

Schulungs- und Tagungsräume im Zentrum Schönberg



INHALT

HERZLICH WILLKOMMEN IM ZENTRUM SCHÖNBERG.....	3
RAUMANGEBOT	4
RÄUME	4
PLATZANGEBOT, BESTUHLUNGSART, RAUMMIETE	4
TECHNISCHE INFRASTRUKTUR	5
SEMINARVERPFLEGUNG.....	6
SEMINARPAUSCHALE	6
KAFFEIPAUSEN.....	7
ARÉRO-ANGEBOT	8
GETRÄNKE	10
MINERAL / SAFT / BIER	10
WEINE	10
WEGBESCHREIBUNG	14
AGB's.....	15

HERZLICH WILLKOMMEN IM ZENTRUM SCHÖNBERG

HERZLICHEN DANK FÜR IHR INTERESSE AN UNSERN DIENSTLEISTUNGEN SOWIE DIE RESERVATION FÜR EINEN SEMINARRAUM IM ZENTRUM SCHÖNBERG.

DAS ZENTRUM SCHÖNBERG VEREINT PFLEGE, BETREUUNG, BERATUNG, BILDUNG UND FORSCHUNG UNTER EINEM DACH. ES ENGAGIERT SICH IM AUFBAU EINES NEUARTIGEN ANGEBOTS, DAS EINE KONTINUITÄT IN DER BETREUUNG ÜBER VERSCHIEDENE LEBENSPHASEN HINWEG ERMÖGLICHEN SOLL. VON DIESEN LAUFENDEN ENTWICKLUNGEN SOLLEN BEWOHNENDE UND ANGEHÖRIGE PROFITIEREN. ABER AUCH FACHPERSONEN UND MITARBEITENDE SOLLEN NEUESTE ERKENNTNISSE GEWINNEN UND INNOVATIVE PFLEGE- UND BETREUUNGSMETHODEN PRAXISNAH ERPROBEN KÖNNEN.

FÜR EINE ERFOLGREICHE TAGUNG SEHEN IHNEN FÜNF RÄUME MIT TAGESLICHT VON 44 M² BIS 240M² ZUR VERFÜGUNG. MITTAGESSEN UND APÉROS SERVIEREN WIR IHNEN GERNE IN UNSEREM SELBSTBEDIENUNGSRESTAURANT BELMONT.

DAS ZENTRUM SCHÖNBERG BEFINDET SICH ZENTRAL UND IST GUT ERSCHLOSSEN MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN.

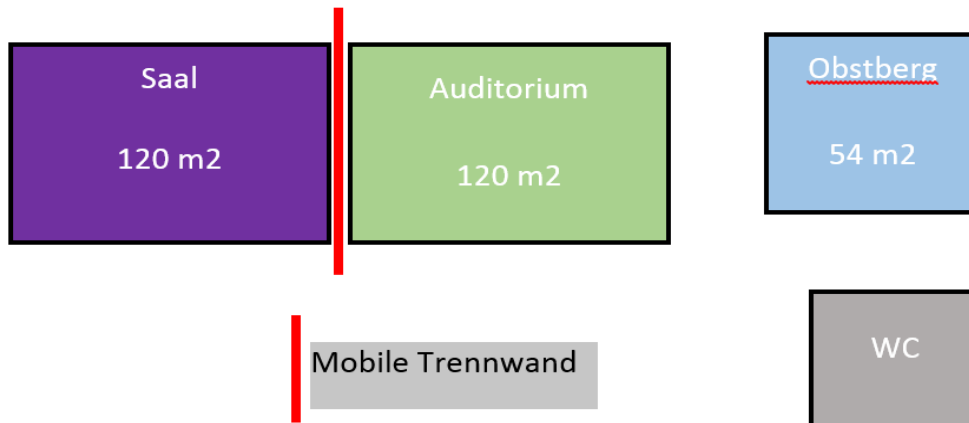
GERN UNTERSTÜTZEN WIR SIE BEI IHRER PLANUNG!

ZENTRUM SCHÖNBERG
SALVISBERGSTRASSE 6
3006 BERN

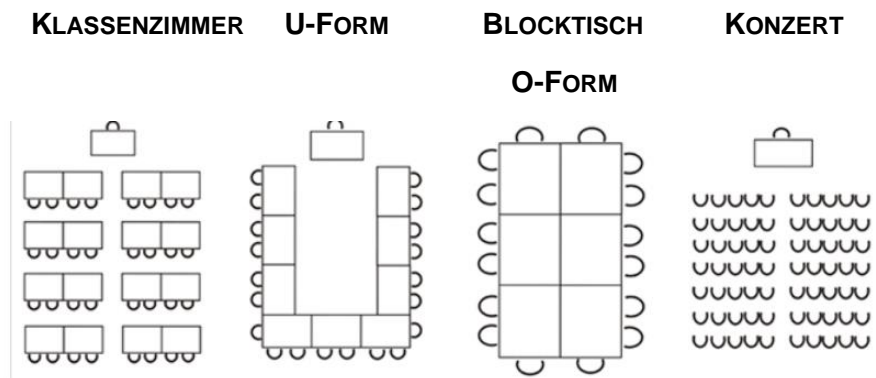
T 031 388 66 11
F 031 388 66 15
EMAIL INFO@ZENTRUMSCHOENBERG.CH

RAUMANGEBOT

RÄUME



PLATZANGEBOT, BESTUHLUNGSART, RAUMMIETE



					½ TAG	1 TAG
OBSTBERG	MAX. 26 PERS.	MAX. 18 PERS.	MAX. 16 PERS.	MAX. 35 PERS.	190.--	290.--
AUDITORIUM	MAX. 70 PERS.	MAX. 40 PERS.	MAX. 50 PERS.	MAX. 100 PERS.	400.--	650.--
SAAL	MAX. 70 PERS.	MAX. 40 PERS.	MAX. 50 PERS.	MAX. 100 PERS.	400.--	650.--
AUDITORIUM & SAAL	NICHT MÖGLICH	NICHT MÖGLICH	NICHT MÖGLICH	MAX. 200 PERS.	500.--	750.--

ALS HALBERTAG GELTEN DIE ZEITEN VON:
08.00 – 12.00 / 13.00 – 17.00

TECHNISCHE INFRASTRUKTUR

BILDWIEDERGABE

BEAMER	CHF 30.00
HELLRAUMPROJEKTOR	CHF 50.00

TON

MIKROFON	CHF 20.00
HEADSET	CHF 50.00
MUSIKANLAGE	CHF 20.00

PRÄSENTATION

LAPTOP	CHF 50.00
FILCHART INKL. STIFTE	CHF 15.00
PINNWAND	CHF 10.00
REDNERPULT	CHF 20.00
MATERIAL KOFFER	CHF 30.00

DEN WLAN-ZUGANG FINDEN SIE DIREKT IN DEM VON IHNEN GEBUCHTEN RAUM ODER AM EMPFANG.

SEMINARVERPFLEGUNG

SEMINARPAUSCHALE

**SEMINARPAUSCHALE MIT MITTAGESSEN
CHF 65.00 PRO PERSON GANZER TAG**



- RAUMMIETE (HAUPTRAUM WEITERE RÄUME EXCL.)
- DIE GEWÜNSCHTE BESTUHLUNG
- 1 BEAMER
- 1 FLIPCHART
- 1 PINNWAND
- MINERALWASSER IM RAUM
- BEGRÜSSUNGSKAFFEE (KAFFEE/TEE, ORANGENSAFT, GIPFELI)
- KAFFEEDAUSE VORMITTAGS (KAFFEE/TEE, ORANGENSAFT, FRÜCHTE UND MINI-SANDWICHES)
- KAFFEEDAUSE NACHMITTAGS (KAFFEE/TEE, ORANGENSAFT, FRÜCHTE UND KUCHEN)
- 2-GANGLUNCH IM RESTAURANT BELMONT NACH WAHL MIT EINEM 5DL GETRÄNK (EXCL. DESSERTS UND SÜSSIGKEITEN)

HALBTAGES PAUSCHALE MIT MITTAGESSEN

**CHF 45.00 PRO PERSON (VON 08.00 UHR BIS 12.00 UHR ODER VON
13.00 UHR BIS 17.00 UHR)**

- RAUMMIETE (HAUPTRAUM WEITERE RÄUME EXCL.)
- DIE GEWÜNSCHTE BESTUHLUNG
- 1 BEAMER
- 1 FLIPCHART
- 1 PINNWAND
- MINERALWASSER IM RAUM
- KAFFEEDAUSE VORMITTAGS/NACHMITTAGS (KAFFEE/TEE, ORANGENSAFT, FRÜCHTE UND GIPFELI/KUCHEN)
- 2-GANGLUNCH IM RESTAURANT BELMONT NACH WAHL MIT EINEM 5DL GETRÄNK (EXCL. DESSERTS UND SÜSSIGKEITEN)

**HALBTAGES PAUSCHALE MIT STEHLUNCH
CHF 55.00 PRO PERSON (VON 08.00 UHR BIS 12.00 UHR ODER VON
13.00 UHR BIS 17.00 UHR)**

- RAUMMIETE (HAUPTRAUM WEITERE RÄUME EXCL.)
- DIE GEWÜNSCHTE BESTUHLUNG
- 1 BEAMER
- 1 FLIPCHART
- 1 PINNWAND
- MINERALWASSER IM RAUM
- KAFFEEDAUSE VORMITTAGS/NACHMITTAGS (KAFFEE/TEE,
ORANGENSAFT, FRÜCHTE UND GIPFELI/KUCHEN)
- SAISONALER STEHLUNCH INKL. ORANGENSAFT UND
MINERALWASSER

BITTE BEACHTEN SIE DAS DIE SEMINARPAUSCHALE ERST AB 10 PERSONEN GEBUCHT WERDEN
KANN.

KAFFEEPAUSEN

KAFFEEPAUSE 1 KAFFEE/TEE UND EIN GIPFELI	PRO PERSON CHF 6.00
KAFFEEPAUSE 2 VORMITTAGS KAFFEE/TEE, ORANGENSAFT, FRÜCHTE UND MINI-SANDWICHES	CHF 11.00
KAFFEEPAUSE 2 NACHMITTAGS KAFFEE/TEE, ORANGENSAFT, FRÜCHTE UND KUCHEN	CHF 11.00



ARÉRO-ANGEBOT

APÉRO 1

CHF 6.00 PRO PERSON

ERDNÜSSE GESALZEN
BUTTERSTANGEN
TORTILLA-CHIPS MIT SALSA-SAUCE

APÉRO 2

CHF 13.00 PRO PERSON

MINI-KÄSEKÜCHLEIN
MINI-SCHINKENGIPFELI
MINI-FRÜHLINGSROLLEN MIT SWEET-CHILISAUCE
TOMATEN-MOZZARELLA ARANCINI MIT BASILIKUM-SAUERRAHMSAUCE

APÉRO 3

CHF 15.00 PRO PERSON

MINI-KÄSEKÜCHLEIN
MINI-SCHINKENGIPFELI
GEMÜSEDIP MIT DREI SAUCEN
BLÄTTERTEIGKONFEKT
TORTILLA-CHIPS MIT SALSA-SAUCE
ANTIPASTI

APÉRO 4

CHF 23.00 PRO PERSON

GEBACKENES POULETHÄPPCHEN MIT SWEET-CHILISAUCE
TÊTE DE MOINE AUF FRÜCHTEBROT
KREVETTEN-FRÜCHTE-COCKTAIL
RINDSTATARBRÖTCHEN
SAISONALES SÜPPCHEN
MINI-FRÜHLINGSROLLEN MIT SWEET-CHILISAUCE
FRITTIERTE CHAMPIGNONS



APÉRO 5 (RICHE)

CHF 49.00 PRO PERSON

POLENTA-GALETINI MIT RATATOUILLE
PANNKUCHEN-LACHSROULADE MIT MEERRETTICHFRISCHKÄSE
RINDSTATARBRÖTCHEN
SAISONALES SÜPPCHEN
GEBACKENES POULETHÄPPCHEN MIT SWEET-CHILISAUCE
FISCHKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE
FALAFEL MIT JOGURTSAUCE
ANTIPASTI
FRITTIERTE CHAMPIGNONS
MINI-PANIERTE SCHNITZEL

APÉRO-SORTIMENT

KÄSEPLATTE AB 10 PERSONEN	PRO KILOGRAMM	CHF 55.00
FLEISCHPLATTE AB 10 PERSONEN	PRO KILOGRAMM	CHF 65.00
BUTTERZOPF	PRO KILOGRAMM	CHF 13.00
MINI-SANDWICHES	PRO STÜCK	CHF 2.50
CANAPÉS (THON, EI , KÄSE, SALAMI, SCHINKEN)	PRO STÜCK	CHF 3.00
MINI-FRÜHLINGSROLLEN	PRO STÜCK	CHF 2.50
MINI-SCHINKENGIPFELI	PRO STÜCK	CHF 2.50
MINI-KÄSEKÜCHLEIN	PRO STÜCK	CHF 2.50
POULETHÄPPCHEN MIT SWEET-CHILISAUCE	PRO STÜCK	CHF 2.00
TÊTE DE MOINE AUF FRÜCHTEBROT	PRO STÜCK	CHF 2.50
KREVVETTEN-FRÜCHTE-COCKTAIL	PRO STÜCK	CHF 4.00
SAISONALES SÜPPCHEN	PRO STÜCK	CHF 3.00
ANTIPASTI, 40GRAMM	PRO PERSON	CHF 3.50
GEMÜSEDIPS MIT 3 SAUCEN, 60GRAMM	PRO PERSON	CHF 3.50
CAKE	PRO STÜCK	CHF 2.50
SAISONALES FRÜCHTEMOUSSE	PRO STÜCK	CHF 2.50
MINI-DESSERT (TIRAMISU, MANGO-PASSION, HIMBEER-KALAMANSI)	PRO PERSON	CHF 8.00
MINI-PÂTISSERIE (TRÜFFDESSERT, ANANAS-, LIMETTEN-CHARLOTTE)	PRO PERSON	CHF 10.00

GETRÄNKE

MINERAL / SAFT / BIER

MINERALWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	1 LITER	CHF 5.00
KAFFEE / TEE	TASSE	CHF 3.30
ORANGENJUS	1 LITER	CHF 6.00
EGGER GALOPPER BIER	33CL	CHF 3.80
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33CL	CHF 3.70

WEINE

SCHAUMWEINE

PROSECCO VOGA ITALIEN DIESER PROSECCO PRÄSENTIERT EINEN LEBENDIGEN CHARAKTER, AUSGEZEICHNETE INTENSITÄT UND FRUCHTIGE NOTEN VON APRIKOSE UND PFIRSICH.	75CL	CHF 41.00
---	------	-----------

WEISSWEINE

LUINS AOC WAADT, SCHWEIZ CHASELAS	50CL	CHF 15.50
FIN BEC MER VALAIS, SCHWEIZ HEIDA, VIOGNIER WARMES, RUHIGES BUKETT, BLUMEN, QUITTEN, ORANGEN, ETWAS INGWER, SEHR HARMONISCH. AM GAUMEN MILD, WARM, VOLL UND SOUVERÄN, UNAUFGEREGT, WEICHE SÄURE, HOCHAROMATISCHER, LANGER ABGANG MIT INGWER, BLUMEN UND KANDIERTEN ORANGEN.	75CL	CHF 39.50



REAL COMPANIA VERDEJO VDT VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, SPANIEN VERDEJO FRISCHER, FRECHER CHARAKTER. SAFTIG, FRISCHE FRUCHT, KIWI UND STACHELBEERE, GRAS UND BLÜTEN. AM GAUMEN LEBENDIG, GRÜNE FRÜCHTE, LEICHT BITTER UND ERFRISCHEND ZUM SCHLUSS.	75CL	CHF 30.50
TRÊS BAGOS SAVIGNON BLANC IGT DOURO, PORTUGAL SAUVIGNON BLANC MARKANTE, FRISCHE UND HERBE FRUCHT, STACHELBEERE UND KIWI, AUCH ETWAS WARME, WÜRZIGE NOTEN. AM GAUMEN ZUNÄCHST VOLL UND WEICH, ENDET AUF DER HERBEN FRUCHT UND MIT EINER MODERATEN SÄURE.	75CL	CHF 39.00
CHABLIS AOC BOURGOGNE, FRANKREICH CHARDONNAY STRAHLEND HELL, NOBLE, FRISCHE, NUR DEZENT SÜSSE FRUCHT, BLÜTEN, CREMIG, EIN HAUCH WEISSE SCHOKOLADE, KALK. AM GAUMEN FEINE ELEGANZ, LEICHT CREMIG, BLÜTEN UND HERBE NOTEN.	75CL	CHF 45.50
LIVON, CHARDONNAY DOC FRIULI, ITALIEN CHARDONNAY SANFTE ELEGANZ. FRUCHTIG MIT APFEL, BANANE UND PAPAYA UND LEICHT NUSSIG. FEINE SÄURE UND SAFTIGER, LANGER ABGANG.	75CL	CHF 39.50
FEDERSPIEL STEINWALD JOCHING, ÖSTEREICH GRÜNER VELTLINER MITTLERES GRÜNGELB. IN DER NASE WÜRZIGE AROMEN MIT EINEM HAUCH VON ORANGENSCHALE, GELBER APFEL UND ETWAS MANGO, DIE MIT EINER ZARTEN KRÄUTERNOTE UNTERLEGT SIND. AM GAUMEN SAFTIG MIT FEINER EXTRAKTSSÜSS. LANGER, HARMONISCHER ABGANG.	75CL	CHF 41.00

ROSÉWEINE

SENTEURS DE ROMANDIE VALAIS, SCHWEIZ GAMAY	50CL	CHF 15.50
KUCKUCK SAIGNER ZÜRICH, SCHWEIZ PINOT NOIR LEUCHTEND PINKE FARBE. FRISCHE ROTBEERIGE FRUCHT MIT FEINER WÜRZIGKEIT. KNACKIGE SÄURE WIRD MIT EINER LEICHTEN SÜSSE KOMBINIERT UND BILDET DADURCH DEN TYPISCHEN SWEET AND SOUR CHARAKTER.	75CL	CHF 42.50
M DE MINUTY ROSÉ AOP PROVENCE, FRANKREICH GRENACHE, CINSAULT, SYRAH VITAL, SAFTIGER, FRISCHER PFIRSICH, ERDBEERE, KANDIERTE FRÜCHTE. AM GAUMEN SEHR SANFT UND GESCHMEIDIG, LEICHT UND SAFTIGER PFIRSICH, HARMONISCH, DANN MIT REIFE SÄURE, ZART BITTER UND MIT SCHÖNER, SAFTIGER FRUCHT AUSKLINGEND.	75CL	CHF 33.50

ROTWEINE

SALVAGNIN GRATTEVINGE WAADT, SCHWEIZ PINOT NOIR, GAMAY	50CL	CHF 15.50
FIN BEC TERRE VALAIS, SCHWEIZ CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE, PINOT NOIR, SYRAH DUNKLE BEEREN, LEDER, VEILCHEN, TIEF. AM GAUMEN WIEDER DUNKEL, FESTER GRIFF, GUTE STATUR, SCHLANK UND WILD, PIKANT IM ABGANG.	75CL	CHF 42.00
REAL COMPANIA TEMPRANILLO VDT VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, SPANIEN TEMPRANILLO OFFEN, SEHR SAFTIGE, ROTE FRÜCHTE UND PFLAUMEN. AM GAUMEN SÜSSE FRUCHT, EINGEMACHTE PFLAUMEN, CREME, LEICHT HERBE TANNINE UND EINGELEGTE FRÜCHTE ZUM SCHLUSS.	75CL	CHF 30.50

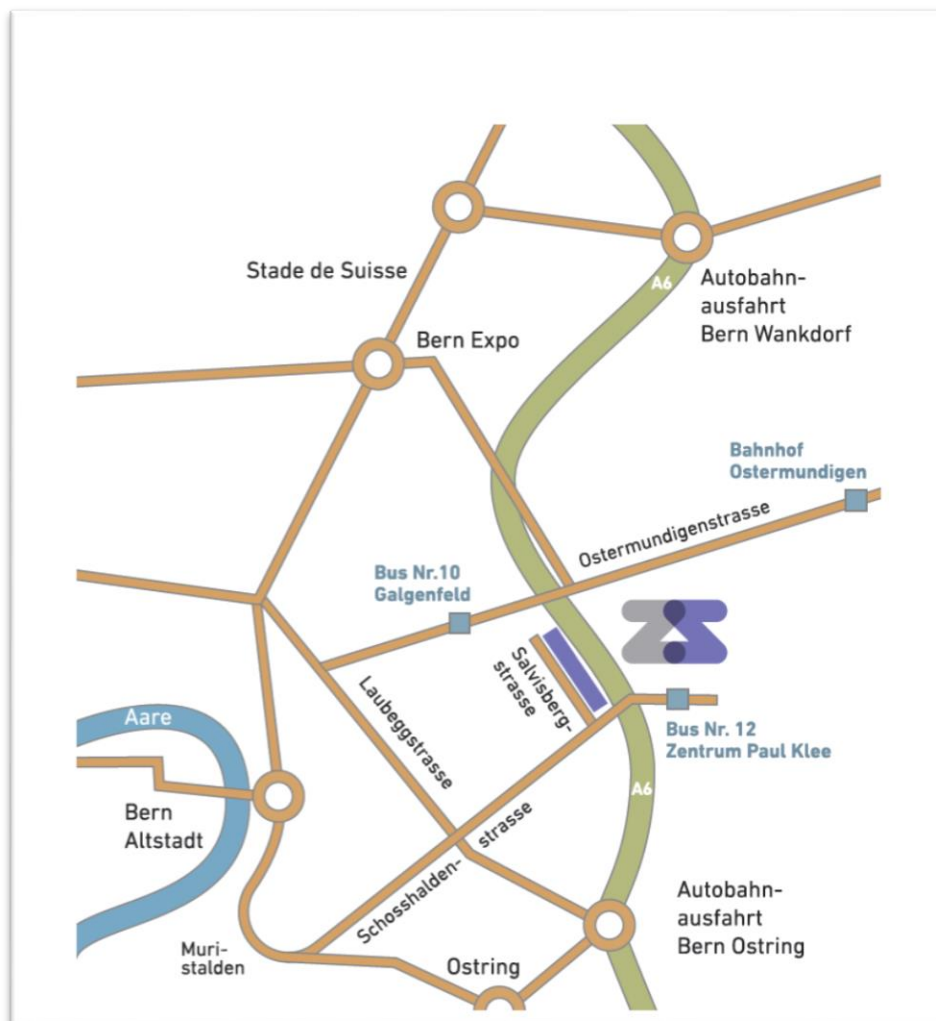


CHATEAU LA VERRIRE BASTIDE AOC RHÔNE, FRANKREICH GRENACHE, SYRAH, MOURVERDRE AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN, WIE HIMBEEREN UND JOHANNISBEEREN, MIT DEN TRADITIONELLEN GEWÜRZNOTEN. DER WEIN IST SEIDIG, MIT DELIKATEN UND WEICHEN TANNINEN.	75CL	CHF 44.50
LA BRUNESCA SIZILIEN, ITALIEN NERO D'AVOLA URWÜCHSIGER NATURBURSCHE. LEICHT SÜSSE FRUCHT, ERDE, LAUB, LAKRITZE. AM GAUMEN GESCHMEIDIG, SÜSS, MIT SCHÖNER SÄURE.	75CL	CHF 31.00
NETZL, ZWEIFELT CLASSIC CARNUNTUM, ÖSTEREICH BLAUER ZWEIFELT KESSE, DUNKLE FRUCHT, KIRSCHEN, PFLAUME, JOHANNISBEEREN, DUNKEL, TIEF, WÜRZIG. AM GAUMEN MIT CHARMANT BÖSE, VERSPIELT, MIT SÄURE UND WÜRZE.	75CL	CHF 40.50

WEGBESCHREIBUNG

VOM HAUPTBAHNHOF BERN IST DAS ZENTRUM SCHÖNBERG MIT DEM ÖFFENTLICHEN VERKEHR BUS NR. 12, STATION «ZENTRUM PAUL KLEE» UND NR. 10, STATION «GALGENFELD» IN KURZER ZEIT ERREICHBAR.

DER AUTOBAHNANSCHLUSS BERN-OSTRING LIEGT EBENFALLS IN UNMITTELBARER NÄHE. PARKPLÄTZE BEFINDEN SICH BEIM ZENTRUM PAUL KLEE.



AGB's

1. GRUNDLAGE

ALS GRUNDLAGE GILT DIE RESERVATIONSBESTÄTIGUNG.

2. PERSONENZAHL

PERSONENZAHL BITTE RECHTZEITIG, SCHRIFTLICH MITTEILEN.
ANSONSTEN GILT ALS VERBINDLICHE ZAHL DIE OFFERIERTE PERSONENZAHL.
MINIMIERUNGEN DER BEREITS GEMELDETEN PERSONENZAHL WIRD WIE FOLGT
VERRECHNET:

2 WERKSTAGE VOR DEM ANLASS 0%
1 WERKTAG VOR DEM ANLASS 50%
AM ANLASSSTAG 100%

3. ANNULLATIONEN

ANNULLATIONEN WERDEN NUR IN SCHRIFTLICHER FORM AKZEPTIERT.
ES GELTEN FOLGENDE ANNULLATION TERMINE:

BIS 30 TAGE VOR DEM ANLASS	KOSTENLOS
BIS 15 TAGE VOR DEM ANLASS	25% DER VEREINBARTEN LEISTUNGEN
BIS 7 TAGE VOR DEM ANLASS	50% DER VEREINBARTEN LEISTUNGEN
BIS 72 STD. VOR DEM ANLASS	80% DER VEREINBARTEN LEISTUNGEN
BIS 48/24 STD. VOR DEM ANLASS	100% DER VEREINBAREN LEISTUNGEN

4. SCHÄDEN

DER VERANSTALTER HAFTET IN JEDEM FALL FÜR ALLE SCHÄDEN, DIE AN RÄUMEN,
EINRICHTUNGEN, MOBILIAR UND UMSCHWUNG ENTSTEHEN.

5. ÄNDERUNGEN

ES IST UNTERSAGT, AN BAULICHEN UND TECHNISCHEN EINRICHTUNGEN IRGENDWELCHE
ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN.

6. INFORMATIONSPFLICHT / ZUSÄTZLICH

DER MIETER IST DAFÜR VERANTWORTLICH, DASS DIE „ALLGEMEINEN
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN“ AUCH DEN DURCH DEN MIETER ZUGEZOGENEN DRITTEN
BEKANNT SIND.
FALLS DER BESTELLER NICHT GELICHZEITIG DER VERANSTALTER IST, HAFTET ER DEM
ZENTRUM SCHÖNBERG GEGENÜBER MIT DEM VERANSTALTER SOLIDARISCH ALS
GESAMTSCHULDNER. IM FALLE VON HÖHERER GEWALT (BRAND, STREIK USW.)
ENTSTEHEN DEM ZENTRUM SCHÖNBERG KEINE VERPFLICHTUNGEN GEGENÜBER DEM
VERANSTALTER.