. 19 ab Bahnhof Bern (Endstation Efenau) bis Haltestelle Ka-De-We. Jubiläumsstrasse bis zur Aare, links zum Tierpark-Restaurant Dählhölzli. Zu Fuss ca. 5 min.

Auto

Aus Richtung Zürich: Ausfahrt Bern Ostring Richtung Stadt bis Thunplatz. Richtung Fribourg auf Kirchenfeldstrasse. Erste Abbiegung links in Jubiläumsstrasse (bei der Kapelle), geradeaus bis zum Parkplatz an der Aare.

Aus Richtung Fribourg: Ausfahrt Bümpliz-Köniz, Richtung Bern auf der Weissensteinstrasse. Bei der zweiten Kreuzung links in die Schwarzenburgstrasse, zum Eigerplatz. Geradeaus über die Monbijousbrücke. Nach der Brücke bei der ersten Ampel rechts in die Aegertenstrasse, rechts in die Jubiläumsstrasse bis zum Parkplatz an der Aare.



Kontakt

Haben Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
info@daehlhoelzli.ch oder per Telefon 031 351 18 94

Tierpark-Restaurant
Dählhölzli
Tierparkweg 2
3005 Bern
daehlhoelzli.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

Bankettdokumentation
Tierpark-Restaurant Dählhölzli

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. 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.

Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen 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 Auftragserledigung.

Vereinbarung

Die Auftragsbestätigung muss vom Auftraggeber rechtsgültig unterzeichnet und im Original an den Auftragnehmer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. 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.

Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

Änderung der Teilnehmerzahlen

Abweichungen der Teilnehmerzahl von mehr als 20 % müssen mindestens 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 2 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

Annullierung von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

- Bis 31 Tage vor dem Anlass: keine Kosten
- 30 bis 14 Tage vor dem Anlass: 50 % der offerierten Dienstleistung
- 13 bis 4 Tage vor dem Anlass: 80 % der offerierten Dienstleistung
- Ab dem 3. Tag vor dem Anlass: 100% der offerierten Dienstleistung

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 ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Ausnahme bildet die Kleiner Bäckerei, sämtliche Preisangaben sind exklusiv Mehrwertsteuer. Rechnungen sind innerhalb von 20 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 ZFV-Unternehmungen 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 ZFV-Unternehmungen 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.

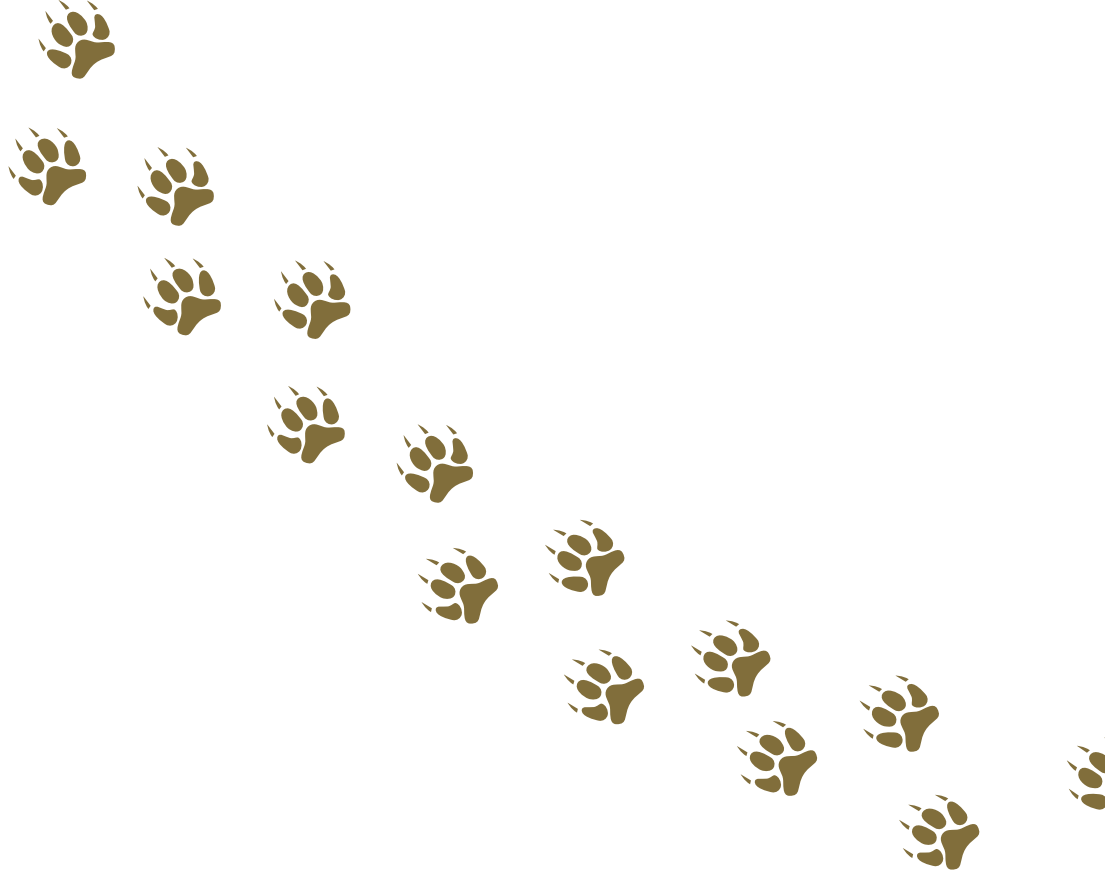
Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-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.

Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

Zürich, Dezember 2018



Tierpark-Restaurant
Dählhölzli
Tierparkweg 2
3005 Bern

T +41 31 351 18 94
info@daehlhoelzli.ch
daehlhoelzli.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen