

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:

f @RistoranteundBarMappamondo

 @baernerbeizer

 @baernerbeizer

 @baernerbeizer

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
2	Saal	4
2.1	Allgemein	4
2.2	Grössenangabe.....	4
2.3	Eckdaten.....	4
2.4	Konditionen	4
2.5	Zugang und Raumplan „Saal“	5
2.6	Bestuhlungsmöglichkeiten	6
2.7	Seminarpackages	8
3	Kegelbahn	9
3.1	Allgemein	9
3.2	Bahnmiete	9
3.3	Betriebszeiten	9
4	Apérovorschläge	10
5	Speisevorschläge	11
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.

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

Frühabends zum Apéro oder zu späterer Stunde zum Schlummertrunk – die Bar bei uns im Ristorante Mappamondo bleibt eine lebende Legende. Wir verwenden aromatische Kaffeebohnen, zapfen saisonale Biere, bieten lokaltypische Apéroweine und leckere italienische Rotweine an. Geniessen Sie la dolce vita – Neben einer umfangreichen Getränkekarte mit Klassikern und modernen Cocktails bieten wir täglich eine Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

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 in der Kegelbahn oder ein Menu in unserem Ristorante geniessen. Und wenn Sie freundschaftlich Ihre Kräfte messen wollen, planen wir gerne gemeinsam mit Ihnen einen kleinen freundschaftlichen Wettkampf.

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.

Sportgastro AG
Ristorante & Bar MAPPAMONDO

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

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

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

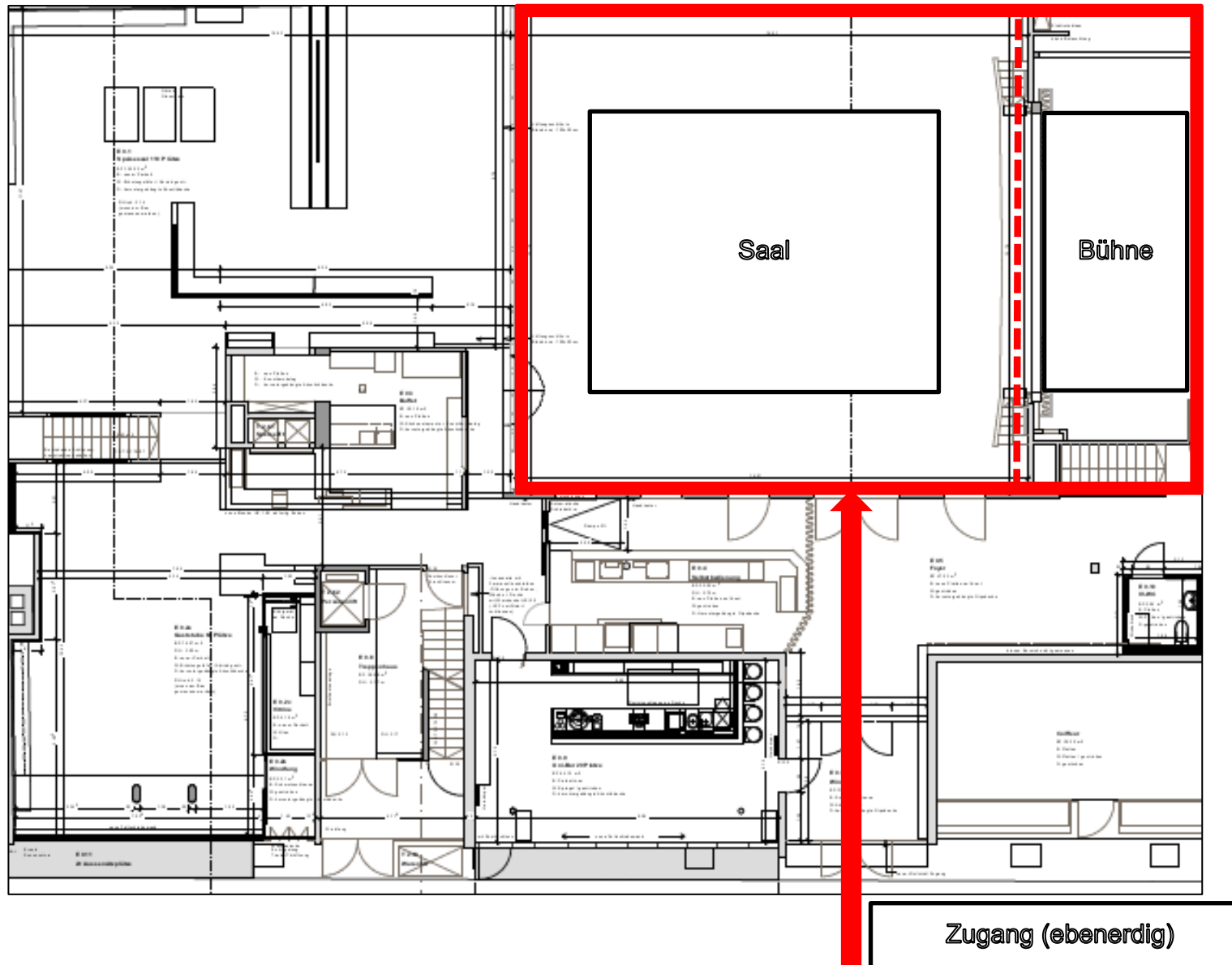
2.4 Konditionen

Pauschale	Miete
1 Tag (Belegungszeit 10 Stunden)	CHF 850.00
½ Tag (Belegungszeit 4 Stunden)	CHF 550.00
Verlängerung: ab 24.00 Uhr pro angebrochene Stunde	CHF 150.00

Mietreduktion bei Konsumationen	
Ab CHF 2'000.00	Raummierte entfällt 200.00 Reinigungs- & Bereitstellungskosten
CHF 1'000.00 bis 1'999.99	50% Rabatt auf Raummierte

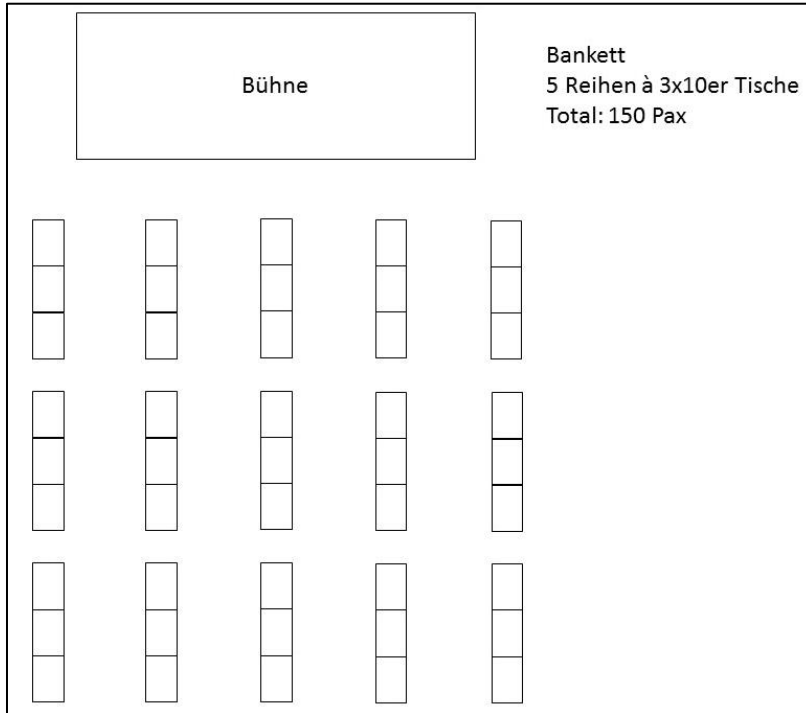
Ausstattung inklusive	
1x	Beamer
1x	Leinwand fix, 2x Leinwand mobil
1x	Rednerpult
1x	Moderationskoffer
Ausstattung exklusive	
Zusätzlicher Beamer	CHF 150.00
W-Lan Router (Abdeckung für 30 Personen)	CHF 380.00 (pro Installation)
Handmikrofon inkl. Stativ	CHF 150 (pro Stück)

2.5 Zugang und Raumplan „Saal“

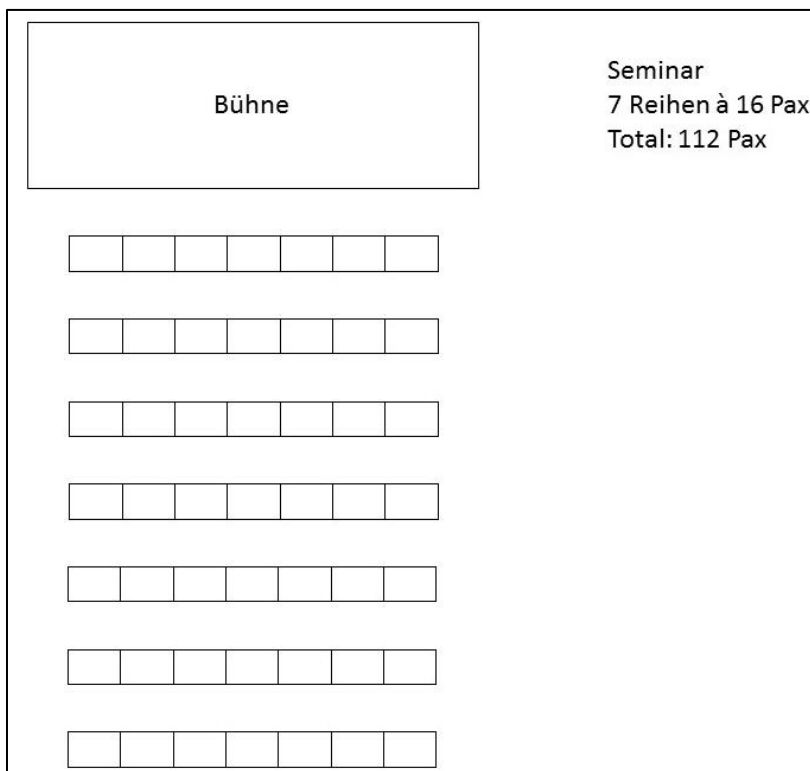


2.6 Bestuhlungsmöglichkeiten

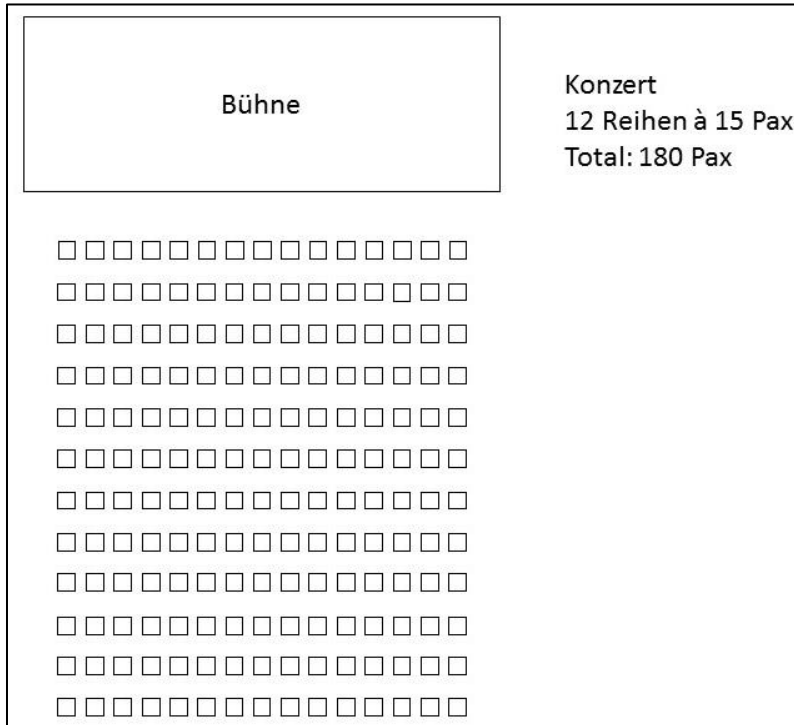
Variante 1:



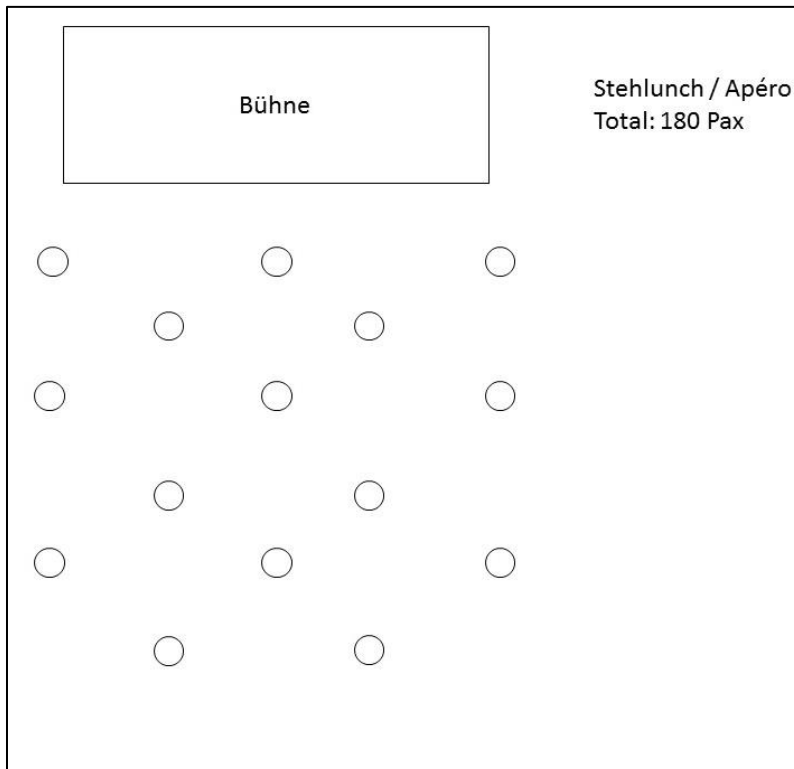
Variante 2



Variante 3



Variante 4



2.7 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 Bahnen
Pro Bahn und Stunde: CHF 22.00

3.3 Betriebszeiten

Montag bis Freitag: 10.00 bis 22.30 Uhr
Samstag: 16.00 bis 22.30 Uhr – in den Wintermonaten
Mai bis September: bei Banketten auf Anfrage

4 Apérovorschläge

Apero klein	7.50
Focaccia mit Rosmarin getrocknete Tomaten, marinierte Oliven	
Apero mittel	12.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum Gefüllte Focaccia Geschnittene Pizza	
Apero gross	19.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum Bruschetta mit Lachs Italienische Fleisch- und Käsespezialitäten Focaccia mit Rosmarin	
Focaccia gefüllt	
Focaccia al crudo di Parma – Parmaschinken	20.50
Focaccia al salmone – Lachs, Zwiebeln, Kapern	19.50
Focaccia caprese – Tomaten, Mozzarella	18.50
Focaccia al pesto e pomodori secchi – Pesto, Frischkäse, getrocknete Tomaten	18.50

Pizza tagliata

Bestellen Sie verschiedene Pizzen von der Karte, wir servieren sie Ihnen geschnitten. Preis pro Pizza laut Karte.

5 Speisevorschläge

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

Insalate	pro Person
Insalata verde Grüner Blattsalat	8.00
Insalata mista Gemischter Blattsalat	10.00
Insalata caprese di bufala Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Olivenöl	15.00
Antipasto	pro Person
Bruschette al pomodoro e basilico Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oliven	12.50
Cialda con uovo in camicia Käsekörbchen, pochiertes Ei, schwarzer Trüffel, geschmolzener Käse	15.00
Vitello tonnato Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kapern	15.00
Zuppe	
Passatina di ceci con balsamico e code di gamberi all'extravergine Kichererbsensuppe, Balsamicoessig, Riesencrevette, Olivenöl	15.00
Zuppa di pomodoro con crostini al basilico Tomatensuppe, Basilikumcroutons, Olivenöl	10.00
Primi	pro Person
Tajarin ai porcini Dünne Nudeln, Steinpilze, Olivenöl, Kräuter	18.00
Agnolotti dal plin al ragu Kleine Teigtaschen, gemischte Hackfleischfüllung, Bolognese-Sauce	20.00

Penne Zucchini e Pomodorini 15.00
Röhrenteigwaren, Zucchetti, Cherrytomaten, Petersilie, Knoblauch

Gnocchi ai quattro formaggi 15.00
Kartoffelklösschen, 4-Käsesauce

Melanzane alla Parmigiana 20.00
Auberginen, Mozzarella, Tomaten im Ofen gratiniert

Secondi **pro Person**

Scaloppine di vitello al lime 30.00
Kalbsplätzli, Limettenjus, Kräuter, Risotto, Gemüse

Filetto ai porcini, salsa Barolo con erbe fini 40.00
Rindsfilet, Steinpilze, Barolojus, Kräuter, Kartoffeln, Gemüse

Brasato al Barolo 25.00
Rindsschmorbraten, Borolojus, Polenta, Gemüse

Bocconcini di Manzo ai funghi 22.00
Rindsgeschnetzeltes, Pilze, Kräuter, Olivenöl, Bratkartoffeln, Gemüse

Scaloppina di maiale al limone 22.00
Schweinschnitzel an Zitronensauce, Risotto, Gemüse

Saltimbocca alla romana 22.00
Schweinschnitzel, Salbei, Parmaschinken, Risotto

Piccata alla milanese 22.00
Schweinschnitzel, Ei, Parmesan, Teigwaren mit Tomatensauce

Filetti di Branzino alla pizzaiola 30.00
Grillierte Wolfsbarschfilets, Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Peperoni, Zucchetti, Tagliatelle

Dolci **pro Person**

Tiramisu 9.00
Biskuit, Mascarponecrème, Kaffee klein 6.00

Tortino di nocciola con gelato vaniglia 10.00
Haselnussküchlein, Vanilleglace

Semifreddo alla torroncino, salsa fondente 10.00

Nougat-Halbgefrorenes, Schokoladensauce

Panna cotta ai frutti di bosco		10.00
Panna Cotta, Waldbeeren	klein	6.00
Crema limone ai frutti di bosco		9.00
Limonencreme mit Waldbeeren	klein	6.00

Tavolata

pro Person 75.00

Antipasto

Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Basilikum

Vitello Tonnato – kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kapern

Focaccia mit Rosmarin und Olivenöl

Primi

Ravioli, Birnen-Käsefüllung, Spinat, Nüsse

Agnolotti dal plin – kleine piemontesische Teigtaschen mit gemischter Hackfleischfüllung und Brasatojus

-

Secondi

Rindsschmorbraten, Barolojus, Kartoffeln, Gemüse

Wolfsbarsch, Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Peperoni, Zucchetti, Tagliatelle

Melanzane alla Parmigiana – Auberginen, Mozzarella, Tomaten, im Ofen gratiniert

-

Dolce

Tiramisu

Kegeln

Inkl. 1 Stunde kegeln – sofern die Bahnen verfügbar sind. Reservieren Sie rechtzeitig!

6 Produktedeclaration

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		Baumann Käse, Zollikofen
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. Späteste Schliessung um 03.30 Uhr.

7.12 Vorbestellung

Unsere Bankettauswahl ist ab 10 Personen und auf Vorbestellung erhältlich. Spezialwünsche für Allergiker, 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 bar oder mit den gängigen Zahlungsmitteln bezahlen.

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 selbst 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