

Hotellerie Catering- | Bankettangebot



Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie an unserem Bankett-|Catering-Angebot interessiert sind. Wir legen grossen Wert auf die Frische und die hochstehende Qualität unserer Produkte und berücksichtigen – wo immer möglich – den Leitsatz **«regional-saisonal-frisch»**.

Sehr gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation von Anlässen bis 350 Personen auf dem Inselspital-Campus.

Die Preise im Catering-|Bankettangebot verstehen sich bei Abholung im Restaurant. Gegen eine Gebühr liefern wir Ihnen die Verpflegung auf einem Grossteil des Inselspital-Areals.

Kontaktieren Sie uns. Wir freuen uns auf Sie!

Inselspital | Universitätsspital Bern
Direktion Immobilien & Betrieb
Bereich Hotellerie und Anlässe
Telefon +41 31 632 85 55 | E-Mail anlass@insel.ch

Inhaltsverzeichnis

Preisgestaltung Servicelevels	3
Znünpäckli	4
Sandwiches	5
Lunchpäckli	6
Zvieri-Plättli	7
Geniessen und Teilen	8

Sommerkarte

Stehlunch	10
Apéro-Häppchen	11
Desserts	11
Mineralwasser Süssgetränke Säfte	13
Wein Schaumwein Bier	14
Drinks Kaffee & Tee	15
Special Events	16
Geschenke & Give Aways	17
Gutscheine	18
Bestellvorgang	19
Servicearten und Preisbasis	20
Diverse Informationen	21
Zusatzdienstleistungen Annulation	22
Deklarationen Alkoholabgabe	23

Preisgestaltung | Servicelevels

Alle Preise sind exklusive Liefer- und Servicegebühren.

Selber abholen

Die Waren sind in allen unseren Restaurants abholbereit. Bitte die Retouren ins gleiche Restaurant zurückbringen. Fehlende Teile – ausser Einweggeschirr – werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Wird geliefert

Wir liefern die bestellten Speisen und holen die Retouren wie folgt ab:

Retouren, die bis 17.00 Uhr zur Abholung bereitstehen, werden am selben Tag zurückgenommen.

Retouren, die nach 17.00 Uhr abholbereit sind, werden am Folgetag abgeholt. Wir bitten Sie, die gelieferten Waren gesammelt bereitzustellen und einzuschliessen. Für Getränke und Speisen, die stehen gelassen und entwendet werden, stellen wir die entsprechenden Kosten in Rechnung.

Bei der Lieferart «geliefert» wird für Anlieferung und Rückholung (max. 30 Minuten) eine Pauschale von CHF 24.– verrechnet.

Bedient

Für Lieferung, Bereitstellung, Bedienung und Abräumen werden bei der Lieferart «bedient» CHF 48.– pro Mitarbeitenden und Stunde verrechnet. Veranstaltungen in Hörsälen sowie in unseren Restaurants werden grundsätzlich als «bedient» durchgeführt.

Last Minute

 Speisen mit diesem Icon sind auch kurzfristig verfügbar. Für Anlässe am Folgetag nach 14.00 Uhr nehmen wir Ihre Bestellung gerne entgegen, sofern sie spätestens am Vortag bis 12.00 Uhr bei uns eingeht.

Die Öffnungszeiten unserer Restaurants zur Abholung und Rückgabe der Verpflegung sowie weitere Informationen finden Sie ab Seite 19.

Znünipäckli

Die Znünipäckli sind fix zusammengestellt, können aber mit Angeboten aus dem «Znünipäckli Up-Grade» ergänzt werden. Die Mindestbestellmenge pro Päckli beträgt 5 Stück.

Znünipäckli 1

- Diverse Mini-Brötli
- Mini-Gipfeli

CHF 7.50 pro Päckli

Znünipäckli 2

- Plunder (diverse Sorten)
- Früchtekorb

CHF 10.50 pro Päckli

Früchtekorb

- Saisonale Früchte

CHF 8.50

Znünipäckli Up-Grade

- | | |
|-----------------------|--|
| • Mini-Speckbrötli | CHF 1.60 |
| • Fitnessbrötli | CHF 1.80 |
| • Birchermüesli | CHF 4.00 |
| • Joghurt Cerealien | CHF 2.80 |
| • Fruchtsalat | CHF 4.00 |
| • Mini-Buttergipfeli |  CHF 1.10 |
| • Mini-Laugengipfeli | CHF 1.10 |
| • Ruchbrot (1 kg) | CHF 7.80 |

Sandwiches

XL-Butterzopf

(ab 7 Personen)

Mit einer Füllung zur Wahl:

- Pfeffersalami | Philadelphia
- Roastbeef | Tartarsauce
- Thon | Kapern | Zwiebel-
sprossen
- Rauchlachs | Cantadou | Meer-
rettich | Zwiebelringe
- Karotten-Meerrettich | Rettich-
sprossen 
- Ei | Dörrtomaten | Kresse 

CHF 32.50 pro Butterzopf

Mini-Sandwiches

Mit Füllung zur Wahl:

- Geräucherte Trutenbrust
Rucola-Dip
- Pfeffersalami | Philadelphia
- Greyerzer | Zwiebel-Konfit 
- Brie | Preiselbeer-Butter 
- Sonnenblumenkern-Aufstrich 
Aprikosen | Zwiebelsprossen

CHF 3.50 pro Stück

Brotauswahl: Steinofenbrötli Kernenbrötli Laugenzöpfli

Mit Füllung zur Wahl:

- | | |
|--|----------|
| • Schinken | CHF 7.60 |
| • Salami | CHF 7.60 |
| • Roastbeef | CHF 9.80 |
| • Geräucherte Trutenbrust | CHF 7.60 |
| • Thon | CHF 7.60 |
| • Ei  | CHF 7.60 |
| • Greyerzer  | CHF 7.60 |
| • Brie  | CHF 7.60 |
| • Hummus  | CHF 7.60 |
| • Karotten-Meerrettich  | CHF 7.60 |
| • Sonnenblumenkern-Aufstrich  | |
| Aprikosen Zwiebel-
sprossen | CHF 7.60 |

Weggli-Sandwich

Mit Füllung zur Wahl:

- Schinken
- Salami
- Geräucherte Trutenbrust
- Käse 

CHF 3.80 pro Stück

 Vegetarisch
 Vegan

Lunchpäckli

Die Mindestbestellmenge der Lunchpäckli beträgt 5 Stück.

Lunchpäckli Standard

- Getränk
(0.5l Mineral oder Süssgetränk)
- Müsliriegel
- Frucht (Saisonal)

CHF 8.50 pro Päckli

Lunchpäckli Up-Grade

- Salatbecher (Saisonal) CHF 5.50
- 2 Landjäger | Mini-Brötli CHF 7.50
- Trockenfleisch (50 g)
Mini-Brötli CHF 11.00
- Gekochtes Ei CHF 1.50
- Nuss-Snack CHF 3.00
- Muffin CHF 3.50

Steinofen-Sandwich mit

- Schinken CHF 3.80
- Käse CHF 3.80
- Salami CHF 3.80

Weggli-Sandwich mit

- Schinken CHF 3.80
- Käse CHF 3.80
- Salami CHF 3.80

Zvieri-Plättli

Die Fleischplatten sind ab 10 Personen bestellbar und Käseplatten sind ab 6 Personen bestellbar.
Zwei Sorten Brot sind im Preis inbegriffen.

Fleischplatte

- Schinken | Salami | Geflügel-
aufschnitt | Rohschinken
Bündnerfleisch
- Essiggemüse

Grosse Platte ab 10 Personen
CHF 14.50 pro Person

Kleine Platte ab 10 Personen
CHF 10.50 pro Person

Käseplatte

- «Regionale Spezialitäten»
- Eigermutschli | Cortébert Affinée
Teufelskerl | Sbrinzbröckli
Nonnenstolz | Tête de Moine
Huus-Chäsli

Grosse Platte ab 6 Personen
CHF 13.50 pro Person

Kleine Platte ab 10 Personen
CHF 10.50 pro Person

Brot aus der Bäckerei

- Mini-Brötli gemischt
- Hausgemachter Butterzopf (1 kg)
- Hausgemachter Speckzopf (1 kg)
(Vorbestellung: 3 Arbeitstage)
- Ruchbrot (1 kg)

Geniessen und Teilen

Grosse Pièces

Bestellbar ab 20 Personen.

Ganzer Lachs

Marinierte Lachsseite
an Senf-Honigsauce
Butterzopf

CHF 22.50 pro Portion

Rindshohrücken am Stück

mit Dörraprikosen-Karotten-
Chutney
Butterzopf

CHF 27.50 pro Portion

Food-Save-Tavolata

Bestellbar bis 30 Personen.

Was auf die Tavolata kommt, richtet sich nach dem aktuellen Angebot unserer Restaurants.

Die Tavolata ist als Apéro oder als Hauptgang erhältlich. Sie können zwischen einer vegetarischen, einer Fleisch- oder einer Fischvariante wählen.

Lassen Sie sich überraschen.

Apéro	CHF 17.50 pro Person
Hauptgang	CHF 38.00 pro Person

Brote aus der Bäckerei

- Hausgemachter Speckzopf (1 kg)
(Vorbestellung: 3 Arbeitstage) CHF 16.50
- Mini-Speckbrötli (scharf) CHF 2.80

24h

- Buttergipfeli CHF 1.60
- Laugengipfeli CHF 1.60
- Rusticogipfeli CHF 1.60
- Hausgemachter Butterzopf (1 kg) CHF 14.00
- Ruchbrot (1 kg) CHF 7.80
- Mini-Gipfeli (Butter|Laugen) CHF 1.10
- Mini-Brötli (diverse Sorten) CHF 1.40

WINTER KARTE

21. 9. 2026 bis 14. 3. 2027



Stehlunch

Die Stehlunch-Preise beinhalten ein Stehlunch-Päckli mit einer Vorspeise und einem Dessert nach Wahl. Bestellbar ab 30 Personen. Ab 50 Personen sind zwei Hauptgänge und zwei Desserts möglich.

Vorspeisen

- Kürbscremesuppe | Kürbiskern-Crunch 🌱
- Wurzelgemüse-Antipasti | Mozzarella | Focaccia 🌱
- Linsen | Kürbis | Schwarze Nüsse 🌱
- Quinoa-Salat | Feigen | Nüssen Cranberries 🌱

Desserts

- Brönnti Creme | Meringue
- Dunkles Kaffeemousse | Amaretto
- Mangomousse | Brownies
- Tiramisu
- Marroni-Tiramisu
- Russenzopf
- Cinnamon Rolls

Stehlunch 1

- Bündner Pizokelpfanne 🌱
- mit Salsiz
- Quark-Pizokel | Bergkäse | Zibelechrüsch
- Blattmangold | Trockentomaten

CHF 21.50 pro Portion

Stehlunch 2

- Rindsgehacktes
- Brewbeegehacktes 🌱
- Schwingerhörnli
- Apfelmus | Reibkäse

CHF 20.00 pro Portion

Stehlunch 3

- Butter Chicken Curry
- Butter Planted Curry 🌱
- Jasminreis | Limetten
- Asia-Wokgemüse

CHF 25.50 pro Portion

Stehlunch Vegetarisch

- Paneer Tikka Masala
- Mais-Couscous | Gemüse
- Papadum

CHF 20.00 pro Portion

Stehlunch Vegan

- Chili sin Carne
- Brewbee | Kartoffeln | Bohnen | Mais
- Gewürzreis
- Nachips
- Crème-fraîche-Alternative

CHF 20.00 pro Portion

Apéro-Häppchen | Desserts

Häppchen

- Tapas-Salat | Cipollotte
Trockenfleisch | Nachips CHF 3.80
- Tapas-Salat | Cipollotte
Nachips  CHF 3.80
- Hüttenkäsemousse | Apfel-
Chutney  CHF 3.00
- Currywurst | Currysauce CHF 3.80
- Pitabrot-Ecke | Feta-Creme
geröstete Pinienkerne
Rucola  CHF 3.80
- Röstisnack Gruyère *  CHF 3.80
Sauerrahm-Aioli
- Okarabällchen | Kräuter-
Curry-Dip *  CHF 3.80
- Mini-Schinkengipfeli * CHF 3.00
- Mini-Frühlingsrollen *  CHF 3.00
Sweet-Chili-Sauce

- Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte.
- Mit* gekennzeichnete Häppchen sind ohne Mindestbestellmenge erhältlich.

Crème

- Brönnti Creme
Meringue CHF 3.00
- Vermicelles
(Oktober bis Dezember) CHF 3.50
- Zwetschgen-Quarkcreme
(Januar bis Februar) CHF 3.00

Pâtisserie

- Mangomousse
Brownies CHF 3.00
- Schoggimousse | Früchte CHF 3.00
- Panna cotta | Früchte CHF 3.00
- Tiramisu CHF 3.00
- Marroni-Tiramisu CHF 3.00
- Beerencremeschnitte  CHF 3.00

Gebäck

- Blaubeer-
Mini-Gugelhöpfl CHF 3.00
- Cappuccino-
Mini-Gugelhöpfl CHF 3.00
- Zitronen-
Mini-Gugelhöpfl CHF 3.00
- Cinnamon Rolls CHF 3.20
- Russenzopf ganz CHF 22.80
- Russenzopf Stück CHF 3.50

Chips

- Nature (280 g) CHF 8.90
- Paprika (280 g) CHF 8.90
- Erdnüssli gesalzen (500 g) CHF 5.50



«Dienstleistung ist
die Kunst, Menschen
nicht nur zufrieden-
zustellen, sondern zu
begeistern.»

Mineralwasser | Süssgetränke | Säfte

Mineralwasser 50 cl PET

- Mineralwasser mit Kohlensäure
- Mineralwasser ohne Kohlen-
säure

CHF 3.20

Mineralwasser 100 cl

- Mineralwasser mit Kohlensäure
- Mineralwasser ohne Kohlen-
säure

CHF 4.10

Süssgetränke 50 cl PET

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Rivella Rot
- Rivella Blau
- Apfelschorle
- Insel Eistee «White Tea Lemon»
- Focus Wasser diverse Aromen

CHF 3.20

Säfte

- Apfelsaft (100 cl) CHF 5.50
- Multivitaminsaft (100 cl) CHF 7.60
- Orangensaft (100 cl) CHF 7.60

- Michel Orangensaft (33 cl) CHF 2.40

Wein | Schaumwein | Bier

Weisswein

- Mythos VdP Suisse
(Kerner, Riesling Silvaner)
Zürich (75 cl) CHF 28.00
- Bianco di Merlot Terre alte
Ticino DOC (75 cl) CHF 32.00
- Roero Arneis DOCG
Cantina del Nebbiolo
Piemont (75 cl) CHF 30.00
- Pinot Grigio DOC
Südtirol Kurtatsch (75 cl) CHF 30.00
- Chardonnay Vin de Pays d'OC
Frankreich (75 cl) CHF 25.00
- Sauvignon blanc, DAC Wohlmuth
Südsteiermark (75 cl) CHF 30.00

Roséwein

- Mythos Rosé VdP Suisse
Zürich (75 cl) CHF 28.00

Rotwein

- Mythos rot VdP Suisse
(Garanoir, Pinot noir)
Zürich (75 cl) CHF 28.00
- Ticinello Merlot
Ticino DOC Zanini (75 cl) CHF 36.00
- Primitivo IGP Puglia Cantele
Apulien (75 cl) CHF 32.00
- Ripasso Valpolicella Classico
Superiore DOC
(Corvina Veronese, Rondinella)
Veneto (75 cl) CHF 36.00
- Crianza Rioja DOCa
(Garnacha, Tempranillo)
Spanien (75 cl) CHF 36.00

Schaumwein

- Prosecco Extra Dry DOCG
Conegliano Valdobbiadene
Italien (75 cl) CHF 32.00
- Crémant de Limoux Blanc
Luc Pirlet Brut
Frankreich (75 cl) CHF 35.00

Bier

- Bärner Müntschi
naturtrüb (33 cl) CHF 5.00
- Burgdorfer Bier hell (33 cl) CHF 5.00
- Moretti Tradizionale (33 cl) CHF 5.00
- Moretti zero
alkoholfrei (33 cl) CHF 4.50
- Eve Litchi (33 cl) CHF 5.00
- Zapfengeld CHF 16.00

Drinks | Kaffee & Tee

Glühwein

- Glühwein weiss (100 cl)
mit Alkohol CHF 24.00
- Glühwein rot (100 cl)
mit Alkohol CHF 24.00

Hauscocktail

- Saisonaler Hauscocktail (100 cl)
mit Alkohol CHF 22.00
- Saisonaler Hauscocktail (100 cl)
ohne Alkohol CHF 15.00

Kaffee

- Kaffee | Espresso CHF 3.70

Tee

- Diverse Sorten CHF 3.70
- Punch (1l, alkoholfrei) CHF 19.00

Special Events

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen besondere Events zu gestalten – individuell auf Ihre Wünsche und Ideen abgestimmt.

Ob Team-Kochevent, exklusiver Chefs Table, gemütlicher Raclette-Abend oder ein geselliger Anlass mit unserem Food Truck: Wir machen aus Ihrer Idee ein Erlebnis. Und wenn Sie schon eine Vorstellung haben – umso besser! Erzählen Sie uns davon.

Wir unterstützen Sie bei der Planung und Umsetzung und sorgen dafür, dass Ihr Anlass rundum gelingt und in bester Erinnerung bleibt.

Geschenke & Give Aways

Choco Crisp Schokolade 80 g



Passionsfrucht (Weiss)
Himbeer (Dunkel)
Caramel mit Fleur du Sel (Milch)

CHF 5.20 Tafel
CHF 15.60 3 Tafeln nach Wahl
(mit Inselband)

Anna-Seiler-Schoggi 120 g



Milchschokolade
mit Mandelsplittern

CHF 6.90 Tafel

Bruchschoggi 150 g



Weisse-, Dunkle- und Milch-
schokolade mit caramelisierten
Haselnüssen, Mandeln, Pistazien
und Rice Krispies
(erhältlich von Oktober – April)

CHF 9.50

Gutscheine



Deluxe

Essen | Getränk | Kaffee & Dessert

CHF 29.50

Lunch

Essen | Getränk

CHF 22.50

Pause

Getränk | Gebäck

CHF 7.90

Getränk (pro 10 Gutscheine erhalten Sie einen Gratisgutschein)

CHF 3.80

Sandwich | Süssgetränk

CHF 11.90

Glace

CHF 4.20

Bestellvorgang

Bestellungen nehmen wir Montag bis Freitag, 08.00 – 17.00 Uhr, per [E-Mail](#) oder telefonisch entgegen.

Bestellfristen

- **Getränke:** mindestens 36 Stunden im Voraus
- **Speisen und Getränke:** mindestens 5 Arbeitstage im Voraus
- **Speisen mit dem entsprechenden Icon:** können bis 24 Stunden vor dem Anlass bestellt werden. Die Bestellung muss am Vortag bis spätestens 12.00 Uhr bei uns eingehen.

Angaben für Ihre Bestellung

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, benötigen wir folgende Angaben:

- Name und Kontaktdaten der bestellenden Person
- Datum des Anlasses
- Veranstaltungsort
- Anzahl Personen
- Gewünschte Produkte – bei der Mengenplanung beraten wir Sie gerne
- Abholung oder Lieferadresse
- Bei Retouren: Zeitpunkt der Rückgabe oder gewünschte Abholung
- Kostenstelle, WSF oder externe Rechnungsadresse für die Verrechnung

Auftragsbestätigung

Nach Eingang Ihrer definitiven Bestellung erhalten Sie von uns eine Auftragsbestätigung. Bitte **prüfen Sie diese sorgfältig** und teilen Sie uns allfällige Änderungen möglichst frühzeitig mit.

Die **definitive Personenzahl** können Sie uns bis spätestens **72 Stunden vor dem Anlass** mitteilen.

Servicearten und Preisbasis

Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Servicearten – von der Selbstabholung bis zum vollständig bedienten Anlass.

Selbstabholung

Die Preise in diesem Bankett-Angebot verstehen sich **ab Restaurant**, ohne Lieferung und Service.

Ihre Bestellung können Sie während der Öffnungszeiten in einem unserer Restaurants abholen. Das verwendete Geschirr bringen Sie am gleichen oder am folgenden Tag an den Abholort zurück. Fehlende oder beschädigte Geschirrtteile werden in Rechnung gestellt.

Abholzeiten

Die Bestellung kann zu folgenden Zeiten abgeholt und retourniert werden:

Restaurant Stella

- Montag bis Freitag, 8.30 – 14.00 Uhr
- Samstag & Sonntag, 11.00 – 14.00 Uhr

Restaurant Punto

- Montag bis Freitag, 7.45 – 17.00 Uhr
- Samstag & Sonntag, 7.00 – 17.00 Uhr

Restaurant Sole

- Montag bis Freitag, 8.30 – 16.00 Uhr

Shop Piazza

- Montag bis Freitag, 7.00 – 20.00 Uhr

Terrazza Verde

- Montag bis Freitag, 8.30 – 16.30 Uhr

Snackeria Lucetta

- Montag bis Freitag, 7.15 – 16.30 Uhr

Lieferung

Lieferung und Rücktransport: CHF 24.– (bis 30 Minuten). Bei aufwändigen oder weiter entfernten Lieferungen wird maximal eine Stunde verrechnet. Das Bereitstellen der Speisen und Getränke ist nicht inbegriffen und wird bei Bedarf mit **CHF 48.– pro Mitarbeitenden und Stunde** verrechnet.

Für nicht konsumierte gelieferte Getränke wird eine **No-Show-Pauschale von CHF 35.–** verrechnet.

Bedienter Anlass

Anlässe in unseren Restaurants sowie grosse Kongresse in den Hörsälen werden grundsätzlich bedient.

Der Personalaufwand wird mit **CHF 48.– pro Mitarbeitenden und Stunde** verrechnet.

Diverse Informationen

Mindestumsatz

Für Bankette und Caterings in den Restaurants an Abenden, Wochenenden und Feiertagen gilt ein Mindestumsatz von CHF 1'300. –.

Einweg-Geschirr

Bei Bestellungen zur Selbstabholung oder Lieferung werden grundsätzlich Einweg-Geschirr und Einweg-Besteck bereitgestellt.

Änderungen der Veranstaltungszeiten

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über Änderungen der geplanten Veranstaltungszeiten, damit wir die Lieferung, Abholung und weitere Leistungen entsprechend koordinieren können.

Ausserordentliche Aufwände

Zusätzliche Arbeiten – beispielsweise Reinigungs- oder Aufräumarbeiten nach nicht bedienten Anlässen – werden nach Aufwand mit CHF 48.– pro Mitarbeitenden und Stunde verrechnet.

Werden Getränkelieferungen in unseren Kursräumen nicht rechtzeitig storniert, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 24.– für Lieferung und Abholung.

Zapfengeld

Bei einem bedienten Anlass dürfen eigene Getränke mitgebracht werden. Für Gläser und Service verrechnen wir ein Zapfengeld von: CHF 16.– pro Flasche alkoholische Getränke | CHF 7.– pro Flasche alkoholfreie Getränke

Preise und Preisänderungen

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer, ohne Service und Lieferung. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Mitbringen von Speisen und Getränken

In den von der Abteilung Anlässe verwalteten Räumlichkeiten dürfen keine selbst mitgebrachten Speisen oder Getränke konsumiert werden.

Zusatzdienstleistungen | Annulation

Zusatzdienstleistungen

Blumendekoration für Kongresse (Standard)

- Blumengesteck auf Säule oder Ständer für den Hörsaal: CHF 220.–
- Blumengesteck für Sekretariat oder Empfang: CHF 80.–

Blumendekoration für Kongresse (Superior)

- Blumengesteck auf Säule oder Ständer für den Hörsaal: CHF 265.–
- Blumengesteck für Sekretariat oder Empfang: CHF 120.–

Tischdekoration und Blumen- schmuck für Bankette

Individuelle Tischdekorationen und Blumenschmuck für Bankette erstellen wir gerne nach Ihren Wünschen. Preis auf Anfrage.

Geschirrmiete für Anlässe auf dem Inselcampus

Die Miete von Geschirr für Anlässe auf dem Inselcampus (ohne Verpflegung über das Inselspital) beträgt CHF 0.50 pro Geschirrteil. Das Geschirr kann in einem unserer Restaurants abgeholt und vor Ort mit Karte oder mit dem Badge bezahlt werden. Nach Gebrauch bringen Sie das Geschirr bitte innerhalb von 24 Stunden vollständig und ungereinigt in das Restaurant zurück. Fehlende oder beschädigte Geschirrteile werden zu den effektiven Anschaffungskosten in Rechnung gestellt.

Annulation

Anlässe mit Dienstleistungen

- Eine kostenlose Stornierung ist bis 5 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn möglich.
- Bei einer Stornierung weniger als 5 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn werden 100 % der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt.

Deklarationen | Alkoholabgabe

Qualität und Deklarationen

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel und Fisch stammen aus folgenden Produktionsländern

Produkt	Herkunftsland
Kalb-, Schwein-, Rindfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Irland, Grossbritannien
Poulet	Schweiz
Ente, Maispoularde	Frankreich
Truten	Schweiz
Dorade	Türkei (Zucht)
Forelle rot	Frankreich (Zucht)
Forelle weiss	Dänemark (Zucht)
Crevetten	Vietnam Bangladesch Indonesien (Zucht)
Kabeljau	Nordostatlantik (Wildfang)
Lachs	Norwegen (Zucht)
Tilapia	Indonesien (Zucht)
Wolfsbarsch	Türkei (Zucht)

Unsere Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme von:

Pitabrot	Italien
Mini-Donuts	Frankreich
Plunder	Dänemark
Mini-Schinkengipfeli	Lichtenstein
Mini-Laugengipfeli Mini-Buttergipfeli	Lichtenstein
Mini-Mehrkornbrötchen	Deutschland
Kernenbrötli	Polen

Für unsere Fischgerichte verwenden wir ausschliesslich Produkte, die gemäss dem WWF-Einkaufsratgeber für Fisch und Meeresfrüchte als empfehlenswert eingestuft werden.

Die Insel Hotellerie legt grossen Wert auf hohe Qualitätsstandards – sowohl bei der Verarbeitung und Zubereitung in unseren Betrieben als auch bei unseren Lieferanten. Allfällige Abweichungen sowie weitere deklarationspflichtige Angaben werden entsprechend ausgewiesen. Für Fragen und weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche

Zum Schutz von Jugendlichen gelten bei uns folgende Altersgrenzen:

- Unter 16 Jahren: keine Abgabe von alkoholischen Getränken
- Ab 16 Jahren: Bier, Wein und Apfelwein sowie weitere leicht alkoholhaltige Getränke
- Ab 18 Jahren: Spirituosen, Alkopops und andere hochprozentige alkoholische Getränke

Im Zweifelsfall bitten wir Sie, einen gültigen Ausweis vorzuweisen.

Diese Altersbestimmungen gelten auch für den Ausser-Haus-Verkauf.

Vielen Dank für Ihre Kenntnisnahme und Ihr Verständnis.