



KORNHAUSKELLER
RESTAURANT · BAR



ANLÄSSE UND BANKETTE

im Kornhauskeller

Kornhausplatz 18, 3011 Bern, +41 31 327 72 72, info@kornhaus-bern.ch, kornhaus-bern.ch

INHALTSVERZEICHNIS

- 3 Das Kornhaus und seine Geschichte
- 4 Willkommen im Kornhauskeller
- 5 Willkommen in der Kornhauskeller Bar
- 6 Ihr Anlass im Kornhaus
- 7 Aperitif-Vorschläge
- 8 Menüvorschläge-Frühling (März, April, Mai)
- 9 Menüvorschläge-Sommer (Juni, Juli, August)
- 10 Menüvorschläge-Herbst (September, Oktober, November)
- 11 Menüvorschläge-Winter (Dezember, Januar, Februar)
- 12 Dessertbuffet
- 13 Stehdinner
- 14 Situationsplan
- 15 Allgemeine Geschäftsbedingungen



DAS KORNHAUS 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 Münger, 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 Sinsprüchen 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 Anbaugebiete 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 KORNHAUSKELLER

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



ANZAHL SITZPLÄTZE

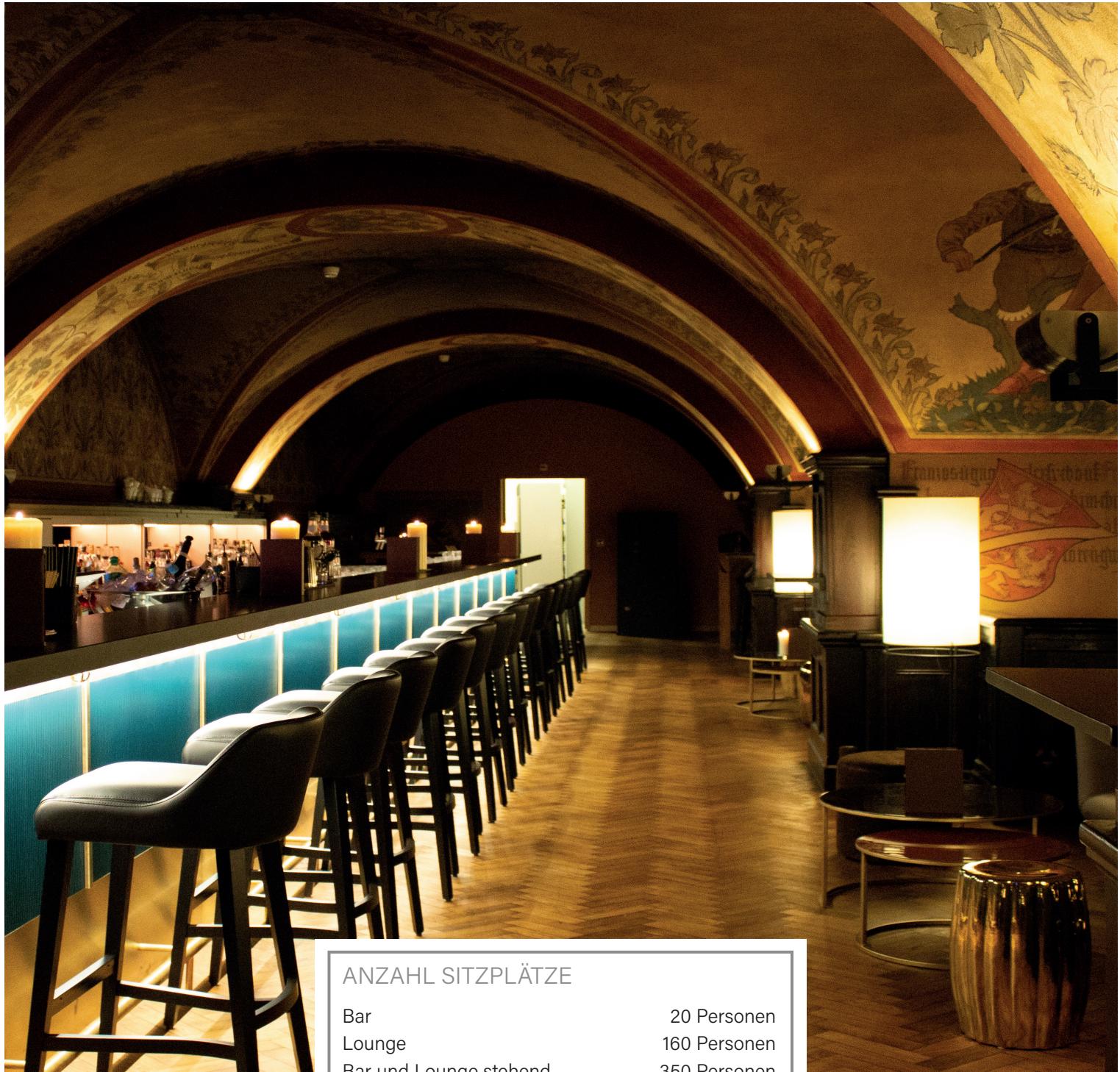
Restaurant	220 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Bankettbestuhlung)	450 Personen
Restaurant und Kornhauskeller Bar (Stehplätze)	700 Personen

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag	11.30 bis 14.30 Uhr 17.30 bis 23.30 Uhr
Sonntag	12:00 bis 14.30 Uhr
ab Mitte Oktober bis Mitte Mai	17.30 bis 22.00 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

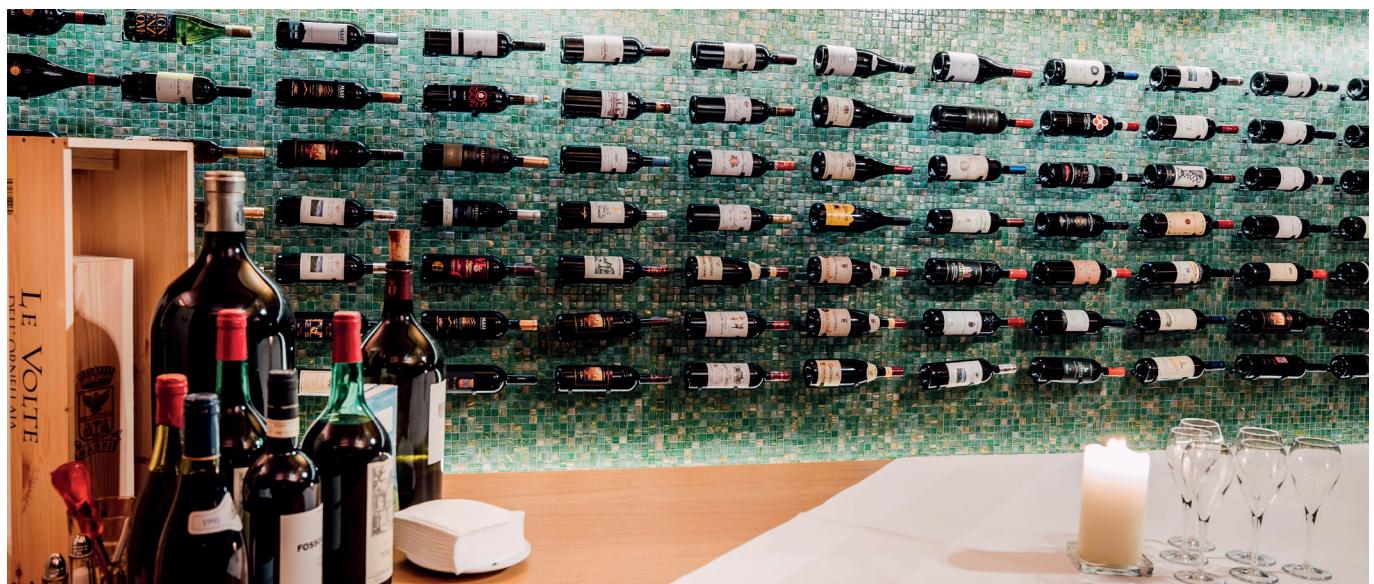
ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag	17.00 bis 00.30 Uhr
Freitag	17.00 bis 02.00 Uhr
Samstag	17.00 bis 02.00 Uhr
Sonntag	17.00 bis 02.00 Uhr
ab Mitte Oktober bis Mitte Mai	14.00 bis 22.00 Uhr

IHR ANLASS IM KORNHAUS

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 72

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 22 PRO PERSON

Emmentaler Trockenfleisch
 Emmentaler Landrauchschinken
 Emmentaler Wurst
 Rohspeck
 Garnitur mit Essigurken, Silberzwiebeln,
 Senffrüchten und Feigensenf ^v

«KORNHAUS XL» zusätzlich zum Kornhaus-Plättli
CHF 32 PRO PERSON

Vollkornbrot mit Roastbeef und
 hausgemachter Sauce Tatar
 Schweizer Alpinen Lachs
 auf Toast mit Dill-Senfsauce
 Gemüsedips mit Kräuterquarksauce *

VORSPEISEN HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN		pro Person
Geröstete Gewürzmandeln *		3
Schweizer Alpinen Lachs auf Toast mit Dill-Senfsauce		5
Marinierte Oliven *		2
Gemüsedips mit Kräuterquarksauce *		4
Grissini mit Rohschinken		5
Sbrinz Käse		4
Käse vom Chäsbueb		5

WARME APÉRO HÄPPCHEN ZUM ERGÄNZEN		pro Stück
Saisonale Suppe		5
Berner Käseküchlein mit Spinat und Lauch ^v		4
Rindfleischbällchen an pikanter Sauce		5
Schinkengipfeli		4
Fisch im Bierteig mit Knoblauchdip		4
Falafel mit Koriander-Joghurtdip *		4
Vollkornbrot mit lauwarmem Roastbeef		6
Blumenkohl «Wings» *		4
Pouletspiess mit Senfsauce		5

«MAKE YOUR COMBO» CROSTINI		pro Stück
Ziegenkäse, Feigen, Nüsse ^v		4
Emmentaler Rohschinken		
Oliven, Thymian, Trüffelcrème * ^v		
Tomaten, Basilikum, Schalotten * ^v		
Hummus Brötchen * ^v		

* Vegan möglich mit Abweichung

v vegetarisch

v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

MENÜVORSCHLÄGE – FRÜHLING

März, April, Mai

FRÜHLING 1

Preis pro Person: CHF 75.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 62.00

Bieler Weissweinschaumsuppe * v
Röstzwiebeln

—

Schweizer Alpine Lachstranche
Sauce Hollandaise • Risotto • Spinat

—

vegetarische Option

Waldpilzrisotto mit Burrata * v
karamellisierte Cashews

—

Panna Cotta * v
saisonales Früchtekompost

FRÜHLING 2

Preis pro Person: CHF 78.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 78.00

Rohschinken auf Jungspinatsalat
Kirschtomaten • Radieschen-Vinaigrette

—

vegetarische Option

Buratta auf Jungspinatsalat * v
Kirschtomaten • Radieschen-Vinaigrette

—

Rosa gebratenes Roastbeef
Sauce Béarnaise • saisonale Gemüse •
Limonenkartoffeln

—

vegetarische Option

planted.schnitzel * v
Sauerrahm • saisonales Gemüse • Limonenkartoffeln

—

Frühlings Dessert-Sinfonie *

CHEF EMPFEHLUNG IM MAI

Preis pro Person: CHF 85.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 62.00

Seeländer Spargelcrèmesuppe * v
Bärlauchknusper

—

Kalbssteak

Sauce Maltaise • gemischter Spargel • neue Kartoffeln

—

vegetarische Option
Quinoa-Eintopf *

Datteltomaten • Brokkoli • Minzpesto • karamellisierte Limetten

—

Rhabarber-Erdbeer Kompott * v
Vanilleglace

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE

Bärnerwy aoc
Weingut Krebs, Bielersee
Gutedel

75 cl

58

ROTWEINE

Le Tre Vigne doc
Vecchia Masseria, Tecino
Merlot

75 cl

64

* Vegan möglich mit Abweichung

v vegetarisch

v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

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 85.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 68.00

Melonen Trilogie
Emmentaler Rohschinken • Minze

—
vegetarische Option

Melonen Trilogie *
marinierter Tofu • Minze

—
Kalbsschnitzel

Zitronenrisotto • Brokkoli • Balsamicojus-Sauce

—
vegetarische Option

Gefüllte Aubergine mit Quinoa *
Minze • Zitronenrisotto

—
Sommerliebe-Sinfonie * v

SOMMER 2

Preis pro Person: CHF 75.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Kirschtomaten mit schweizer Büffelmozzarella * v
Basilikum • Balsamico-Dressing

—
Gebratener Alpsteinmaispolarde
Schalottenjus • saisonales Gemüse •
Rosmarinkartoffeln

—
vegetarische Option
planted. Steak *

Schalottenjus • saisonales Gemüse •
Rosmarinkartoffeln

—
Erdbeertrilogie * v

Mariniert • Mousse • Parfait

CHEF EMPFEHLUNG AB JUNI

Preis pro Person: CHF 85.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Seeländer Blattsalat *

Sommersalat • Gartenkresse • Karotten • Gurken •
geröstete Kerne • Kräutercroûtons • Hausdressing

—
Grilliertes rubiger Helvetic Lachssteak

Spinat • Bärnerwyrisotto

—
vegetarische Option

Randenrisotto

Frischkäse • Rucola • Belperknolle

—
Zitronen-Meringue-Tarte

frische Beeren

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE

Sauvignon Blanc aoc
Bechtel, Zürich
Sauvignon blanc

75 cl

69

ROTWEINE

Cúmaro Conero docg, Riserva
Umani Ronchi, Marche
Montepulciano

75 cl

70

* Vegan möglich mit Abweichung

v vegetarisch

v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

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

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Marronicrèmesuppe * v

Alpenkäsecroûtons

—

Schweizer Rindsfilet

Café de Paris Sauce • Kartoffelstock •
Karotten • gebackener Federkohl

—

vegetarische Option

planted.chicken – Spiess * v

Café de Paris Sauce • Kartoffelstock •
Karotten • gebackener Federkohl

—

Süssmostcrème * v

Apfelspalten • Krokant

HERBST 2

Preis pro Person: CHF 75.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Römersalat * v

Birnen • marinierte Feigen •

dunkle Schalotten-Rosmarin Vinaigrette

—

Niedergegartes Kalbsunderspählt im Kräutermantel

Kräuterseitlingssauce • Apfel-Rotkraut • Bandnudeln

—

vegetarische Option

Offenes Raviolo * v

Apfelsrotkraut • Rosenkohl • Kürbis •
Marroni • Bio-Waldpilze • Rotweinbirne •
Haselnusspesto mit veganem Ricotta

—

Marroni Variation * v

Vermicelles • Mousse • Parfait

CHEF EMPFEHLUNG AB OKTOBER

Preis pro Person: CHF 85.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Kürbis-Orangencrèmesuppe * v

geröstete Kürbiskerne

—

Grilliertes Rehschnitzel

Wacholderbeerensauce • Apfel-Rotkraut • Marroni • Rosenkohl • Spätzli

—

vegetarische Option

Hausgemachte Spätzli

Apfel-Rotkraut • Marroni • Rosenkohl • Eierschwämmlie

—

Schokoladen-Birnen-Tartelette

Sauerrahmglace

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE

Petite Arvine de Molignon

«Les Pyramides» Valais aoc

Adrian & Diego Mathier, Valais

Petite Arvine

75 cl

66

ROTWEINE

Insoglio del Cinghiale Tosana igt

Tenuta di Biserno, Toscana

Syrah, Merlot, Cabernet franc,

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

75 cl

64

* Vegan möglich mit Abweichung

v vegetarisch

v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

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 90.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 85.00

Pastinakensuppe * v

Bergkäsecroûtons

—

Schweizer Rinds- und Kalbsfilet

Sauce béarnaise • Kartoffelpüree • Wurzelgemüse

—

vegetarische Option

Berner Geschnetzeltes planted.chicken * v

Kartoffelpüree • Champignoncrèmesauce

—

Weisses & dunkles Schokoladenmousse * v

Mandelknusper

WINTER 2

Preis pro Person: CHF 86.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 75.00

Nüsslisalat *

Ei • Granatapfelkerne •

Haus-Dressing

—

Kalbskarree

Rosmarin-Schalotten-Balsamicojus •

Kartoffelgratin • Spinat

—

vegetarische Option

Gebackenes Sellerieschnitzel *

Rosmarin-Schalotten-Balsamicojus •

Kartoffelgratin • Spinat

—

Rotweinzwetschgen *

Zimtglace • Mandelknusper

CHEF EMPFEHLUNG AB DEZEMBER

Preis pro Person: CHF 90.00

Preis vegetarisch pro Person: CHF 85.00

Geträufeltes Frischkäsemousse

auf einem Randenbett • Rapsöl-Dressing

—

Rindsfiletwürfel

Bandnudeln • Trüffelsauce • Winterspinat

—

vegetarische Option

Tortelloni gefüllt mit Baumnuss-Trüffelcrème v

geröstete Pilze • Butternusskürbis • Pilzsauce

—

Winter-Dessert-Sinfonie *

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEINE

Chardonnay Barrique Rebut La Neuveville
Stadt Bern, Bern
Chardonnay

69

ROTWEINE

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

75 cl

75 cl

89

* Vegan möglich mit Abweichung

v vegetarisch

v+ vegan

Angebot gültig bis 15.02.2026

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

DESSERTBUFFET

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

Beim Dessertbuffet bieten wir eine Basis von Speisen an.
Zusätzlich kommen unsere saisonalen Angebote dazu:

GROSSES DESSERTBUFFET (JE NACH SAISON) À CHF 30.00 PRO PERSON

DESSERTBUFFET

FRÜHLING & SOMMER

Saisonaler Fruchtsalat * v

Tiramisù

weisses & dunkles Schokoladenmousse * v

Panna Cotta mit saisonale Früchtekompott * v

Crèmeschnitte

Zitronentarteletten v

Rüebliorte v

Früchtestreusel

DESSERTBUFFET

HERBST & WINTER

Saisonaler Fruchtsalat * v

Tiramisù

weisses & dunkles Schokoladenmousse * v

Panna Cotta mit saisonale Früchtekompott * v

Crèmeschnitte

«Kornhaus»-Apfelstrudel mit Vanillesauce v

Hausgemachte Brownies v

Gebrannte Crème mit Mandel

ZUSÄTZLICHE KOMPONENTEN

ZUM ERGÄNZEN

pro Person

verschiedene Glacesorten 3

Gefüllte Windbeutel 3

Muffins 3

Mini Schwarzwälderwürfel 5

Meringues mit Rahm 5

4 Sorten Käse 7

* Vegan möglich mit Abweichung

v vegetarisch

v+ vegan

STEHDINNER

Für das lockere Beisammensein empfehlen wir
unser Stehdinner auf der Galerie Bar.

Das Angebot variiert nach Saison
und ist ab 20 Personen möglich.
Teilweise werden Speisen als fliegend
und teilweise auf Buffet serviert.

STEHDINNER KLEIN À CHF 70.00 PRO PERSON
Angebot der Speisen je nach Saison

Verschiedene, saisonale, kalte und warme Apéro-Häppchen

—
1 Fleischhauptgang
1 veganer Hauptgang
2 Sättigungsbeilagen
Saisonales Gemüse

—
Kornhaus Dessert-Variation

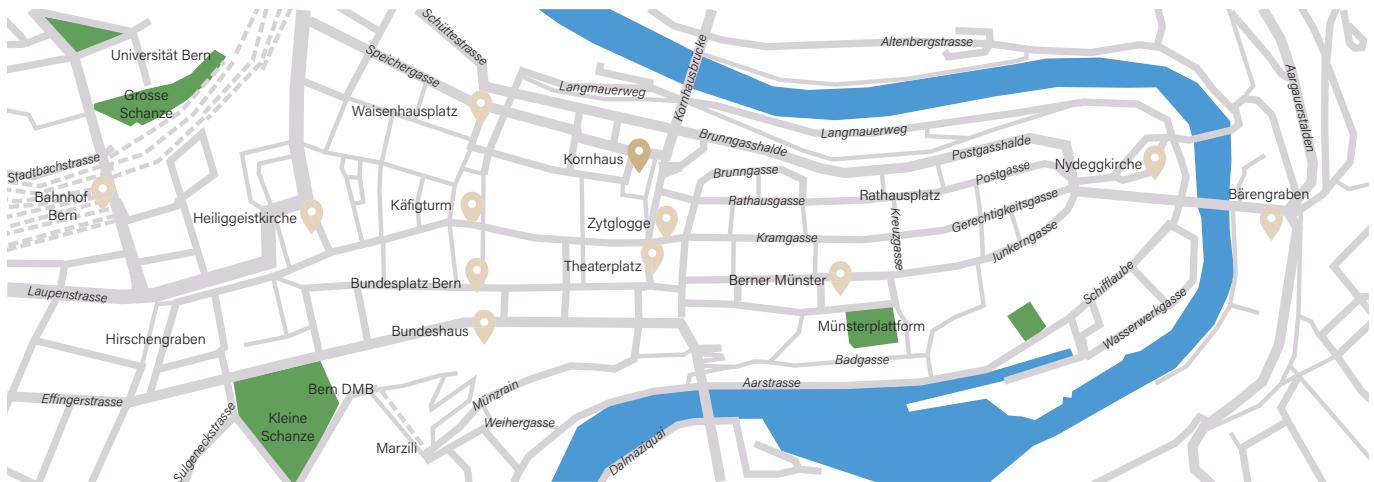
STEHDINNER GROSS À CHF 85.00 PRO PERSON
Angebot der Speisen je nach Saison

Verschiedene angemachte Salate, kalte Vorspeisenplatten

—
1 Fischhauptgang
1 Fleischhauptgang
1 veganer Hauptgang
2 Sättigungsbeilagen
Saisonales Gemüse

—
Kornhaus Dessert-Variation

SITUATIONSPLAN



Team Administration & Bankette

+41 31 327 72 72

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.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Werden max. 2 Wochen für den Kunden hingehalten. Sollte bis zum abgemachten Datum kein Rückmeldung erfolgen, behalten wir unser Recht vor die provisorische Reservation ohne weiteres freizugeben.

ANGEBOTSAUSWAHL

Speise- sowie Weinauswahl müssen 14 Tag vor dem Anlass mitgeteilt werden. Wird dies nicht innerhalb der Frist mitgeteilt, behält sich der Dienstleister das Recht vor durch Alternativen zu ersetzen.

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.

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 1 Monat vor Anlass 30 %
bis 14 Tage vor Anlass 60 %
unter 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.

Einzelkassu 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 ab CHF 500.– 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.