

# Bankettangebot

## Gastronomie

### Inselspital



# Herzlich Willkommen

## auf der kulinarischen Insel!

Das Team der Gastronomie freut sich über Ihr Interesse an unserem Anlass- und Bankettangebot. Gerne stellen wir uns der Herausforderung, Sie bei Ihren Tagungen, Konferenzen, Sitzungen oder kleineren Besprechungen kulinarisch verwöhnen und unterstützen zu dürfen. Ob Kaffeepause, Aperitif oder Bankett: Wir sind Ihnen beim Organisieren Ihres Anlasses gerne behilflich. Die langjährige Erfahrung unserer Mitarbeitenden sowie die äusserst bekömmliche und marktfrische Küche machen uns zu Ihrem zuverlässigen Partner. Eine professionelle und kundennahe Beratung bei der Vorbereitung und der Durchführung Ihres Anlasses ist uns ein grosses Anliegen. Sie sehen: Bei uns sind Sie gut aufgehoben! Wir beraten Sie gerne telefonisch oder in einem persönlichen Gespräch und helfen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche und Vorstellungen.

Kontaktieren Sie uns unter:

**Inselspital, Universitätsspital Bern**  
**Direktion Betrieb Insel Gruppe**  
**Bereich Gastronomie, Restauration, Kongresse & Anlässe**  
**3010 Bern**  
**Tel. 031 632 85 55 / Fax 031 632 84 66**  
**[anlass@insel.ch](mailto:anlass@insel.ch)**

## Inhaltsverzeichnis

---

Vormittagspausen	Seite 4
Nachmittagspausen	Seite 4
Pausengebäck	Seite 4
Lunchpakete	Seite 5
Baguette-Sandwiches	Seite 5
Früchtekorb	Seite 5
Gutscheine	Seite 6
Aperitif kalt	Seite 7
Aperitif kalt/warm	Seite 7
Grosses Pièces	Seite 8
Canapés	Seite 8
Gemüsedip	Seite 8
Snacks	Seite 8
Kalte Platten und Brote	Seite 9
Süsse Kleinigkeiten	Seite 9
Stehlunch	Seite 10
Weissweine	Seite 11
Rotweine	Seite 11
Schaumwein	Seite 11
Alkoholfreie Getränke	Seite 12
Früchtebowlen und Fruchtcocktails	Seite 12
Kalte Getränke	Seite 12
Warme Getränke	Seite 12
Getränkepackage zu Stehlunch	Seite 13
Give-aways	Seite 13
Unsere Geschäftsbedingungen	Seiten 14 – 17

## Vormittagspausen

Mindestbestellmenge 5 Personen

<b>Kaffeepause Bern</b>	Pro Person	CHF 5.90
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		
<b>Kaffeepause Insel</b>	Pro Person	CHF 6.50
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Fruchtsaft oder Mango-Lassi		
<b>Kaffeepause Anna Seiler</b>	Pro Person	CHF 7.60
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Pausengebäck		
<b>Kaffeepause Zytglogge</b>	Pro Person	CHF 8.60
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Fruchtsaft und/oder Mango-Lassi, Pausengebäck		
<b>Kaffeepause Käfigturm</b>	Pro Person	CHF 9.60
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Fruchtsaft und/oder Mango-Lassi, Früchtekorb, Pausengebäck		

## Nachmittagspausen

Mindestbestellmenge 5 Personen

<b>Nachmittagspause Münster</b>	Pro Person	CHF 9.20
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Früchtekorb, Pausengebäck		
<b>Nachmittagspause Rosengarten</b>	Pro Person	CHF 8.90
Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Fruchtsaft, Pausengebäck		

## Pausengebäck zur Auswahl für Vormittags- und Nachmittagspausen

### Vormittag

Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Mini Brötli

### Nachmittag oder alternativ Auswahl am Vormittag

Mini Schokoladenbrötchen, Mini Nussrollen, Teegebäck, Muffins, Früchte-Blech Kuchen  
Whities, Früchte Holländer, Brownies

## Lunchpakete

Mindestbestellmenge 10 Personen

**Lunchpaket Schanze** Pro Person CHF 15.90  
 Sandwich mit Fleisch  
 Kaisersemmel  
 Knuspermüesli  
 Frucht  
 Branchli  
 Eistee „White Tea Lemon“

**Lunchpaket Hirschengraben (vegetarisch)** Pro Person CHF 15.90  
 Sandwich vegetarisch  
 Kaisersemmel  
 Knuspermüesli  
 Frucht  
 Branchli  
 Eistee „White Tea Lemon“

## Baquette-Sandwiches

*Last Minute*

Nur in 10-er Einheiten erhältlich

**Die Bestellung muss bis spätestens 24h vor Ihrem Anlass (Montag bis Donnerstag) im Kongress- & Anlassbüro eingetroffen sein.**

**Verschiedene Brotsorten gefüllt und geschnitten. Pro Parisetten 10 Stück Sandwiches.**

Laugenparisetten  
 Wegglustangen  
 Urdinkelparisetten

### Füllungen

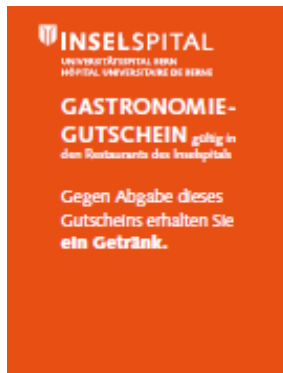
Frischkäse	Pro Stück	CHF 2.70
Lachs	Pro Stück	CHF 2.70
Schinken	Pro Stück	CHF 2.70
Thon	Pro Stück	CHF 2.70
Salami	Pro Stück	CHF 2.70
Trutenschinken	Pro Stück	CHF 2.70
Antipasti Gemüse	Pro Stück	CHF 2.70
Tomaten Mozzarella mit Basilikum Parmesan Paste	Pro Stück	CHF 2.70

## Früchtekorb

Auswahl an saisonalen Früchten Pro Portion CHF 1.40

## Gastronomie Gutscheine

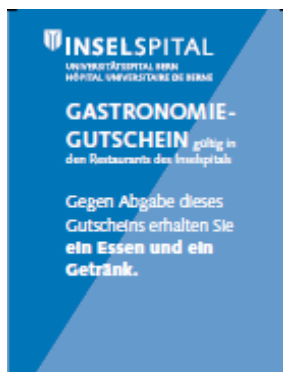
Folgende Gutscheine berechtigen Sie zur entsprechenden Konsumation in einem unserer Restaurants. Gerne können Sie diese im Kongress- & Anlassbüro gegen Verrechnung bestellen.



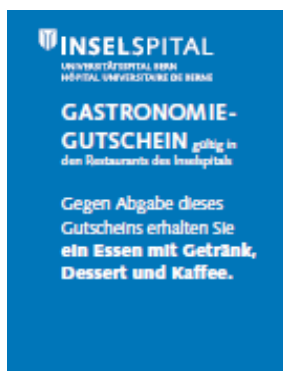
Getränkegutschein à CHF 3.50



Pausengutschein à CHF 5.90



Essensgutschein à CHF 19.50



Essensgutschein à CHF 29.50

**Aperitif kalt** Mindestbestellmenge 10 Personen pro Package

**Aperitif Stockhorn** Pro Person CHF 17.00  
 Rauchlachstatar auf Pumpernickel-Brot mit Senffrüchten  
 Antipasti-Spiess mit Manchego-Käse  
 Trockenfleischpraliné im Pistazienmantel  
 Couscous-Salat im Weck-Glas mit „Hene“-Dressing  
 geräuchertem Lammnierstück und Trockentomatenpesto

**Aperitif Frutigen** Pro Person CHF 19.00  
 Stör vom Tropenhaus Frutigen  
 auf süss-sauren Salatgurken und Zwiebelkonfitüre  
 Urdinkelparisettes mit Auberginenkaviar und Landrauchschinken  
 Sbrinz mit Honigsenf  
 Canapé  
 Saisonaler Fruchtspiess

**Aperitif Thunersee** Pro Person CHF 15.00  
 Thonröllchen im Noriblatt  
 Frischkäsepraliné im Pumpernickelmantel  
 Buttermilch-Windbeutel mit Tomaten-Mascarponefüllung  
 Riesencrevetten mit Gurke, konfierte Cherry Tomaten und saurem Halbrahm

**Aperitif kalt/warm** Mindestbestellmenge 10 Personen pro Package

**Aperitif Eiger** Pro Person CHF 13.00 **Last Minute**  
 Laugenparisettes mit Frischkäse  
 Frikadelle mit Tzatziki  
 Schinkengipfeli

**Aperitif Mönch** Pro Person CHF 14.00  
 Käseküchlein  
 Canapé  
 Schinkengipfeli  
 Chicken Satay „Lemon Gras“

**Aperitif Jungfrau** Pro Person CHF 19.00  
 Crispy Chicken mitTartarsauce  
 Laugenparisettes mit Tomaten Mozzarella  
 Lachswürfel auf Ratatouille  
 Riesencrevette auf Avocado

**Aperitif Blümlisalp** Pro Person CHF 21.00  
 Saisonale Suppe in der espressotasse  
 Focaccia mit Antipasti Gemüse  
 Schweinsfiletspiess mit Früchten  
 Jalapeños paniert mit Frischkäsefüllung und Gemüse-Früchterelish

**Grosses Pièces** Mindestbestellmenge 10 Personen  
 am Stück gegart

<b>Warmer Beinschinken</b> auf Zopf mit Senf Dipp	Pro Person	CHF 12.50
<b>Mariniertes Rindshohrückenfilet</b> mit Zwiebelkonfitüre und Brot	Pro Person	CHF 14.50
<b>Kalbsnierstück</b> lackiert mit Honig und Bier auf Laugenparisette	Pro Person	CHF 15.00

**Canapés** Die Bestellung muss bis 48 Std. vor Ihrem Anlass  
(Mo-Fr) im Kongress- & Anlassbüro eingetroffen sein

**Canapés auf eckigem Toast (7x7 cm)**

Ei	Pro Stück	CHF 3.60
Thon	Pro Stück	CHF 3.60
Rauchlachs	Pro Stück	CHF 3.60
Salami	Pro Stück	CHF 3.60
Schinken	Pro Stück	CHF 3.60
Spargel	Pro Stück	CHF 3.60

**Gemüsedip** *Last Minute*

5 Sorten saisonales rohes Gemüse mit Dip	500g	CHF 17.00
--	------	-----------

**Snacks** *Last Minute*

Erdnüsse gesalzen	500g	CHF 5.80
Pommes Chips Nature	185g	CHF 6.80
Pommes Chips Paprika	175g	CHF 6.80

**Sandwiches** *Last Minute*

Bitte erkundigen Sie sich nach unserem aktuellen, monatlich wechselnden Sandwichangebot der Restaurants.



## Kalte Platten

Mindestbestellmenge 5 Portionen

<b>Käseplatte</b>	Pro Portion	CHF 8.10
1 Extrahartkäse, 2 Hartkäse, 1 Halbhartkäse 1 Weisseschimmelkäse oder Rotschmierkäse und Garnituren (100g pro Portion) inkl. 2 Brotsorten nach Wahl		
<b>Fleischplatte</b>	Pro Portion	CHF 8.90
Salami, Trutenschinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Fleischkäse und Garnituren (100g pro Portion) inkl. 2 Brotsorten nach Wahl		
<b>Gemischte Fleisch-Käseplatte</b>	<i>Last Minute</i>	Pro Portion CHF 8.50
Bündnerfleisch, Salami, Trutenschinken, 1 Hartkäse, 1 Halbhartkäse, 1 Weisseschimmelkäse, Blauschimmelkäse oder Rotschmierkäse (100g pro Portion) inkl. 2 Brotsorten nach Wahl		

## Brote

Hausgemachter Zopf	500g	CHF 7.50
Hausgemachter Speckzopf	500g	CHF 8.80
Hausgemachtes Brot (wechselndes Angebot)	700g	CHF 9.30

## Süsse Kleinigkeiten

Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte

Mini Nussrollen	Pro Stück	CHF 2.50
Teegebäck	Pro Stück	CHF 2.50
Muffins	Pro Stück	CHF 2.50
Früchte-Blechkuchen	Pro Stück	CHF 3.20
Gebrannte Creme	Pro Stück	CHF 2.50
Tiramisu der Saison	Pro Stück	CHF 3.20
Panna Cotta mit Früchtekompott und Knuspergarnitur	Pro Stück	CHF 3.20
Mangomousse	Pro Stück	CHF 3.20
Fruchtsalat	Pro Stück	CHF 3.20
Saisonales Gebäck (Angebot nach Saison)	Pro Stück	CHF 2.50

## Stehlunch

Mindestbestellmenge 30 Personen

### Stehlunch schweizerisch

Pro Person CHF 29.50

Speckpflaume mit Cashew Nuss  
 Tête de Moine mit Roggenbrot und Traubensenf

Zürcher Geschnetzeltes  
 „Märit“ Rösti

Fruchtschnitte  
 Gebrannte Creme

### Stehlunch südländisch

Pro Person CHF 28.00

Tomaten Mozzarella mit Landrauchschorlen am Spiess  
 mariniert mit Basilikum und Olivenöl  
*(Hälfte der Menge als vegetarische Variante)*

Rindfleischlasagne  
 Risotto mit Kräuter-Cantadou und Gemüse der Saison

Tiramisu der Saison  
 Whities

### Stehlunch asiatisch

Pro Person CHF 27.50

Thai Curry Suppe mit Peppadews  
 Knusprige Frühlingssrollen mit Sweet Chili Sauce

Asiatisches Reisgericht mit Poulet und Gemüse  
 Kichererbsengemüse-Curry mit Kartoffeln

Mangomousse  
 Fruchtsalat

### Stehlunch Viva la Pasta

Pro Person CHF 27.00

2 saisonale Gemüsesalate angemacht

Pastabuffet mit Penne, dazu 2 Saucen nach Wahl:  
 Pilzragout, Tomatensauce, Rohschinken-Carbonara  
 Rindfleischbolognese, Lachsrahmsauce  
 Reibkäse

Panna Cotta mit saisonalen Früchten  
 Nonno's Früchte-Bleckuchen

## Weissweine

### Schweiz

Yvorne Blanc à la George, Charly Blanc, Chablais AOC	75cl	CHF	32.00
Terre di Gudo Bianco, Tenuta Terrdi Gudo, Tessin DOC	75cl	CHF	35.00
Sauvignon Blanc, Aagne Schaffhausen AOC	75cl	CHF	40.00
Chardonnay, Niklaus Wittwer, Wallis AOC	75cl	CHF	32.00

### Europa

Riesling Bollenberg, Domaine Zusslin, Elsass AOC (Demeter)	75cl	CHF	40.00
Roero Arneis, Beppe Dosio, Piemont DOCG, Italien	75cl	CHF	32.00
Pinot Grigio, Borgo Stajnbech, Venetien DOC, Italien	75cl	CHF	28.00
Riesling, Weingut Flick, Rheingau, Deutschland QbA	75cl	CHF	30.00

## Rotweine

### Schweiz

Cornalin, Niklaus Wittwer, Wallis AOC	75cl	CHF	40.00
Fustoquattro, Daniel Huber, Tessin DOC	75cl	CHF	38.00
Quattromani, Tamborini, Gialdi, Delea, Brivio, Tessin DOC	75cl	CHF	90.00
Pinot Noir Spätlese, Aagne, Schaffhausen AOC	75cl	CHF	34.00

### Italien

Barbera d'Alba Superiore, Beppe Dosio, Piemont DOC	75cl	CHF	32.00
Valpolicella Ripasso Superiore, Monte del Frà, Venetien DOC	75cl	CHF	35.00
Primitivo Patù, Tenuta Giustini, Apulien IGT,	75cl	CHF	28.00
Neromaro Aglianico, Cantina Vonosia, Kampanien DOC	75cl	CHF	32.00

### Frankreich

Château Côte de Baleau Grand Cru, Château Côte de Baleau, St. Emilion AOC	75cl	CHF	55.00
Santenay Clos de Malte, Louis Jadot, Burgund AOC	75cl	CHF	52.00
Khayyâm, Mas de Libian, Côte du Rhône AOC (Demeter)	75cl	CHF	38.00

### Österreich

Zweigelt, Gernot Heinirch, Neusiedlersee QuW	75cl	CHF	33.00
Pannobile, Gernot Heinrich, Neusiedlersee QuW	75cl	CHF	60.00
Pannobile, Gernot Heinrich, Neusiedlersee QuW (auf Vorbestellung)	150cl	CHF	135.00

### Deutschland

Dornfelder, Weingut Beck, Rheinhessen	75cl	CHF	33.00
---------------------------------------	------	-----	-------

## Schaumweine

Moscato d'Asti Santo Stefano, Beppe Marino, Piemont DOCG, Italien	75cl	CHF	32.00
Mauler Cuvée Switzerland Brût, Prieuré Saint –Pierre, Neuchâtel	75cl	CHF	34.00

## Alkoholfreie Getränke

Rimuss Secco	75cl	CHF	17.50
Jona Gold sortenreiner Apfelsaft naturbelassen	70cl	CHF	11.80

## Früchtebowlen und Fruchtcocktails Mindestbestellmenge 5 Liter pro Getränk

### Früchtebowle

mit Alkohol	100cl	CHF	23.80
ohne Alkohol	100cl	CHF	18.20

### Fruchtcocktails ohne Alkohol

Jamaica Fresh	100cl	CHF	8.50
Bitter Lemon, Mangonektar, Zitronensaft, Grenadine			

### Apple Cooler

Apfelsaft, Bitter Lemon, Zitronensaft, Himbeersirup, Eis	100cl	CHF	8.50
--	-------	-----	------

### Speedy

Apfelsaft, Ginger Ale, Orangensaft	100cl	CHF	8.50
------------------------------------	-------	-----	------

## Kalte Getränke

Mineralwasser nature mit Kohlensäure	0,5 lt	CHF	2.90	1,0 lt	CHF	4.10
Mineralwasser nature ohne Kohlensäure	0,5 lt	CHF	2.90	1,0 lt	CHF	4.10
Coca Cola	0,5 lt	CHF	2.90			
Coca Cola Zero	0,5 lt	CHF	2.90			
Rivella rot	0,5 lt	CHF	2.90			
Rivella blau	0,5 lt	CHF	2.90			
Eistee "White Tea Lemon"	0,5 lt	CHF	2.90			
Apfelsaft	1,0 lt	CHF	5.50			
Orangensaft	1,0 lt	CHF	7.60			
Fruchtsaft "Multivitamin"	1,0 lt	CHF	7.60			
Fruchtsaft „Feel Good“	1,0 lt	CHF	7.60			
Rimuss Secco	75 cl	CHF	17.50			
Bier Lager hell 4.8% Vol. (Flasche)	33 cl	CHF	4.20			
Bier alkoholfrei (Flasche)	33 cl	CHF	4.20			

## Warme Getränke

Kaffee		CHF	3.70
Espresso		CHF	3.70
Doppelter		CHF	4.10
Tee, diverse Sorten		CHF	3.70
Kaffee im Krug	1,0 lt	CHF	15.40
Tee im Krug	1,0 lt	CHF	15.40

## Getränkpackage zu Stehlunch

Mineralwasser Nature mit und ohne Kohlensäure Kaffee, Tee à discrétion	Pro Person	CHF 5.90
---	------------	----------

## Give-Aways

Choco Crisp Schokolade		
Zitrone (weiss)	80g	CHF 4.40
Himbeer (dunkel)	80g	CHF 4.40
Blutorange (dunkel)	80g	CHF 4.40
Inselgruppe Schokolade	100g	CHF 4.60
Hausgeröstetes Spezial-Tuttifrutti	100g	CHF 5.40

Gerne kreieren wir für Ihren Anlass ein passendes Give-away.

# Unsere **Geschäftsbedingungen**

## Bestellmodus

### Bestellfristen

**Anlässe bis 30 Personen** müssen mindestens **3 Arbeitstage** (Montag bis Freitag zu Bürozeiten) vor dem Anlass bestellt werden.

**Anlässe zwischen 30 und 80 Personen** müssen mindestens **8 Arbeitstage** vor dem Anlass bestellt werden.

**Anlässe ab 80 Personen** müssen mindestens **1 Monat** vor dem Anlass bestellt werden.

Ohne Ihren Gegenbericht innerhalb von 5 Tagen nach Erhalt der Auftragsbestätigung gelten alle Angaben als verbindlich.

Bei Anlässen mit gastronomischen Leistungen muss die definitive Personenzahl 3 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns gemeldet werden. Die gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich und dient als minimale Rechnungsbasis.

Speziell gekennzeichnete **Last Minute** Angebote sind von den oben erwähnten Bestellzeiten ausgenommen und müssen werktags 24 Stunden im Voraus bestellt werden.

### Mindestbestellmengen

In den von der Abteilung Kongresse & Anlässe verwalteten Räumlichkeiten muss der Bestellwert einer Lieferung mindestens CHF 30.00 erreichen. Ansonsten wird eine Bearbeitungsgebühr von CHF 30.00 verrechnet.

In nicht von der Abteilung Kongresse & Anlässe verwalteten Räumlichkeiten müssen Warenbestellungen unter CHF 50.00 in einem unserer Restaurants abgeholt und bar bezahlt werden. Ansonsten wird eine Bearbeitungsgebühr von CHF 30.00 verrechnet.

## Servicearten

### Bedient

Bei bedienten Anlässen in den von der Abteilung Kongresse & Anlässe verwalteten Räumlichkeiten sind Mitarbeitende der Gastronomie anwesend und betreuen die Gäste.

Anlässe mit grosser Personenzahl werden aus organisatorischen Gründen automatisch als bedient eingestuft.

### Geliefert

Bei gelieferten Anlässen bringen wir die bestellte Ware auf einem Wagen vor Ort und holen die Retouren innerhalb eines Arbeitstages, auf dem Wagen zusammengestellt, wieder ab. Beim Abholen des Wagens wird der Verbrauch der Getränke festgehalten und Ihnen in Rechnung gestellt. Fehlende Gegenstände werden verrechnet. **Hinweis:** Wir bitten Sie, die Waren nachts einzuschliessen.

Zwischen 11.00h und 13.30h werden keine Lieferungen in nicht von der Abteilung Kongresse & Anlässe verwaltete Räumlichkeiten ausgeführt. Während dieser Zeit müssen die Bestellungen abgeholt werden.

### Abgeholt

Die Bestellung wird von Ihnen während den Öffnungszeiten in einem unserer Restaurants abgeholt. Am folgenden Tag bringen Sie das schmutzige Geschirr komplett dorthin zurück. Fehlende Geschirrtteile werden verrechnet.

## Zusätzliche Dienstleistungen

### Blumendekoration für Kongresse

#### Standard

Dekoratives Gesteck auf Säule oder Ständer	CHF 220.00
Sekretariats-Dekoration: Gesteck für Sekretariat/Empfang	CHF 80.00

#### Superior

Dekoratives Gesteck auf Säule oder Ständer	CHF 265.00
Sekretariats-Dekoration: Gesteck für Sekretariat/Empfang	CHF 120.00

Tischdekoration für Bankette pro Person Preis nach Absprache

### Geschirrmiete

Wenn Sie nur Geschirr beziehen, verrechnen wir pro Geschirrtteil CHF 0.50. Das Material muss abgeholt, bar bezahlt und nach Gebrauch schmutzig innerhalb von 24 Stunden wieder komplett zurückgebracht werden. Fehlendes oder defektes Geschirr stellen wir Ihnen zu unseren effektiven Anschaffungskosten in Rechnung.

### Ausstellerfläche

Falls Ausstellerfläche benötigt wird, wird diese vom Kongresstechniker während des Anlasses ausgemessen und anschliessend verrechnet (pro m<sup>2</sup> Fr. 55.00). Pro Aussteller-Stand werden mindestens 4m<sup>2</sup> in Rechnung gestellt. Je nach effektiv benötigter Fläche kann die m<sup>2</sup> Zahl pro Stand jedoch höher ausfallen und dadurch muss allenfalls mit höheren Kosten gerechnet werden.

## Annullierungsbestimmungen

### Hörsäle

Die Reservation von Hörsälen kann bis 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn kostenlos storniert werden. Bei einer Stornierung weniger als 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn werden 100% der Raummiete fällig.

### Kursräume

Bei einer Stornierung bis 72 Stunden vor Beginn der Veranstaltung werden keine Raummieten erhoben.

### Anlässe mit Gastronomieleistungen

Kostenlose Stornierung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Bei einer Stornierung weniger als 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 100% der vereinbarten Leistungen berechnet.



## Allgemeine Bestimmungen

### Änderungen Veranstaltungszeiten

Änderungen der Veranstaltungszeiten müssen gemeldet werden. Verzögerungen werden ab 30 Minuten als Wartezeit mit CHF 45.00 pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

### Ausserordentliche Aufwände

Ausserordentliche Arbeiten (z.B. Reinigungs- und Aufräumarbeiten nach nicht bedienten Anlässen) werden nach Aufwand mit CHF 45.00 pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

### Zapfengeld

Wenn Sie eigene Getränke zu Ihrem bedienten Anlass mitbringen, verrechnen wir CHF 16.00 pro Flasche alkoholischer und CHF 7.00 pro Flasche nicht alkoholischer Getränke für Infrastruktur und Bedienung.

### Preise und Preisänderungen

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive 8.0% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

### Mitbringen von Speisen und Getränken

In den von der Abteilung Kongresse & Anlässe verwalteten Räumlichkeiten dürfen keine selber mitgebrachten Speisen konsumiert werden.

**Alle Räumlichkeiten im InselSpital sind rauchfrei!**

## Deklaration und Alkoholabgabe

### Alkoholabgabe

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige und den Verkauf von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

### Fleischdeklaration

Unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse (Produkt und Hauptrohstoff) stammen aus folgenden Produktionsländern:

Kalb-, Schweine-, Rind- und Pouletfleisch  
Trutenfleisch  
Lammfleisch

Schweiz  
Ungarn  
Neuseeland/Australien

Allfällige Abweichungen und alle übrigen Deklarationen werden entsprechend vermerkt.  
Kontaktstelle für Konsumentenfragen, Telefon: 031 632 02 02