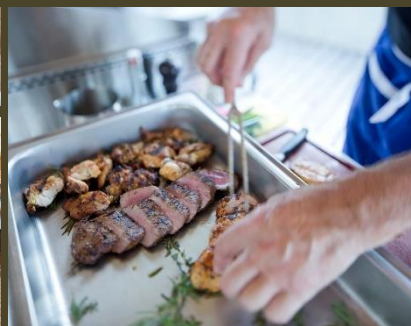


**DENKBAR?
IHRE KREATIVE
AUSZEIT IM
HIRZI.**

**WIR FREUEN
UNS AUF SIE!**



Herzlich Willkommen im Hirzi

Seminardokumentation

Seit 1982 lockt das Hirzi im Sommer Badegäste in das - mitten im Grünen liegende - Freibad, im Winter Schlittschuhläufer aufs Eis und gesellige Passanten ganzjährig ins heimelige Restaurant.

Das Restaurant Hirzi ist seit Jahren darauf bedacht, alle Gäste der Anlage mit leckerem Essen zu verwöhnen. Im Sommer 2018 hat das Hirzi ein neues Erscheinungsbild erhalten und damit eine leistungsfähige moderne Küche sowie ein freundlicher Gasträum im Erdgeschoss mit Abtrennung des Säali's. Im Obergeschoss ist zudem ein einladender heller Raum entstanden, dem die grosse Terrasse mit Bergsicht seinen Charme verleiht. Der Eventraum eignet sich optimal für Sitzungen, Tagungen und Schulungen. Mit Beamer, Beschallung und Flipchart ausgestattet bietet er alles, was zu dieser Nutzung von Nöten ist. Aber auch ein Aperitif unter Freunden, Taufen, Konfirmationen, Geburtstage, Hochzeiten sind jederzeit herzlich willkommen. Wer den Rahmen des null-Sterne-Betriebs mit höchstem Genuss

schätzt, wird sich im Hirzi wie zu Hause fühlen. Die Kulinarik zu jedem Ihrer Anlässe wird mit viel Liebe vom motivierten Hirzi-Team zubereitet und serviert. Wir beschreiten einen weiteren Weg vom Schnellimbiss zu einem gemütlichen, gutbürgerlichen Restaurant mit bodenständiger Kost, wo immer möglich mit Nahrungsmitteln und Getränken aus der Region oder zumindest aus der Schweiz. Gerne beraten und unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres ganz persönlichen Anlasses.

Wir machen den Unterschied... Überzeugen Sie sich selbst.

Stefanie Hegg und das ganze Gastro-Team

Inhaltsverzeichnis

1. Räumlichkeiten	4
2. Events/Seminare	5
3. Getränke	8
4. Checkliste für entspannte und gut organisierte Anlässe	9
5. Gut zu wissen.....	9
6. Geschäftsbedingungen.....	10

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

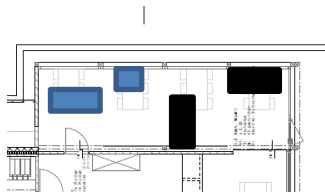
1. Räumlichkeiten

Säali im Erdgeschoss

Das Säali befindet sich leicht abgetrennt im Restaurant. Dieser Raum ist geeignet für kleine Sitzungen, die nicht hinter verschlossenen Türen und in einer Entspannten Lounge-Atmosphäre stattfinden dürfen. Das Säali ist zur Gaststube hin offen. Zudem ist es geeignet für kleinere private Anlässe, Vereinstreffen oder Firmenapéro.

Im Säali finden Sie einen 6er-Tische plus ein 2-er Tisch sowie zwei Lounge-Gruppen à je 4 Personen. Die Fensterfront und der Ausblick zur Badi bringen ein helles warmes Ambiente mit sich. Für Rollstühle ist das Säali erreichbar.

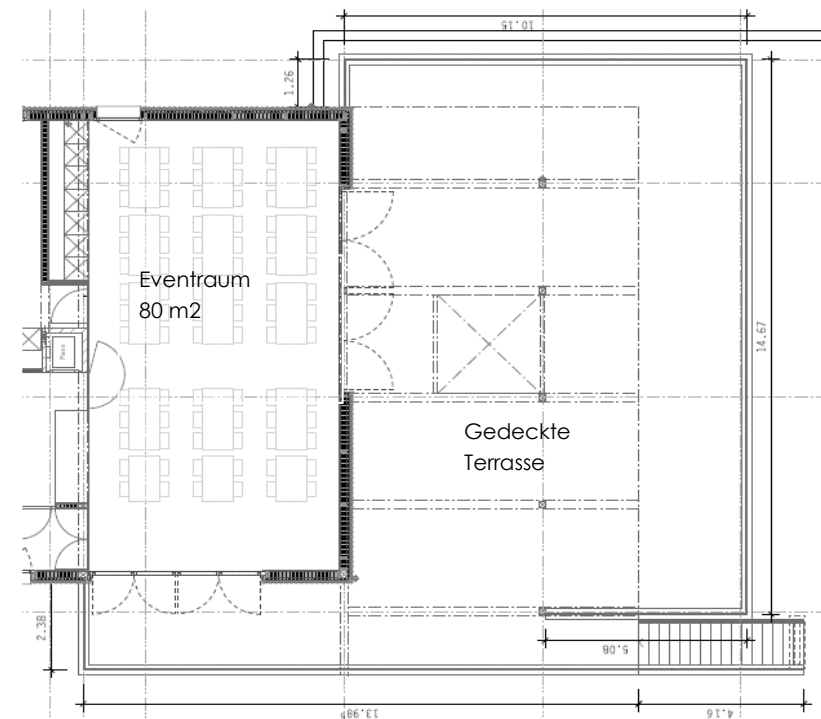
Maximale Personenzahl 16



Normal max. 16
Personen

Eventraum im Obergeschoss

Der Eventraum ist im Obergeschoss des Restaurants. Über die Aussentreppe gelangt man zur grossen, teilgedeckten Terrasse und dem geräumigen hellen und freundlichen Raum. Der Raum eignet sich exzellent für Workshop, Kadertage, Schulungen und Seminare, Feiern aller Art und Firmenessen.

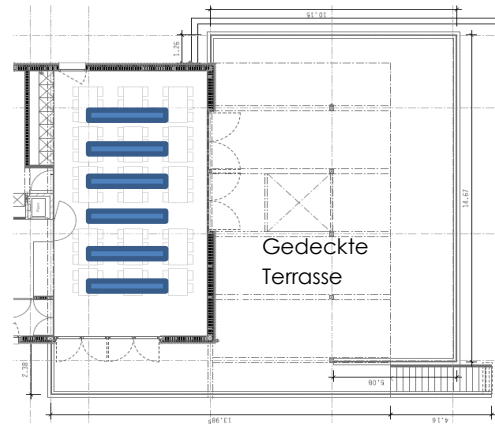


2. Events/Seminare

Bestuhlungsarten Events

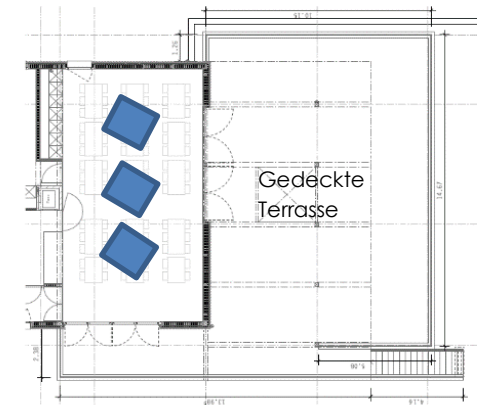
Variante «Bergblick»

Maximal 84 Personen
komfortable Personenzahl 58
Mit aller Blick nach der Terrasse
und den Bergen



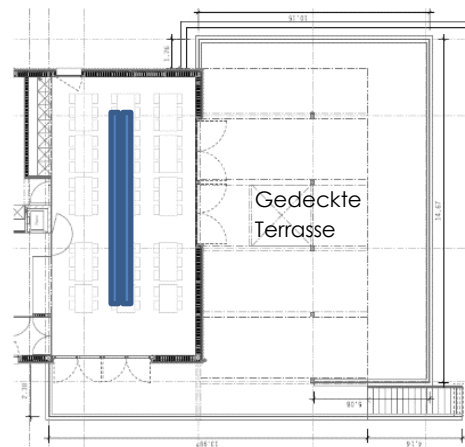
Variante «Mini-Tischblöcke»

max. Personenzahl 24



Variante «Blocktisch»

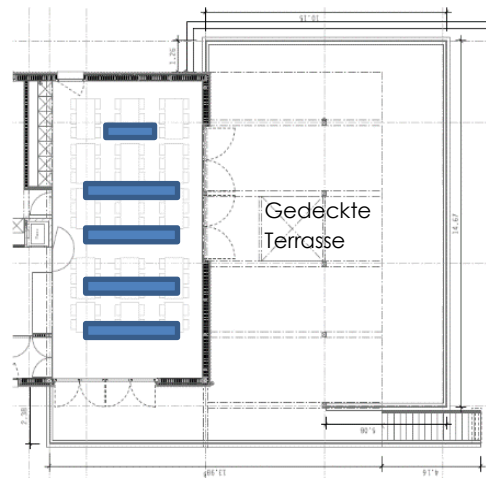
max. Personenzahl 28



Bestuhlungsarten Seminare

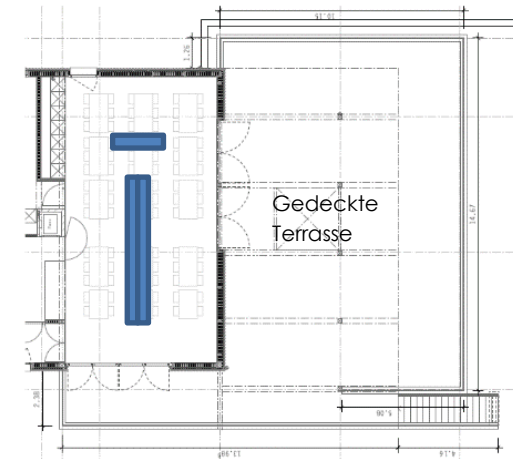
Variante «Seminar»

max. 36 Personen



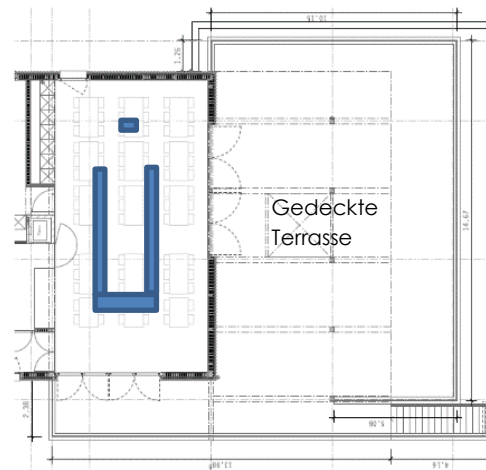
Variante «Blocktisch»

Blocktisch max. 24



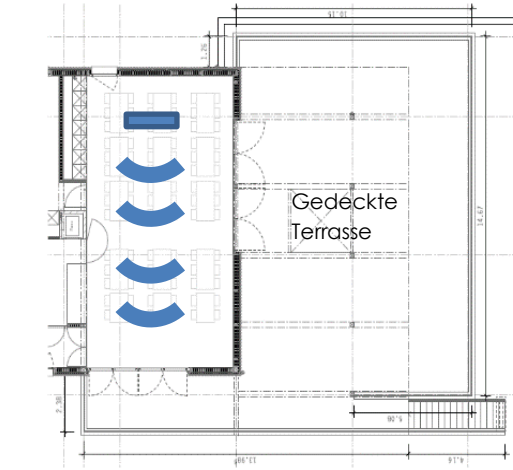
Variante «U-Form»

max. 24 Personen



Variante «Konzert»

max. 60 Personen



Ihren individuellen Wunsch dürfen Sie ungeniert anbringen. Wenn dieser möglich ist, setzen wir diesen gerne für Sie um.

Folgende technische Hilfsmittel stehen für Sie bereit:

- Flipchart
- Beamer (Wandprojektion)
- WLAN-Anschluss
- Professionelle Audioanlage

Diese Ausstattung ist für Sie kostenlos.

Das Mitbringen eines Laptops ist Sache des Veranstalters. Beim Einrichten leisten wir, falls möglich, gerne Unterstützung. Jedoch handelt es sich bei unseren Mitarbeitern nicht um technisches Fachpersonal. Ein Testtermin ist für unser aller Nervenkostüm sicher von Vorteil.

Seminarpauschalen (Buchbar ab 10 Personen)

Profitieren Sie von unseren kostengünstigen Seminarpauschalen (Preis pro Person).

Preise

Raummiete ohne Konsumation	CHF 10.00 pro Person
Kindergeburtstag Zapf Geld Torte	CHF 5.00 pro Person

Kaffeepause vormittags

Buttergipfel, Fruchtschale, Kaffee, Espresso, Tee, Orangensaft und Mineral mit / ohne Kohlensäure	CHF 16.00 pro Person
---	----------------------

Halbtagespauschale (8:00-12:00 Uhr)

Buttergipfel, Fruchtschale, Kaffee, Espresso, Tee und Mineral mit / ohne Kohlensäure sowie 2-Gang-Mittagsmenü	CHF 50.00 pro Person
---	----------------------

Tagespauschale (8:00-17:00 Uhr)

Buttergipfel, Fruchtschale, Kaffee, Espresso, Tee und Mineral mit / ohne Kohlensäure sowie 2-Gang Mittagsmenü Kaffeepause nachmittags mit Süssgebäck, Fruchtschale, Kaffee, Espresso, Tee, Orangensaft und Mineral mit / ohne Kohlensäure	CHF 69.00 pro Person
---	----------------------

3. Getränke

Kalte Getränke	EINHEIT	CHF
Valser mit & ohne Kohlensäure	50 cl	5.00
	1,5 Liter	11.00
Orangensaft	1 Liter	10.00
Cola / Cola Zero	45 cl	5.00
	1,5 Liter	11.00
Sprite	45 cl	5.00
Fuse Tea Pfirsich / Zitrone	50 cl	5.00
	1,5 Liter	11.00
Huus-Tee Ramseier	50 cl	5.00
Rivella rot / blau	50 cl	5.00
	1,5 Liter	11.00
Schorle	50 cl	5.00
Fanta	50 cl	5.00
Sirup	20 cl	0.50
Tikki Himbeer-Limonade	20 cl	2.00
Capri Sun	25 cl	1.50
Red Bull	33 cl	5.00

Heisse Getränke	EINHEIT	CHF
Tee in 12 Sorten		3.90
Kaffee Crème / Espresso / Ristretto		4.10
Doppelter Espresso		6.10
Milchkaffee / Cappuccino		4.50
XL-Milchkaffee / Latte Macchiato		4.70
Ovo / Schokolade (mit Milch)		4.50
Chococino (Milch, Kaffee, Schokolade)		4.50

Speisen

Buttergipfeli/Laugengipfeli	Stück	2.00
Frucht	Stück	1.00
Süssgebäck auf Bestellung	Stück	5.00

4. Checkliste für entspannte und gut organisierte Anlässe

- Art des Anlasses, Datum und Uhrzeit
- Anzahl Personen
- Seminarpauschale wählen
- Allergiker (z.B. Gluten- oder Laktoseintoleranz)
- Zeitplan (Ihre Vorbereitungszeit) und Pausen
- Bestuhlungswunsch
- Technik
- gewünschte Signalisation im Foyer
- Verrechnung von Getränken und Speisen, welche nicht in der Offerte ausgewiesen / von Ihnen in Auftrag gegeben wurden
- Zahlungsmodalitäten und Rechnungsadresse

5. Gut zu wissen

Parkieren

Ihre Gäste erhalten an der Kasse die zum Event gehörende gratis Parkkarte.

Bestätigung

Sie erhalten von uns eine schriftliche Seminarbestätigung. Diese tritt nach schriftlicher Bestätigung, sei es per Mail oder Post, bei der Parteien in Kraft.

6. Geschäftsbedingungen

1. Anwendungsbereich

Die vorliegenden Geschäftsbedingungen kommen bei Reservationen für Anlässe im Sportzentrum Restaurant Hirzi mit Eventraum zur Anwendung.

2. Anlass-Absprachen

Wir brauchen Ihre Details zum Anlass bis spätestens 7 Tage vor dem geplanten Datum. Folgende Informationen wollen Sie uns bitte telefonisch oder per E-Mail zustellen:

- Essens- und Getränkeauswahl (einheitliches Menü, evtl. mit einer vegetarischen Hauptgang-Variante)
- Anzahl Personen für Speisen (inkl. Anzahl vegetarische Menüs)
- Zeitplan (Ihre Einrichtzeit, Beginn Anlass, Pausen etc)
- Zahlungsart und genaue Rechnungsadresse
- Weitere wichtige Informationen Ihrerseits

3. Speisewahl

Sei erhalten aufgrund Ihrer Angaben eine Offerte mit Menüs zur Auswahl. Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü, plus die notwendige vegetarische Variante

4. Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss spätestens 7 Tage vor Ihrem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf und Produktion. Als Basis für die Rechnungsstellung gilt die bis 24 Stunden vor dem Anlass schriftlich mitgeteilte Personenzahl. Kurzfristige Abweichungen (innerhalb der letzten 48 Stunden vor dem Bankett) wie nicht erschienene Gäste sind nicht im Preis einkalkuliert und werden von uns zu 75% des veranschlagten Betrages verrechnet.

5. Platzierung Ihres Anlasses

Wir entscheiden abhängig von Personenzahl, Wetter und Anlass, wo wir Ihren Anlass platzieren. Falls wir die Räumlichkeiten bestätigt haben, entfällt dieser Punkt.

6. Bedingungen

Das Bekleben von Wänden und Fenstern in den Räumen ist nicht gestattet. Verspätungen, Programmänderungen etc. wollen Sie bitte vorgängig oder spätestens bei Ankunft melden.

7. Haftung

Das Sportzentrum Restaurant Hirzi lehnt jegliche Haftung für Schäden oder Verlust von Gäste-Eigentum grundsätzlich ab. Für Schäden an Gebäude, Einrichtung und Inventar haftet der Verursacher.

8. Preise

Alle Preise inklusive 7,7% gesetzlicher MwSt. und in Schweizerfranken (CHF)

9. Zahlungsbedingungen

Die Bezahlung erfolgt Bar, mit allen gängigen Kreditkarten oder gegen Rechnung (zahlbar innerhalb 14 Tage, netto). Bei Annulation eines bereits bestätigten Anlasses bitten wir um schriftliche Mitteilung.

10. Annullationsbedingungen

Annullationen müssen schriftlich (per Post oder E-Mail) kommuniziert werden. Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Sportzentrum Restaurant Hirzi vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Hierbei gelten folgende Ansätze:

Bis 7 Tage vorher keine Kosten

7 – 3 Tage vorher 50 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages

2 – 0 Tage vorher 75 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages

11. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen Schweizer Recht. Erfüllungsort und ausschliesslicher Gerichtsstand ist Bern.