

BANKETTDOKUMENTATION

MAPPAMONDO

ristorante & bar



Sportgastro AG
Ristorante & Bar MAPPAMONDO
Länggassstrasse 44
3012 Bern

+41 31 301 30 82
info@mappamondo.ch
www.mappamondo.ch

Folgen Sie uns:



@RistoranteundBarMappamondo



@baernerbeizer



@baernerbeizer



@baernerbeizer

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	3
2	Saal	5
2.1	Allgemein	5
2.2	Grössenangabe.....	5
2.3	Eckdaten.....	5
2.4	Zugang und Raumplan „Saal“	6
2.5	Bestuhlungsmöglichkeiten	7
2.6	Seminarpackages.....	9
3	Kegelbahn	10
3.1	Allgemein	10
3.2	Bahnmiete	10
3.3	Betriebszeiten	10
3.4	Keglerpackages.....	10
4	Apérovorschläge.....	11
5	Speisevorschläge	12
6	Produktedeklaration.....	15
7	Allgemeine Rahmenbedingungen.....	16
7.1	Anfahrt / Parkplätze	16
7.2	Annullierungsbedingungen	16
7.3	Catering	16
7.4	Checkliste	17
7.5	Dekorationen	17
7.6	Kinder.....	17
7.7	Personenanzahl	18
7.8	Preise	18
7.9	Räumlichkeiten	18
7.10	Rollstuhl	18
7.11	Verlängerung.....	18
7.12	Vorbestellung.....	18
7.13	Zahlungsbedingungen	19
7.14	Gutscheine.....	19
7.15	Zapfengeld	19

1 Einleitung

Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof Bern entfernt, befindet sich das Ristorante & Bar MAPPAMONDO. Betreiberin des Gastronomiebetriebs an der Länggassstrasse 44 ist die Sportgastro AG mit Hauptsitz in der PostFinance-Arena in Bern.

Die Sportgastro AG ist ein vielseitiges Unternehmen mit verschiedenen Betriebszweigen. Sie betreut sämtliche Restaurants und Cateringstände in der PostFinance-Arena, führt in der Stadt Bern die Restaurants The BEEF Steakhouse & Bar, Restaurant & Bar Caledonia sowie zwei Filialen des „To-Go-Konzepts“ The BEEF Burger, in Münchenbuchsee das Restaurant Golfpark Moossee, ist Pächterin im Restaurant Strandbad Moossee, führt seit September 2017 das neueröffnete Ristorante & Bar Lago in Hinterkappelen und bietet mit 24/7 Catering & Events einen Cateringservice für die ganze Schweiz an.

MAPPAMONDO, das ist die Welt der italienischen Gastfreundschaft in einem legendären, stilvoll renovierten Lokal. Ob alleine, zu zweit oder in der Gruppe: Bei uns erleben Sie la dolce vita – vom Drink an der Bar über das gepflegte Abendessen bis zum besonderen Anlass im grossen Saal.

Ristorante

Auf der kulinarischen Reise durch Italien laden wir Sie ein, bei unseren erlesenen Köstlichkeiten aus dem Piemont länger zu verweilen. Lassen Sie sich verwöhnen wie bei Mamma in bella Italia!

Bar

Geniessen Sie frühmorgens einen vorzüglichen caffè oder geniessen Sie nach Feierabend ein Glas spritzigen Prosecco. Denn an unserer durchgehend geöffneten Bar gilt jeden Tag das Motto: La vita è bella!

Saal

Nicht nur die Italiener lieben es, tutta la famiglia an einem grossen Tisch zu treffen. Zum Beispiel in unserem Saal. Auch bei grossen Veranstaltungen sind Sie bei uns gut aufgehoben. Unser Saal bietet Platz für bis zu 180 Personen und bildet dank Bühne und Leinwand den optimalen Rahmen, von der Konferenz bis zum Hochzeitsfest. Unsere Antipasti, Piemonteser Spezialitäten und Dolci verwöhnen Ihre Gäste mit feinsten Küche. Sie haben besondere Wünsche? Wir haben ein offenes Ohr. Kontaktieren Sie uns, damit wir Ihre Wünsche verwirklichen können – per una bella grande festa!

Kegelbahn

Kosten Sie die Zeit mit Kollegen, Freunden und der Familie aus. Wir bieten dafür nicht nur Getränke und Speisen a l'italiano. Sondern auch eine Kegelbahn, deren Trophäenschrank und rustikales Flair nicht nur Nostalgiker dahinschmelzen lässt. Nach dem Wettbewerb können bis zu 50 Personen einen Aperitivo und unser Menü geniessen. Und wenn Sie freundschaftlich Ihre Kräfte messen wollen, planen wir gerne gemeinsam mit Ihnen.

In der nachfolgenden Dokumentation finden Sie alle Informationen, um einen gelungenen Anlass im Ristorante & Bar MAPPAMONDO organisieren und durchführen zu können. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen zusammen. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns im Ristorante & Bar MAPPAMONDO begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Sportgastro AG
Ristorante & Bar MAPPAMONDO

Maurizio Piovera
Betriebsleiter

2 Saal

2.1 Allgemein

Unser Saal, welcher ebenerdig zugänglich und damit rollstuhlgängig ist, eignet sich für Bankette, Sitzungen, Tagungen, Konferenzen aber auch für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und aufgrund der grosszügigen Bühne auch für Aufführungen aller Art.

2.2 Grössenangabe

Saalfäche:	rund 190m ²	Bühnenfläche:	78m ²
Saalhöhe:	4.5m	Bühnenhöhe:	5m
Saallänge:	14m	Bühnenbreite:	12m
Saalbreite:	13.5m	Bühnentiefe:	6.5m

2.3 Eckdaten

Seminar:	ab 10 bis 112 Personen verfügbar
Konzert / Stehlunch:	max. 180 Personen
Essen an langen Tischen:	max. 150 Personen
Essen an Blocktischen:	max. 160 Personen

Ausstattung:	▪ 1x Beamer	pauschal CHF 250.00
	▪ 2x Beamer	pro Stück / CHF 150.00
	▪ 1x Leinwand fix	inbegriffen
	▪ 2x Leinwand mobil	inbegriffen
	▪ 1x Rednerpult	inbegriffen
	▪ 1x Hand-Mik (inkl. Stativ)	pro Stück / CHF 150.00
	▪ W-LAN Router (Abdeckung für 30 PAX)	pro Installation / CHF 380.00
	▪ Moderationskoffer	pauschal CHF 50.00

*Raummiete:	▪ Tagespauschale Saal	CHF 850.00
	▪ 1/2 Tagespauschale Saal	CHF 550.00

Definition:	Als halber Tag gilt eine Belegungszeit von 4 Std. (z.B. 08.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00 / 19.00 - 23.00 Uhr)
	Als ganzer Tag gilt eine Belegungszeit von 10 Std. (z.B. 08.00 - 18.00 / 13.00 - 23.00 Uhr)

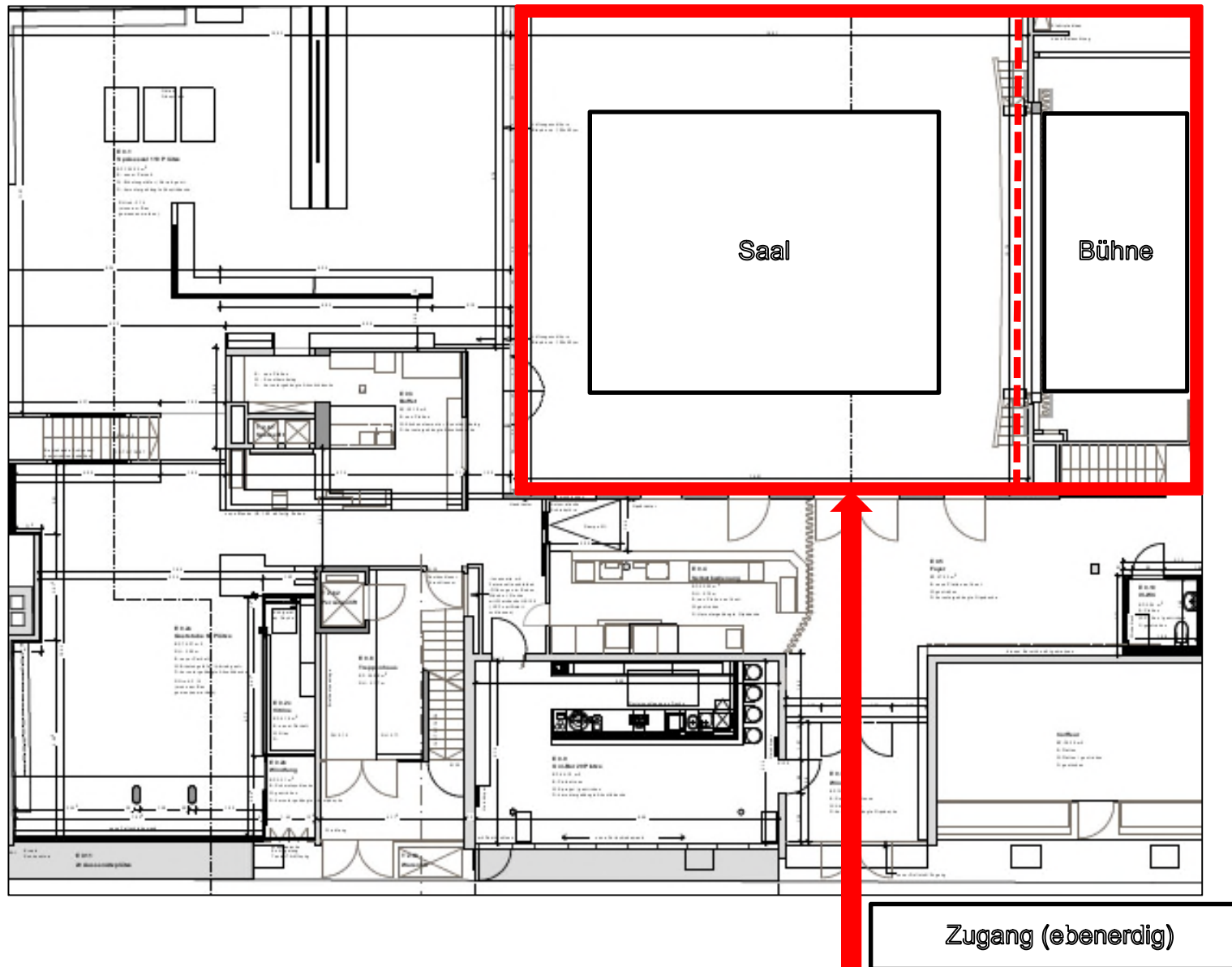
*Bei Konsumationen ab CHF 1'000.00 erfolgt eine Reduktion von 50%

*Bei Konsumationen ab CHF 2'000.00 werden keine Mietkosten erhoben

Bereitstellungskosten: Es werden pauschale Bereitstellungskosten von CHF 150.00 verrechnet.

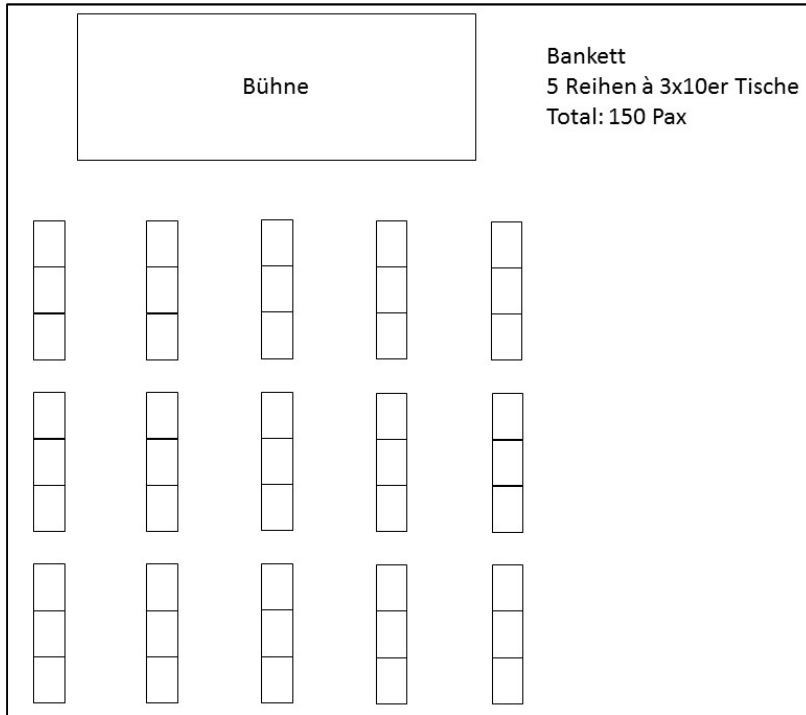
Reinigungskosten: Es werden pauschale Reinigungskosten von CHF 150.00 verrechnet.

2.4 Zugang und Raumplan „Saal“

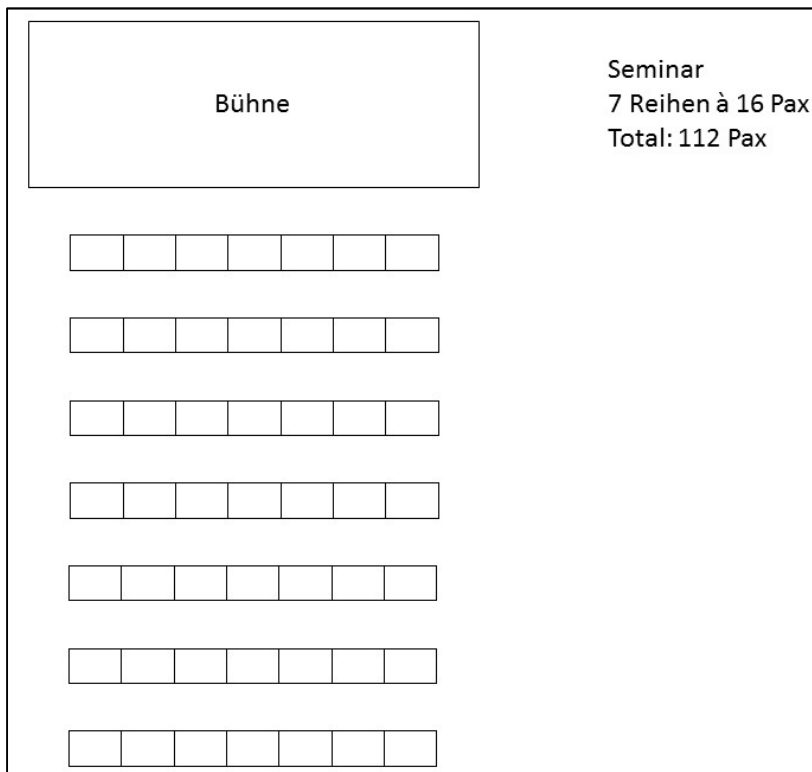


2.5 Bestuhlungsmöglichkeiten

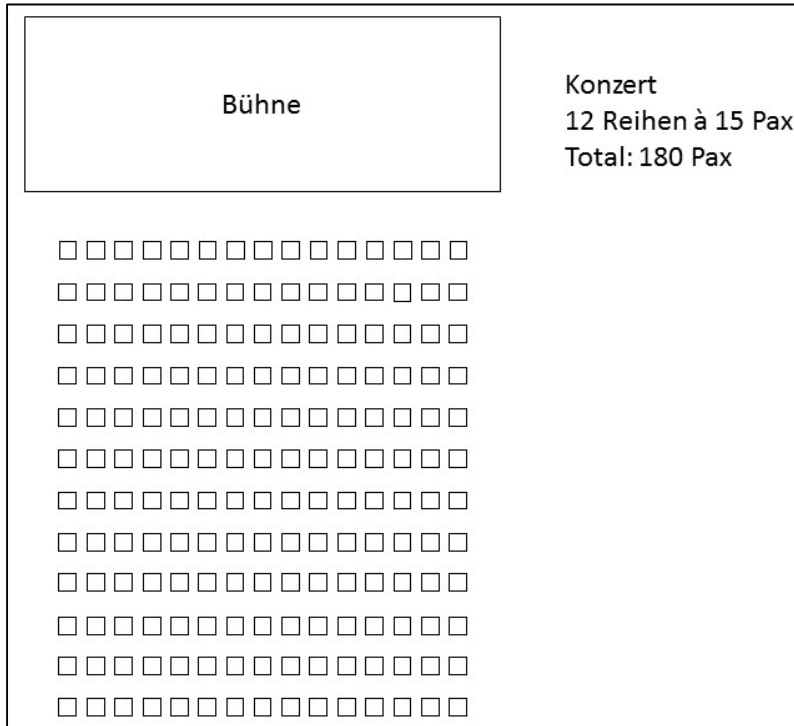
Variante 1:



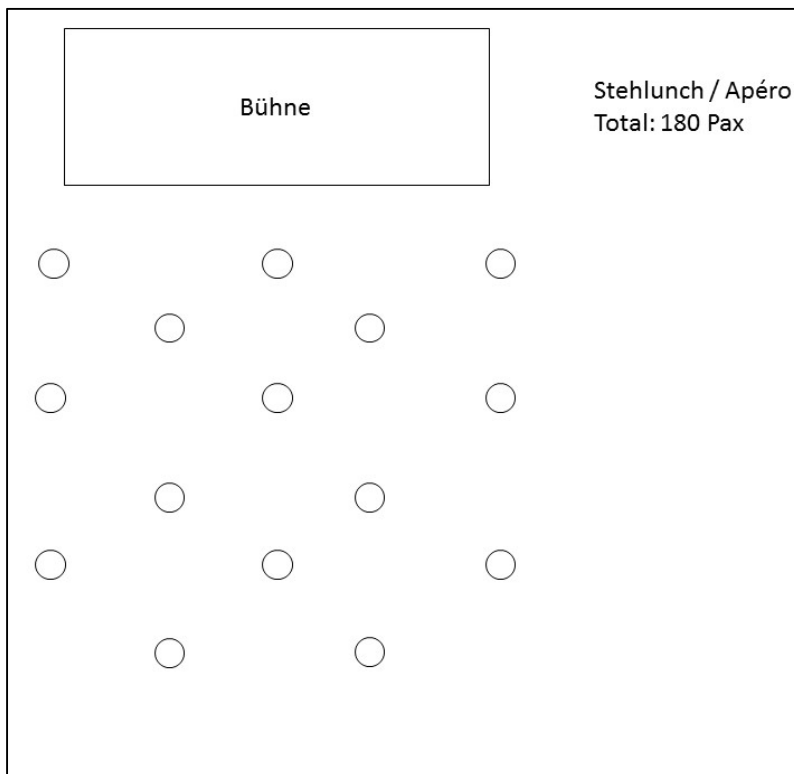
Variante 2



Variante 3



Variante 4



2.6 Seminarpackages

Variante "Mini" *CHF 20.00 / Person*

Zwischenverpflegung am Vormittag oder Nachmittag

Während der Sitzung: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Während der Pause: Kaffee, O'Saft, Mineralwasser, Gipfeli
(Vormittag) / Gebäck (Nachmittag), Saisonfrüchte

Variante «Midi» *CHF 48.00 / Person*

Zwischenverpflegung am Vormittag oder Nachmittag & Mittagessen

Während der Sitzung: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Während der Pause: Kaffee, O'Saft, Mineralwasser, Gipfeli
(Vormittag) / Gebäck (Nachmittag), Saisonfrüchte
Mittagessen: Auswahl aus zwei Zweigangmenüs (Tagesangebot)
Inkl. 3dl Mineralwasser/Coca-Cola/Eistee/Sprite
+ 1 Kaffee/Espresso

Variante «Maxi» *CHF 62.00 / Person*

Zwischenverpflegung am Vormittag und Nachmittag & Mittagessen

Während der Sitzung: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Pause Vormittag: Kaffee, O'Saft, Mineralwasser, Gipfeli, Saisonfrüchte
Mittagessen: Auswahl aus zwei Zweigangmenüs (Tagesangebot)
Inkl. 3dl Mineralwasser/Coca-Cola/Eistee/Sprite
+ 1 Kaffee/Espresso
Pause Nachmittag: Kaffee, O'Saft, Mineralwasser,
saisonale Apérohäppchen, Saisonfrüchte

3 Kegelbahn

3.1 Allgemein

Kegelbahnen gibt es viele, aber unsere ist legendär. Wer sich am geselligen Abend also in der Zeit zurückversetzt fühlen möchte, ist auf unserer hauseigenen Bahn zwischen hölzernen Kegeln und umfangreicher Trophäenvitrine genau richtig. Reservieren Sie sich rechtzeitig eine gute Zeit mit Ihren amici!

3.2 Bahnmiete

Anzahl Bahnen: 4 Stück
Pro Bahn und Stunde: CHF 22.00

3.3 Betriebszeiten

Montag bis Sonntag: 09.00 bis 22.30 Uhr

3.4 Keglerpackages

Variante «Mini» *CHF 5.00 / Person*

Snacks während des Spiels
Assortierte Pizzen und Focaccias

Variante «Maxi» *CHF 8.50 / Person*

Snacks während des Spiels
Assortierte Pizzen und Focaccias
Crostini & Bruschetta al italiana

4 Apérovorschläge

Erfrischend & fruchtig

Saisonbowle ohne Alkohol	Liter	20.00
Saisonbowle mit Alkohol	Liter	34.00

Apéro Mix

pro Person

Salznüssli / Chips	3.00
Marinierte Oliven	6.50

Fingerfood

pro Stück

Schinkengipfeli	2.50
Käseküchlein	3.50
Melonen-Rohschinken Spiesschen	3.00
Hausgemachtes Süsschen	3.50

Mini-Sandwich

pro Stück

mit Hinterschinken, Käse und Salami	3.00
mit Roastbeef, Tomaten-Mozzarella, Weichkäse	5.00

Bruschetti

pro Stück

mit Tomaten, Oliven oder Ei	3.00
mit Bündnerfleisch und Rohschinken	4.00
mit Rauchlachs und Rindstartar	4.50

Assortierte Apéroplatten

pro Platte (für 4 Personen)

Käseplatte	49.00
Verschiedene Hart- und Weichkäse garniert mit Baumnüssen und Trauben	

Keglerplatte	67.00
Rohschinken, Bündnerfleisch, Kräuterspeck, Trockenwurst und Chorizo mit Antipasti garniert	

5 Speisevorschläge

In der Folge sind einige Speisevorschläge aufgeführt. Die einzelnen Komponenten können ganz individuell zusammengestellt werden.

Apéro	pro Person
Crostini misti	4.00
Crostini mit Aritschocken-, Tomaten- und Kalbsleberpate	
Bruschetta al pomodoro	3.00
Bruschetta, Tomatenwürfeln, Olivenöl, Basilikum, Knoblauch	
Focaccia fatta in casa	3.00
Diverse hausgemachte Zwiebeln-, Tomaten- und Speckfocaccias	
Insalate	pro Person
Insalata verde	10.00
Grüner Blattsalat	
Insalata mista	10.00
Gemischter Blattsalat	
Insalata pomodoro	10.00
Tomatensalta mit Zwiebeln	
Insalata caprese di bufala	15.00
Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Olivenöl	
Antipasto	pro Person
Lasagnetta al fondo di pomodoro	15.00
Eierteig, Béchamel, Ricotta, Steinpilze	
Vitello tonnato	15.00
Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kapern	
Passatina di ceci con balsamico e code di gamberi all'extravergine	15.00
Kichererbsensuppe, Balsamicoessig, Riesencrevetten, Olivenöl	
Primi	pro Person
Penette pomodoro	15.00
Röhrenteigwaren, Tomatensauce	
Tjarin ai porcini	15.00
Dünne Nudeln, Steinpilze, Olivenöl, Kräuter	

Agnolotti dal plin al ragu Kleine Teigtaschen, gemischte Hackfleischfüllung, Bolognese-Sauce	20.00
Cialda con uovo e fonduta Käsekorb, Spiegelei, geschmolzener Fontina	15.00
Garganelli con verdure fresche Gerillte Röhrenpasta, frisches Gemüse, Tomaten, Basilikum	15.00
Gnocchi al pesto leggero, code di gamberi e pomodorini Kartoffelgnocchi, grüner Pesto, Riesencrevetten, Tomaten	15.00
Melanzane alla Parmigiana Auberginen, Mozzarella, Tomaten im Ofen gratiniert	20.00
Ravioli verdi di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico Grüne Ravioli, Ricotta- und Spinatfüllung, Tomaten, Basilikum	15.00
Risotto ai procini e zafferano Risotto mit Steinpilze, Safran	17.00
Gnocchi alla caprese Kartoffelklösschen, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	15.00
Penette antica osteria Röhrenteigwaren, Backenspeck, Zwiebeln, Tomaten, Pfeffer	15.00
Secondi	pro Person
Scaloppine di vitello al lime Kalbsplätzli, Limettenjus, Kräuter, Gemüse	30.00
Costata di vitello al burro e salvia Kalbssteak, Butter- Salbeisauce, Gemüse	40.00
Filetto di manzo ripieno di porcini, salsa Barolo con erbe fini Rindsfilet, Steinpilzfüllung, Barolojus, Kräuter, Gemüse	40.00
Faraona al Moscato d'Asti con polenta Perlhuhn, Moscatojus, Gemüse, Polenta	30.00
Controfiletto di cinghiale in crosta di nocciole e prugne con risotto Wildschweinentrecôte, Haselnusskruste, Zwetschgen, Gemüse, Risotto	30.00
Stinco di vitello al Barolo con risotto Kalbshaxe, Barolojus, Gemüse, Risotto	30.00
Brasato al Barolo Rindsschmorbraten, Barolojus, Gemüse, Polenta	25.00
Scaloppina di maiale al limone Schweinsnitzel an Zitronensauce, Gemüse Risotto	22.00
Saltimbocca alla romana Schweinsnitzel, Salbei, Gemüse, Parmaschinken, Risotto	22.00

Piccata alla milanese Schweinsschnitzel, Ei, Parmesan	22.00
Scaloppina impanata Schweinsschnitzel, Pommes frites	22.00
Bocconcini di Manzo ai funghi Rindsgeschnetzeltes, Pilze, Kräuter, Olivenöl, Gemüse, Bratkartoffeln	22.00
Dolci	pro Person
Tiramisu al zabaione con nocciola Biskuit, Mascarponecrème, Kaffee, Zabaione	10.00
Tortino di nocciola con gelato vaniglia e zabaione Haselnussküchlein, Vanilleglace, Zabaione	10.00
Crema allo zafferano bruciata, sorbetto al mango e salsa fondente Gebrannte Safrancrème, Mangosorbet, Schokoladensauce	10.00
Semifreddo alla nocciola con Grand Marnier con salsa fondente Haselnuss- Halbgefrorenes, Grand Marnier, Schokoladensauce	10.00
Pera cotta al Barolo con gelato alla vaniglia In Barolo gekochte Birne, Vanilleglace	10.00
Panna cotta al crocante di noci e caramello Pannacota, Baumnußsplitter, Caramelsauce	10.00

6 Produktedeklaration

Wir sind stets darauf bedacht, Ihnen saisonale und regionale Produkte zu servieren. Wir arbeiten mit langjährigen Lieferanten zusammen, die uns gleichbleibende und hochstehende Qualität der Produkte garantieren können.

Um unsere Kreativität nicht einzuschränken, verwenden wir Gewürze, einige Früchte und Kolonialwaren aus der ganzen Welt.

Früchte und Gemüse		Bieri, Neuenegg
Brot		Bohnenblust, Bern
Milchprodukte		Rufener, Kehrsatz
Schwein	CH	Mérat, Bern
Kalb	CH	Mérat, Bern
Rind	CH	Mérat, Bern
	IRL	
Lamm	NZ	Mérat, Bern
	AU	
Geflügel	CH	Mérat, Bern
Fisch	nach Tagesfang	Fideco, Murten Schröder, Thun
Meeresfrüchte	Vietnam	Fideco, Murten
	Kanada	Schröder, Thun

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

7 Allgemeine Rahmenbedingungen

7.1 Anfahrt / Parkplätze

Das Ristorante & Bar MAPPAMONDO verfügt über keine eigenen Parkplätze. Bitte benutzen Sie deshalb die blaue Zone im Berner Länggassquartier.

Noch einfacher gehts mit dem öffentlichen Verkehr: Bus Nr. 12 bis Unitobler oder Mittelstrasse, dann ca. 100 Meter Fussweg bis zum Ristorante.

7.2 Annullierungsbedingungen

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Ristorante & Bar MAPPAMONDO, ohne anders lautende Vereinbarungen vor, eine Umtriebs Entschädigung in Rechnung zu stellen. Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und die in Aussicht stehende Verpflegungsleistungen sowie die administrativ erbrachten Leistungen, reduziert um die zum Annullierungszeitpunkt nicht anfallenden Kosten.

bis 10 Tage vor Veranstaltung:	keine Kosten
7-9 Tage vor Veranstaltung:	45% der Waren- und entsprechenden Unkosten
4-6 Tage vor Veranstaltung:	60% der Waren- und entsprechenden Unkosten
0-3 Tage vor Veranstaltung:	100% der Waren- und entsprechenden Unkosten

7.3 Catering

Eine Feier an Ihrem Wunschort – wir organisieren es gerne für Sie. Mehr Infos unter www.twentyfourseven.ch.

7.4 Checkliste

Untenstehend finden Sie eine Liste mit allen Punkten, die bei Ihrem Anlass von Bedeutung sein können.

- Anfahrt
- Allergien/Spezialwünsche
- Apéro
- Bestuhlung
- Blumen / Kerzen
- Bühne
- Dekoration
- Fotograf
- Garderobe
- Kindermenü
- Menü
- Menükarten
- Musik und Unterhaltung
- Namensschilder
- Parkplätze
- Räumlichkeit
- Technik
- Tischordnung

7.5 Dekorationen

Unsere Ristorante-Dekoration stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Gerne organisieren wir Ihnen eine Blumendekoration nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellung.

7.6 Kinder

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle Kinderkarte. Kindersitze stehen auf Reservation bereit.

7.7 Personenanzahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass mit. Diese von Ihnen genannte Personenanzahl gilt für uns als verbindlich für die Bestellung und die Verrechnung.

7.8 Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer. Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

7.9 Räumlichkeiten

Ristorante (Speisesaal)	110 Sitzplätze
Ristorante (Gaststube) / Terrasse:	60 Sitzplätze / 20 Sitzplätze
Bar / Terrasse:	ca. 65 Plätze / ca. 30 Plätze
Saal:	180 Sitzplätze
Kegelbahn:	4 Bahnen à ca. 8 Spieler sitzend bis 30 Plätze / stehend bis 50 Plätze

7.10 Rollstuhl

Das Ristorante & Bar MAPPAMONDO ist ganzflächig rollstuhlgängig. Ausgenommen ist die Kegelbahn. Eine separate Toilette ist ebenfalls vorhanden.

7.11 Verlängerung

Selbstverständlich dürfen Sie bei uns Ihren Anlass über die normalen Öffnungszeiten (23.30 Uhr) hinaus durchführen. Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde einen Servicezuschlag von CHF 150.00.

7.12 Vorbestellung

Unsere Bankettauswahl ist ab 10 Personen und auf Vorbestellung erhältlich. Spezialwünsche für Diabetiker, Vegetarier und Kinder erfüllen wir gerne.

7.13 Zahlungsbedingungen

Bitte geben Sie uns Ihre genaue Rechnungsadresse bereits bei Ihrer Reservation bekannt. Rechnungsbetrag 30 Tage netto.

Gerne können Sie Ihre Rechnung direkt nach dem Anlass mit folgenden Zahlungsmitteln bezahlen:

- Barzahlung
- Maestro EC-Direct
- Postcard
- Visa
- MasterCard
- American Express
- V-Pay
- JCB
- Diners Club International
- Reka-Card
- Lunchcheck-Card
- TWINT

7.14 Gutscheine

Unser Lokal verfügt über einen digitalisierten Gutscheinprozess von E-GUMA. Bereiten Sie jemandem eine Freude und überraschen ihn mit einem Wertgutschein für Konsumationen in unserem Lokal.

7.15 Zapfengeld

Für selber mitgebrachte Getränke verrechnen wir ein Zapfengeld für den Service sowie die Benutzung der Gläser und Infrastruktur.

Wein pro 75 cl Flasche:	CHF 25.00
Champagner:	CHF 35.00