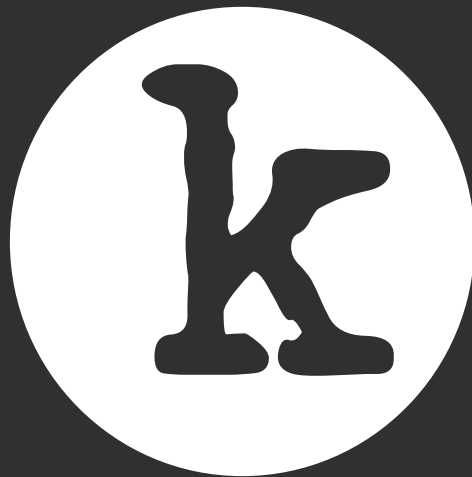




BANKETTDOKUMENTATION

KRAMER KELLER

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 kramer-Keller

Willkommen im kramer-Keller an der Kramgasse 12 in Bern – einem einzigartigen Ort, an dem Geschichte neu gedacht wird. Der sanft renovierte Keller verbindet charaktervolles Ambiente mit modernem Stil und bietet die perfekte Location für Events mit Persönlichkeit.

Ob private Feiern, Business-Events oder kulturelle Formate – der kramer-Keller passt sich Ihrem Anlass an. Tauchen Sie ein in die besondere Atmosphäre und geniessen Sie das kramer-Erlebnis: kreative Küche, ausgewählte Getränke und ein Team, das mitdenkt und mit Herz bei der Sache ist.

Von der ersten Idee bis zum letzten Gast kümmern wir uns um die Details, damit Ihr Event genau so wird, wie Sie ihn sich vorstellen. Reservieren Sie jetzt Ihren Termin und machen Sie Ihren Anlass im kramer-Keller zu einem echten Highlight.

ASG Bern GmbH
Restaurant kramer
Kramgasse 12
3011 Bern

info@kramer-bern.ch
www.kramer-bern.ch

UNSER ANGEBOT AUF EINEN BLICK

APÉRO

Knabber-Mix / Bruschetta-Mix	4
Apéro	5-6

UNSERE MENÜS

Menu Zunftskeller	7
Menu Rathaus	8
Menu Altstadt	9
Menu Zähringer	10
Menu Traditionell	11
Menu Classic	12
Menu Käse Fondue	13
Menu Fondue Chinoise	14
Menu Raclette	15
Hinweis Vegetarisches Angebot	16

GETRÄNKE

Kalte Getränke	17
Warme Getränke	18
Bier	19
Weisswein	20
Rosé / Schaumwein	21
Rotwein	22
Flaschenweine	23
Apéritif / Spritz	24
Vodka / Gin / Rum	25
Whiskey / Grappa / Cognac	26
Liquor / Brandy / Brand	27

INFORMATIONEN ZU ANLÄSSEN UND VERANSTALTUNGEN	28
--	----

AGB	29-31
------------	-------



APÉRO

KNABBER-MIX

Cashew Nuts - karamellisiert - leicht pikant
Oliven - gemischt & mariniert
Trockentomaten - Olivenöl - Knoblauch
Parmigiano Reggiano - gebrochen
Grissini - Knoblauch
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

19.8

BRUSCHETTA-MIX pro Sorte 1 Stück

Rauchlachs Tatar - Kresse
Rindstatar - Belper-Knolle
Trocken-Tomaten - Rucula
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

APÉRO-RICHE - small

Apéro Plättli - Trockenfleisch-Spezialitäten - Käse - Antipasti
Bruschetta - Rindstatar - Belper Knolle
Bruschetta - Trockentomaten - Rucula
Süppchen - saisonal - Shotglas
Flammkuchen - classic & medditerran

29.8

APÉRO-RICHE - medium

Apéro Plättli - Trockenfleisch-Spezialitäten - Käse - Antipasti
Bruschetta - Rindstatar - Belper Knolle
Bruschetta - Trockentomaten - Rucula
Süppchen - saisonal - Shotglas
Mini Pulled Porc-Burger - Fleisch aus der Region - BBQ-Sauce
Flammkuchen - classic & medditerran
Pouletknusperli - Kartoffelsalat
Schokoladen-Cashew Nuts Brownie
Panna-Cotta - Saisonfrucht

49.8



APÉRO

APÉRO-RICHE - deluxe

Apéro Plättli - Trockenfleisch-Spezialitäten - Käse - Antipasti
Bruschetta - Rindstatar - Belper Knolle
Bruschetta - Ziegenfrischkäse - Feigensenf
Süppchen - saisonal - Shotglas
Mini Pulled Porc-Burger - Fleisch aus der Region - BBQ-Sauce
Flammkuchen - classic & medditerran
Mini Poke Bowls - Chicken - Salmon - Tofu
Pilzrisotto
Schokoladen-Cashew Nuts Brownie
Panna-Cotta - Saisonfrucht
Gebrannte Crème - Meringuebrösel

62.8



MENU

ZUNFTSKELLER

MARKTSALAT

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

KALBSSTEAK

Rosa gebraten - Steinpilz-Rahmsauce
Marktgemüse - Majoranknödel

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte Glace
Karamellierte Cashew Nut - Saisonfrüchte

84.8



MENU RATHAUS

SASHIMI - IRISCHER BIOLACHS

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 Nut - Saisonfrüchte

92.8



MENU ALTSTADT

RÖSTGEMÜSESALAT

Feta - Wurzelgemüse - Koriander - Limetten - Sesamöl - Ingwer

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

Calvados-Rahmsauce - Saisongemüse - Taglierini

Schokoladen -Küchlein

Vanille-Glace - Saisonfrüchte

69.8



MENU ZÄHRINGER

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

Bernaise - Saisongemüse - Kartoffelcroquettes

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

RINDSRAGOUT - BERNER ART

Rotweinsauce - Speck - Zwiebeln
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

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend - leicht

KALBSGESCHNETZELTES

Champignonrahmsauce - 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

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

FONDUE CHINOISE

MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse
Saisongemüse - French-Dressing

FONDUE CHINOISE

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

mit Mixed Pickles 100g / 7.8

SÜSSMOST-CRÈME

Meringue Brösel - Schlagrahm

80.8

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.



MENU RACLETTE

MARKTSALAT

Saisonblattsalate - Kresse
Saisongemüse - French-Dressing

TROCKENFLEISCH-PLÄTTLI

Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten

RACELETTE

(wird vor dem Gast abgestrichen)
von der Chäschütte Bern
Brot - Kartoffeln
Mixed Pickles

ZITRONEN-JOGHURT-MOUSSE

Saisonfrüchte - Weisses Schokoladen-Crumble

73.8

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 HAUPTGÄNGE

FRÜHLING

KARTOFFELNOCKEN

Bärlauchrahmsauce - Ziegenkäse - Grünspargel - Zitronenapfel

34.8

SOMMER

GERÖSTETER BLUMENKOHL

Miso-Mayonnaise - Salsa Verde - Zitronen-Panko - Couscous

32.8

HERBST

RÖSTKÜRBIS - KARTOFFELVARIATION

Zitronenjoghurt - Miso-Karamell - Cashew Nuts Dukkah

33.8

WINTER

OFENPASTINAKEN

Tonka-Sauce - Champignons - Topinambur - Kartoffelstampf

33.8

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

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.

KALTE GETRÄNKE

Wasser mit und ohne Kohlensäure	0.3l	5
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Rivella rot, Süssmost, Citron	0.5l	7
HAUSGEMACHTER EISTEE		
Minze-Orange	0.3l	5.5
	0.5l	7.5
SWISS MOUNTAIN SPRING		
Tonic, Lemon, Ginger Beer	0.2l	6
Chinotto, Tomatensaft, Orangensaft	0.2l	5.5
San Bitter	0.1l	5.5
	0.25l	5.5
EL TONY MATE		
Mategetränke (koffeinhaltig)	0.33l	7
Hahnenwasser "a discretion" pro Person		3

WARMER GETRÄNKE

Kaffee crème	4.8
Espresso	4.8
Doppelter Espresso	5.8

Länggass - Tee

Assam Halmari	5
Menthe du Maroc	5
Berner Rosen	5
Verveine	5
Sencha Yamato Green Tea	5
Indian Chai	5

BIER

OFFENAUSSCHANK

Helles	0.3l	5.5
	0.5l	7.5
Pitcher	1.5l	21

FLASCHEN

Feldschlösschen lager alkoholfrei	0.33l	6
Feldschlösschen weizen alkoholfrei	0.33l	6
Hoppy Lager Brooklyn alkoholfrei	0.33l	6
Special Effects IPA alkoholfrei	0.33l	6
Valaisanne tripel hopped alkoholfrei	0.33l	6
Guinness Draught	0.5l	9
Schneider weisse Love Beer	0.5l	8
Coruja IPA	0.33l	7
Valaisanne Zwickel	0.33l	6.5
Valaisanne Pale Ale	0.33l	6.5
Valaisanne White IPA	0.33l	7
Valaisanne Jucy IPA	0.33l	7
Risser Trübes Cidergetränk Thun	0.33l	6.5
Brooklyn The stonewall inn IPA	0.33l	7
Brooklyn Defender IPA	0.33l	7

WEISSWEIN

"K" Trie weiss 2022	1.0dl	8
Sauvignon	7.5dl	49.5
G & R Triebaumer / Burgenland / Österreich		
Arneis Langhe DOC 2022	1.0dl	9
Arneis	7.5dl	54
Azienda Agricola Molino / Piemont / Italien		
Verdejo Verderrubi DOC 2023	1.0dl	8
Verdejo	7.5dl	49.5
Vinedos Verderrubi / Rueda / Spanien		
Cuvée la pleine lune No 3 2023	1.0dl	9
Petite Arvine / Chasselas / Sauvignon blanc	7.5dl	54
Christian Crittis & Urs Messerli / Wallis / Schweiz		
Juracon Sec "Chant de Vignes" 2021	1.0dl	8
Camaralet / Gros Manseng	7.5dl	49.5
Dom. Cauhapé / Juracon / Frankreich		

ROSÉ

"K" Rosé von der Blaufränkisch Reserve 2023	1.0dl	8
Blaufränkisch	7.5dl	49.5
G & R Triebaumer / Burgenland / Österreich		
GERTRUD Rosé Wallis AOC 2023	1.0dl	9
Gamay / Pinot Noir / Wallis / Schweiz	7.5dl	54

SCHAUMWEIN

Spumante - Vins mousseux	1.0dl	9
Prosecco DOC Dry "Tondo"	7.5dl	56
Glera		
Paladin & Paladin / Venetien / Italien		

ROSÉ PROSECCO

Millesimato		
Prosecco DOC Rosé	1.0dl	10
Glera & Pinot Nero	7.5dl	62
Paladin & Paladin / Venetien / Italien		

ROTWEIN

"K" Trie rot 2021	1.0dl	8
Zweigelt, Cabernet Sauvignon	7.5dl	49.5
G & R Triebaumer / Burgenland / Österreich		
Bärner Wy Pinot Noir AOC 2022	1.0dl	9
Pinot Noir	7.5dl	54
Weingut Hämmerli / Bern / Schweiz		
Oro rosso, cuvée prestige No 2 DOC 2018	1.0dl	9
Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero	7.5dl	54
Gamaret, Syrah		
Tenimento dell'Ör / Tessin / Schweiz		
ORSOLINO Barbera d'Asti DOC 2021	1.0dl	9
Barbera	7.5dl	54
Az. Agr. Ferraris / Piemont / Italien		
Petit Hipperia 2022	1.0dl	9
Cabernet Sauvignon, Merlot	7.5dl	54
Petit Verdot, Carbernet Franc		
Pago de Vallegarcia / Vino de la Tierra Castilla / Spanien		

FLASCHENWEINE

ROT

Pinot noir Barrique AOC 2020 **7.5dl** **69.5**

Pinot Noir
Weingut Hämmerli
Ins / Bern / Schweiz

ORSO Barbera d'Asti superiore DOCH 2022 **7.5dl** **64**

Barbera
Az. Agr. Ferraris
Piemont / Italien

Hipperia DO 2019 **7.5dl** **74**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Pago de Vallegarcia / Montes de Toledo / Spanien

WEISS

Riesling x Sylvaner AOC 2022 **7.5dl** **54**

Riesling Sylvaner
Markus Stäger / Graubünden / Schweiz

Saint-Saphorin AOC Lavaux 2022 **7.0dl** **54**

Chasselas
Les Frères Bovy / Waadt / Schweiz

APÉRITIF

Martini Bianco (Vol. 15%)	4cl	7.5
Campari (Vol. 23%)	4cl	7.5
Cynar (Vol. 16.5%)	4cl	7.5
Pastis 51 (Vol. 45%)	2cl	7.5
+ Mischgetränk		4.5

SPRITZ

Apérol Spritz	13
Apérol / Prosecco	
Sarti Spritz	13
Sarti / Prosecco	
Gespritzter Weisswein	11
Weisswein / Mineral oder Citron	
Kramer Aperero	13
Prosecco / Ingwer-Likör	
Babas Mix	12
Ingwer-Likör / Ginger Ale	
Limoncello Spritz	14
Limoncello / Rose Prosecco	

VODKA

Absolut (Vol. 40%)	4cl	8.5
Belvedere (Vol. 40%)	4cl	10.5
+ Mischgetränk		4.5

GIN

Bombay Sapphire (Vol. 40%)	4cl	8.5
Hendrick`s (Vol. 41.4%)	4cl	10.5
Monkey 47 Dry Gin (Vol. 47%)	4cl	10.5
SLOE Gin (Vol. 28%)	4cl	10.5
+ Mischgetränk		4.5

RUM

Bacardi Superior (Vol. 37.5%)	4cl	8.5
Havana Club (Vol. 40%)	4cl	8.5
+ Mischgetränk		4.5

WHISKEY

American

Jack Daniel's (Vol. 40%) **4cl** **8.5**

+ Mischgetränk **4.5**

Single Malts

Lagavulin 16y (Vol. 43%) **4cl** **15.5**

Oban 14y (Vol. 43%) **4cl** **15.5**

Talisker 10y (Vol. 45.8%) **4cl** **15.5**

GRAPPA

Paesanella Grappa Barolo (Vol. 41%) **2cl** **9**
Piemont, Italien

Paesanella Grappa Moscato (Vol. 41%) **2cl** **9**
Piemont, Italien

Paesanella Grappa Amarone (Vol. 41%) **2cl** **9**
Piemont, Italien

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac (Vol. 40%) **2cl** **9.5**

LIQUEUR

"K" Berner Altstadt Ingwer Likör (Vol. 17%)	2cl	8
"K" Berner Altstadt Holunder Likör (Vol. 17%)	2cl	8
Amaretto (Vol. 28%)	4cl	8
Baileys (Vol. 17%)	4cl	8
Limoncello (Vol. 30%) Limoncello Manufaktur	2cl	8
Hierbas Ibicencas (Vol. 26%)	2cl	8
CO`PS (Vol. 30%)	2cl	8

BRANDY

Carlos / XO Extra Old Solera (Vol. 38%)	2cl	9.5
---	-----	-----

BRAND

Etter Kirsch (Vol. 41%)	2cl	6.5
Fassbind Vieille Prune (Vol. 41%)	2cl	6.5
Fassbind Calvados (Vol. 40%)	2cl	6.5

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 vorab auszuwählen.

kramer Keller bis zu 45 Personen



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 ASG Bern 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 ± 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 23.30 Uhr verrechnen wir Ihnen pro im Einsatz stehenden Mitarbeitenden einen Zuschlag von CHF 20.00 pro Stunde. Es werden nur volle Stunden verrechnet. 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 sind die ASG Bern GmbH berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ASG Bern GmbH-Unternehmen 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

Der kramer Kelle 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 Umsatzeinbussen 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.

