



KORNHAUSKELLER  
RESTAURANT · BAR



# ANLÄSSE UND BANKETTE

im Kornhauskeller

Kornhausplatz 18, 3011 Bern, +41 31 327 72 72, [info@kornhaus-bern.ch](mailto:info@kornhaus-bern.ch), [kornhaus-bern.ch](http://kornhaus-bern.ch)

# DAS KORNSHAUS UND SEINE GESCHICHTE

Das Berner Kornhaus wurde 1711 bis 1718 erbaut und gilt als eines der Hauptwerke des bernischen Hochbarocks. In den drei Obergeschossen wurden Getreidevorräte gelagert, während im Keller die Fässer mit Wein lagerten.

Zu Beginn des 19. verloren die Kornhäuser ihre eigentliche Funktion, da die Versorgung mit Lebensmitteln weitgehend privatisiert wurde. Nach etlichen Nutzungswechseln verpachtete man den Kornhauskeller als Ausschankkeller. In den oberen Geschossen entstand ein Museum und im Keller entstand erstmals eine Gastwirtschaft. Lediglich der Kornmarkt blieb am angestammten Ort.

1893 bekam der Architekt Friedrich Schneider den Auftrag, den hohen Gewölberaum in ein Festlokal umzugestalten. Er baute die Holzgalerien ein, erschloss den Keller durch eine imposante Treppe und plante eine einfache Wanddekoration. 1897 wurde ein Wettbewerb ausgeschrieben, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen.

Rudolf Mürger, welcher den Wettbewerb initiierte, reichte ebenfalls einen Vorschlag ein und bekam den Zuschlag. So wurde der Kornhauskeller im Jugendstil mit allen Wappen der Ämter des Kanton Berns, den Sinnsprüchen von Otto von Greyerz, mit heimatlichen Liedbändern sowie heimischen Blumen und Tieren bemalt.

Die Zusammenarbeit mit Bindella entstand, als 1998 von der Stadt Bern ein Pächter für die Umsetzung eines Gastronomiekonzeptes gesucht wurde. Seither arbeiten über 80 Mitarbeiter aus 20 verschiedenen Nationen im prunkvollen Kornhauskeller.

## WEINKULTUR UND BINDELLA

Die Familienunternehmung Bindella, welche über 400 Weine im Angebot Ihrer Weinhandlung hat und ebenfalls ein eigenes Weingut in der Toskana führt, sorgt dafür, dass der Wein auch heute ein zentrales Thema im Kornhaus bildet.

Bei unserer Auswahl konzentrieren wir uns hauptsächlich auf die klassischen Anbauländer Italien und Frankreich, bieten jedoch auch eine grosse Auswahl an Schweizer Weinen an. Verlangen Sie unsere reichhaltige Weinkarte, besichtigen Sie den offenen Weinkeller oder geniessen Sie gar eine Degustation.



# WILLKOMMEN IM KORNSHAUSKELLER

Feiern und genießen Sie mit uns im kleinen Rahmen oder in der grossen Runde. Inspiriert von regionalen Produkten, bieten wir Ihnen täglich ein feines Mittagmenü sowie mittags und abends unser à la carte-Angebot an. Dazu wählen Sie den passenden Wein aus unserem sorgfältig zusammengestellten Sortiment.



## ANZAHL SITZPLÄTZE

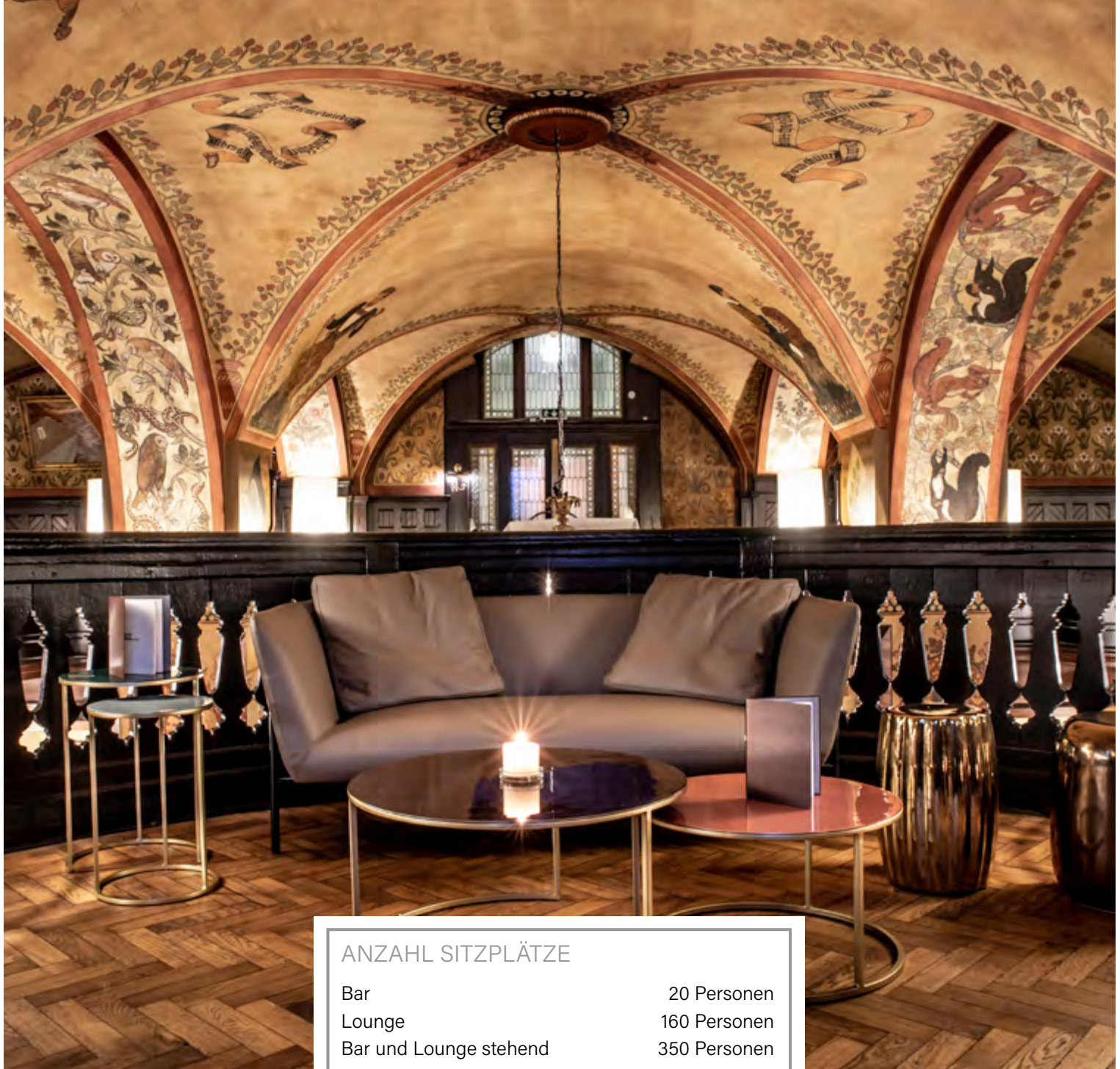
Restaurant	220 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Bankettbestuhlung)	450 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Stehplätze)	700 Personen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag	11.30 bis 15.00 Uhr 17.30 bis 22.30 Uhr
Warme Küche	11.30 bis 14.00 Uhr 17.30 bis 22.00 Uhr

# WILLKOMMEN IN DER KORNHAUSKELLER BAR

Die eindrückliche Bar mit ihren schönen Balkonen lädt zum Verweilen ein. Geniessen Sie mit Freunden, der Familie oder auch geschäftlich ein Aperitif mit tollen Cocktail-Kreationen sowie den passenden Häppchen im schönen Ambiente.



## ANZAHL SITZPLÄTZE

Bar	20 Personen
Lounge	160 Personen
Bar und Lounge stehend	350 Personen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag	17.00 bis 00.30 Uhr
Freitag	17.00 bis 02.00 Uhr
Samstag	17.00 bis 02.00 Uhr
in den Wintermonaten	14.30 bis 02.00 Uhr
Sonntag	geschlossen

# IHR ANLASS IM KORNSHAUS

Ob Familienfeier, Firmenanlass oder Hochzeit. Unsere Räumlichkeiten bieten die besten Voraussetzungen dafür. Sei es im Kornhauskeller oder in der Kornhauskeller Bar, bestimmt finden wir das für Sie entsprechende Ambiente. Mit unserem vielfältigen Wein- und Spirituosenangebot haben wir ebenfalls die Möglichkeit eine Degustation durchzuführen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses zur Seite und unterstützen Sie professionell ganz nach ihren Wünschen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne geben wir Ihnen Auskunft über Konditionen und Rahmenbedingungen.



## ORGANISATION ANLÄSSE UND BANKETTE:

Team Administration & Bankette

+41 31 327 72 74

Kornhauskeller

Restaurant & Bar

Kornhausplatz 18

3011 Bern

T +41 31 327 72 72

info@kornhaus-bern.ch

kornhaus-bern.ch

# APERITIF-VORSCHLÄGE

## «KORNHAUS-PLÄTTLI» PLÄTTLI À CHF 24 PRO PERSON

4 Sorten Käse  
Hartkäse und Weichkäse aus dem Berner Gebiet <sup>v</sup>  
Emmentaler Trockenfleisch  
Emmentaler Landrauchschinken  
Emmentaler Wurst  
Rohspeck  
Berner Käseküchlein mit Spinat und Lauch <sup>v</sup>  
Garnitur mit Essiggurken, Silberzwiebeln,  
Senfrüchten und Feigensenf <sup>v</sup>

## SPEZIALITÄTEN AUS DER KORNHAUSKELLER BAR

**Berner Frites** <sup>v</sup> 12 18  
Thymian-Oreganosalz, Trüffelmayo, Ketchup  
**Hummus Trio** <sup>v+</sup> 12  
Randen, Avocado, Tomaten  
«**Make your Combo Crostini**» pro Stück 4  
· Ziegenkäse, Feigen, Nüsse <sup>v</sup>  
· Emmentaler Rohschinken  
· Oliven, Thymian, Trüffelcrème <sup>v+</sup>  
· Tomaten, Basilikum, Schalotten <sup>v+</sup>

## VORSPEISEN HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN

	pro Stück
Geröstete Gewürzmandeln <sup>v+</sup>	2
Dreierlei belegte Brötchen (Tomate, Lachs, Rohschinken)	9
Randensalat mit Baumnüssen und Orangen <sup>v+</sup>	3
Gemüsedips mit Kräuterquarksauce <sup>v+</sup>	3
Eingelegte Rüebli mit Zimt und Ingwer <sup>v+</sup>	3
Pouletspiesse mit Senfsauce	4

## WARME APÉRO HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN

	pro Stück
Pilzrahmsüppchen <sup>v</sup>	4
Berner Käseküchlein mit Spinat und Lauch <sup>v</sup>	3
Rindfleischbällchen an pikanter Sauce	4
Schinkengipfeli	3
Fisch im Bierteig mit Knoblauchdip	4
Falafel mit Koriander-Joghurtdip <sup>v</sup>	3
Vollkornbrot mit lauwarmem Roastbeef	5

## DESSERT HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN

	pro Stück
Fruchtsalat mit frischer Minze <sup>v+</sup>	3
Schokoladenmousse <sup>v+</sup>	4
Nidlechueche <sup>v</sup>	4
Gebrannte Crème <sup>v</sup>	3
Hausgemachtes Brownie <sup>v</sup>	3
Saisonalen Fruchtestreuselkuchen <sup>v</sup>	3

# MENÜVORSCHLÄGE – FRÜHLING

März, April, Mai

## FRÜHLING 1

Preis pro Person: CHF 70.00

### Schweizer Lachscarpaccio

marinierte Spargeln • Basilikum • Rosa Pfeffer

—

### Lammnüssli im Kräutermantel

Minzsauce • Risotto • Blattspinat

—

### Rhabarber-Erdbeer-Parfait <sup>v</sup>

Meringue • Schlagrahm

## FRÜHLING 2

Preis pro Person: CHF 78.00

### Bieler Weissweinschaumsuppe <sup>v</sup>

Röstzwiebeln

—

### Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Béarnaise • saisonale Gemüse • Bratkartoffeln

—

### Frühlings Dessert-Sinfonie

## FRÜHLING 3

vegan

Preis pro Person: CHF 62.00

### Seeländer Mischsalat <sup>v+</sup>

Kerne • Pilze • Frühlingskräuter-Sauerrahmdressing

—

### Blumenkohlsteak <sup>v+</sup>

Chili-Baumnuss-Topping •  
veganer Knoblauchquark • Berner Frites

—

### Veganes Schokoladenmousse <sup>v+</sup>

frische Himbeeren

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

### WEISSWEINE

75 cl

#### Bärnerwy aoc

56

Weingut Krebs, Bielersee

*Gutedel*

#### Terre di tufi Toscana igt

61

Teruzzi, Toscana

*Trebbiano, Vernaccia di San Gimignano*

### ROTWEINE

75 cl

#### Bärnerwy aoc

56

Weingut Krebs, Bielersee

*Pinot noir*

#### Dolcetto d'Alba doc – «Faletto»

71

Bruno Giacosa, Piemonte

*Dolcetto*

v vegetarisch  
v+ vegan

Komponenten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.  
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

# MENÜVORSCHLÄGE – SOMMER

Juni, Juli, August

## SOMMER 1

Preis pro Person: CHF 92.00

### Melonen Trilogie

Emmentaler Rohschinken • Minze

—

### Schweizer Rindsfilet

Schalotten-Balsamicosauce •

karamellisierte Kirschtomaten • Rosmarinkartoffeln

—

### Sommerliebe-Sinfonie <sup>v</sup>

## SOMMER 2

Preis pro Person: CHF 64.00

### Seeländer Sommersalat <sup>v+</sup>

Blattspinat • Kohlrabi • Radieschen • Karotten •  
gelb-rote Kirschtomaten • geröstete Sonnenblumen-  
kerne • Verjus • Rapsöl

—

### Mistkratzerli

Zitronenconfit • Chili •

grillierte Kirschtomaten • Kartoffelschnitze

—

### Zitronen-Joghurtmousse <sup>v</sup>

Grapefruitsalat

## SOMMER 3

vegan

Preis pro Person: CHF 62.00

### Dreifarbige Randencarpaccio <sup>v+</sup>

blaue Kartoffelchips • Eierschwämmli • Knusper

—

### Schweizer Quinoa <sup>v+</sup>

grillierte Kirschtomaten • Knoblauch • Minze •

karamellisierte Zitrone • Rapsöl

—

### Mandel-Griessköpfl <sup>v+</sup>

Himbeer-Basilikumsauce

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

### WEISSWEINE

75 cl

**Gemella** Toscana igt

54

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

*Sauvignon blanc*

**Neuchâtel Oeil-de-Perdrix** aoc

56

Domaine du Château Vaumarcus, Neuchâtel

*Pinot noir*

### ROTWEINE

75 cl

**Biasca Premium** Merlot Ticino

64

Gialdi Vini, Ticino

*Merlot*

**Cúmaro** Conero docg, Riserva

70

Umani Ronchi, Marche

*Montepulciano*

v vegetarisch  
v+ vegan

Komponenten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.  
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.



# MENÜVORSCHLÄGE – HERBST

September, Oktober, November

## HERBST 1

Preis pro Person: CHF 89.00

### Rucolasalat <sup>v</sup>

Äpfel • Baumnüsse • Frischkäse •  
Honig-Ingwervinaigrette • Balsamico

—

### Schweizer Rindsfilet

Trüffelsauce • blauer Kartoffelstock •  
Pfälzer Karotten • gebackener Federkohl

—

### Schokoladen-Birnen-Tartelette <sup>v</sup>

Sauerrahmglace

## HERBST 2

Preis pro Person: CHF 69.00

### Blumenkohlsalat

Safransud • Knusperspeck • Kräutercroûtons •  
Vinaigrette • Granatapfelkerne

—

### «Suure Mocke»

Tessiner Estragonpolenta • grüne Bohnen

—

### Marroni Variation <sup>v</sup>

Vermicelles • Mousse • Parfait

## HERBST 3

vegan

Preis pro Person: CHF 64.00

### Römersalat <sup>v+</sup>

sautierte Pilze • marinierte Feigen •  
dunkle Schalotten-Rosmarinvinaigrette

—

### Sellerieschnitzel im Haselnussmantel <sup>v+</sup>

Spätzli • Rotkraut • Marroni • Rosenkohl •  
Apfel-Preiselbeerragout

—

### Rooiboscrème <sup>v+</sup>

Portweinquitten

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

### WEISSWEINE

75 cl

**Arneis Langhe docg**  
Prunotto, Piemonte  
*Arneis*

**54**

**Petite Arvine de Molignon**  
«Les Pyramides» Valais aoc  
Adrian & Diego Mathier, Valais  
*Petite Arvine*

**66**

### ROTWEINE

75 cl

**Pinot Noir Lucifer** Valais aoc  
Adrian & Diego Mathier, Valais  
*Pinot noir*

**58**

**Insoglio del Cinghiale** Tosana igt  
Tenuta di Biserno, Toscana  
*Syrah, Merlot, Cabernet franc,  
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*

**62**

v vegetarisch  
v+ vegan

Komponenten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.  
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

# MENÜVORSCHLÄGE – WINTER

Dezember, Januar, Februar

## WINTER 1

Preis pro Person: CHF 89.00

### Nüsslisalat

Ei • Speck • Granatapfelkerne •  
Kräuter-Sauerrahmdressing

—

### Schweizer Rinds- und Kalbsfilet

Kräuterjus • Tessiner Risotto • Wurzelgemüse

—

### Rotweinzwetschgen <sup>v</sup>

Zimtglace • Mandelknusper

## WINTER 2

Preis pro Person: CHF 86.00

### Getrüffeltes Frischkäsemousse <sup>v</sup>

Randenbett • Rapsöldressing

—

### Kalbskarree

Rosmarin-Schalotten-Balsamicojus •  
Kartoffelgratin • Pfälzer Karotten

—

### Apfelküchlein <sup>v</sup>

Vanillesauce

## WINTER 3

vegan

Preis pro Person: CHF 61.00

### Weisskabissalat <sup>v+</sup>

Äpfel • Nüsse

—

### Spitzkohlroulade <sup>v+</sup>

Linsenfüllung • Petersilienschaum •  
saisonales Gemüse • Salzkartoffeln

—

### Marronimousse <sup>v+</sup>

Feigenkompott

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

### WEISSWEINE

75 cl

**Porer** Pinot grigio Alto Adige doc  
Alois Lageder, Alto Adige  
*Pinot grigio*

64

**Chardonnay Barrique** Rebut La Neuveville  
Stadt Bern, Bern  
*Chardonnay*

69

### ROTWEINE

75 cl

**Marchese Antinori** Chianti classico docg, Riserva  
Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toscana  
*Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

86

**Maienfelder Marschallgut**  
Cottinelli, Graubünden  
*Pinot noir*

79

v vegetarisch  
v+ vegan

Komponenten der einzelnen Menüvorschläge können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.  
4-Gang Menüs sind auf Anfrage verfügbar. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

# STEHLUNCH

Für das lockere Beisammensein zum Mittagessen empfehlen wir unsere Stehlunch:

STEHLUNCH AB 50 PERSONEN À CHF 65.00 PRO PERSON

Angebot der Speisen je nach Saison

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Helles und dunkles Brot

Gemischte, kalte Vorspeisenplatte

1 Fleischhauptgang (nach saisonaler Auswahl)

1 vegetarischer und veganer Hauptgang (nach saisonaler Auswahl)

2 verschiedene Sättigungsbeilagen (nach saisonaler Auswahl)

Saisonales Gemüse

Kornhaus Dessert-Variation in kleinen Schälchen serviert

Die Vorspeisen und das Dessert werden sowohl am Buffet als auch Flying serviert.

Der Hauptgang wird ausschliesslich am Buffet serviert. Wir stellen ausreichend Stehtische zur Verfügung.

Für Veranstaltungen ab 100 Personen bieten wir zudem folgende Ergänzungen an:

GROSSES DESSERT- UND KÄSEBUFFET (JE NACH SAISON) À CHF 35.00 PRO PERSON

## DESSERTBUFFET FRÜHLING & SOMMER

Früchteplatte <sup>v+</sup>

Verschiedene Glaces <sup>v</sup> und Sorbets <sup>v+</sup>

Gebrannte Crème

Meringue mit Schlagrahm und marinierten Erdbeeren

Schokoladenmousse <sup>v+</sup>

Caramelköpfler mit Mandelknusper

## DESSERTBUFFET HERBST & WINTER

Früchteplatte <sup>v+</sup>

Verschiedene Glaces <sup>v</sup> und Sorbets <sup>v+</sup>

Caramelköpfler mit Mandelknusper

Marronimousse mit Feigenkompott <sup>v+</sup>

«Kornhaus»-Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>v</sup>

Schokoladenmousse <sup>v+</sup>

Hausgemachte Brownies <sup>v</sup>

## KÄSEBUFFET

6 verschiedene Käsesorten  
dazu Dörrfrüchte und Nüsse

Hausgemachter Früchtetesenf <sup>v+</sup>

Saisonales Chutney <sup>v+</sup>

Helles und dunkles Brot

## KÄSEBUFFET

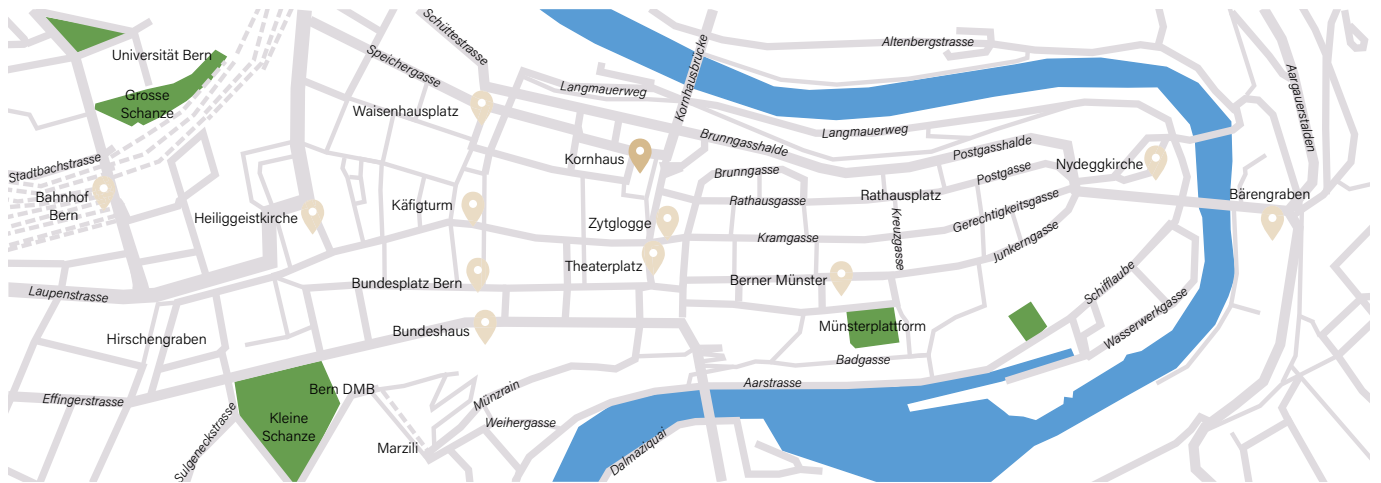
6 verschiedene Käsesorten  
dazu Dörrfrüchte und Nüsse

Hausgemachter Früchtetesenf <sup>v+</sup>

Saisonales Chutney <sup>v+</sup>

Helles und dunkles Brot

# SITUATIONSPLAN



Team Administration & Bankette  
+41 31 327 72 74

Kornhauskeller  
Restaurant & Bar  
Kornhausplatz 18  
3011 Bern

T +41 31 327 72 72  
info@kornhaus-bern.ch  
kornhaus-bern.ch

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Kornhauskeller Restaurant & Bar  
Bindella terra vite vita SA

## PARTEIEN UND VERTRAGSSCHLUSS

Das Restaurant Kornhauskeller, fortan Dienstleister genannt, erbringt Bankett- und Cateringleistungen für Anlässe jeglicher Art seiner Kunden, fortan Veranstalter genannt, nach Massgaben des individuell abgeschlossenen Detailvertrages. Der Vertrag kommt mit der Unterzeichnung des Detailvertrages zu Stande.

## SCHÄDEN

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei Schäden oder Verlust von gemieteten Geräten haftet der Veranstalter. Das Kornhaus lehnt jegliche Haftung ab.

## PREISE

Teuerungsbedingte Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## PERSONENANZAHL

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 2 Werktagen vor Anlass verrechnen wir das gewählte Menü zu 100% der zuletzt gemeldeten Personenanzahl.

## ÖFFNUNGSZEIT UND MITARBEITER AUFWAND

Das Restaurant inklusive der Bar sind bis 00.30 Uhr geöffnet. Sollte das Fest länger dauern, wird pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde ein Nachtzuschlag von CHF 45/h verrechnet. Unbedingt gilt es, die von Amts wegen auferlegte Schliessung bis 03.30 Uhr einzuhalten (in diesem Falle ist das Dienstende der Mitarbeiter 04.30 Uhr). Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter obliegt dem Kornhaus und wird den Bedürfnissen angepasst.

## BEWACHUNG & SICHERHEITSDIENST

Bei einer geschlossenen Gesellschaft wird der Einsatz eines Sicherheitsdienstes vorausgesetzt. Dies aus Gründen der Personensicherheit, des Objektschutzes, des Brandschutzes und dem damit verbundenen Sicherheitsdispositiv im Notfall des Kornhauses. Die externe Firma Protection Group ist am Objekt ausgebildet und bietet den oben erwähnten Schutz lückenlos an. Andere Sicherheitsfirmen müssen von uns bewilligt werden.

Bei Anlässen bis 200 Personen sind mind. 2 Mitarbeiter nötig, ab einem Einsatz über 5 Stunden zusätzlich eine weitere Person zur gesetzlichen Pausenablösung.

## BEWILLIGUNG DER FEUERPOLIZEI

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise von Amts wegen notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Veranstalter nach Aufwand verrechnet. Die Notausgänge sind zwingend frei zu halten.

## TICKETING BEI EVENTS

Tickets für Events im Kornhauskeller Bern können je nach Event über Eventfrog oder an der Abendkasse gekauft werden. Mit dem Kauf eines Tickets erwirbt der Käufer das einmalige Recht auf Eintritt, Besuch und die ausgeschriebenen Leistungen für den auf dem Ticket festgehaltenen Event in der bezeichneten Kategorie in der angegebenen Zeit/Datum.

## UMTAUSCH & RÜCKGABE

Der Umtausch oder die Rückgabe von Tickets ist grundsätzlich ausgeschlossen. Insbesondere können Tickets bei Eventausfälle oder höherer Gewalt nicht zurückgegeben werden. Tickets werden bei Verlust oder Beschädigung (z.B. nicht mehr lesbar) nicht ersetzt. Saisonabonnemente werden bei Verlust oder Beschädigung nur in Ausnahmefällen und gegen eine Gebühr ersetzt. Findet eine Event-Terminverschiebung statt, behalten die Tickets des ursprünglichen Events ihre Gültigkeit für den neuen Event.

## ANZAHLUNG

Das Kornhaus behält sich vor, bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Falle erst verbindlich nach dem Eintreffen der Zahlung.

## ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

### STANDARD ANLASS

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, gelten folgende Richtlinien:

bis 2 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 1 Monat vor Anlass	30%
bis 14 Tage vor Anlass	60%
unter 14 Tage	100%

### GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

(Basis in % der Mindestumsatzgarantie) Bei der exklusiven Miete von Teilen des Kornhauses gelten folgende Ansätze:

bis 3 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 2 Monate vor Anlass	50%
bis 1 Monat vor Anlass	80%
bis 14 Tage vor Anlass	100%

## ZAPFENGELD

Als Betrieb der Bindella Gruppe inklusive eigenständiger Weinproduktion werden grundsätzlich vom Veranstalter mitgebrachte Weine nicht ausgeschenkt.

## ZAHLUNG

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt, diese ist in der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen. Bei Zahlungen mit der Kreditkarte wird eine Kommission von 3 % vorbehalten.

Einzelinkasso ist möglich bis zu einer Gruppengrösse von 10 Personen. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um die Zahlung per Rechnung.

Wir versenden Rechnungen nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir vor Ort zu bezahlen.

## GERICHTSSTAND

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizer Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.