BANKETT ANGEBOT

DOCK4

DOCK4

Strandboden
Ländtestrasse 4
2503 Biel/Bienne

Sommer **2022**

INHALT

GETRÄNKE
BOISSONS
Seite 2

FRÜHSTÜCKE
PETITS-DÉJEUNERS
Seite 4

APÉRO
APÉRITIF
Seite 5

MENÜS
MENUS
Seite 7

BUFFETS
BUFFETS
Seite 9

FONDUE UND RACLETTE
FONDUES ET RACLETTE
Seite 11

ALLGEMEINE
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
CONDITIONS GÉNÉRALES
Seite 12

GETRÄNKE
BOISSONS

Alle Preise in CHF

WEISSWEIN | VIN BLANC (CHASSELAS)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	75cl	**36.–**
Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75cl	**36.–**
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	75cl	**36.–**

ROSÉWEIN | VIN ROSÉ (ŒIL DE PERDRIX)

Bielersee | Lac de Bienne	75cl	**38.–**

ROTWEIN | VIN ROUGE (PINOT NOIR)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	75cl	**39.–**
Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, Nick Bösiger, Twann	75cl	**39.–**
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	75cl	**39.–**

SPEZIALITÄTEN | SPÉCIALITÉS

La Pasajera Verdejo, Victoria Ordóñez, Spanien | Espagne	75cl	**41.–**
Poggio Argentato, Sauvignon blanc, Traminer Petit Manseng, Toscana, Italien | Italie	75cl	**42.–**
Riesling Fructus, Rheingau, Deutschland l Allemagne	75cl	**38.–**
Haru Rosado, Casa Rojo, Grenache, Monastrell, Spanien | Espagne	75cl	**39.–**
Gaucho Malbec, Mendoza, Argentinien | Argentine	75cl	**41.–**
Barbera d'Alba Scassa, Bruna Grimaldi, Piemont, Italien | Italie	75cl	**43.–**
Frauenkopf, Pinot Noir Barrique, Nick Bösiger, Twann	75cl	**54.–**

SCHAUMWEIN | VIN MOUSSEUX

Frauenkopf brut, Nick Bösiger, Twann	75cl	**49.–**
Adoro Prosecco, Veneto, Italien | Italie	75cl	**39.50**
Rimuss secco (ohne Alkohol | sans alcool)	75cl	**34.–**

BIER (FLASCHEN) | BIÈRE (BOUTEILLES)

La Marmotte, helles, unfiltriertes Bieler Bier Bière blonde biennoise non filtrée	33cl	**5.90**
Feldschlösschen Hopfenperle | spéciale	33cl	**5.–**
Feldschlösschen alkoholfrei | sans alcool	33cl	**5.–**
Feldschlösschen Weissbier alkoholfrei Feldschlösschen bière blanche sans alcool	50cl	**5.–**

Alle Preise in CHF

APERITIFS UND SPIRITUOSEN | APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Martini weiss | blanc 15 Vol.%	4cl	**6.–**
Campari 23 Vol.%	4cl	**6.–**
Cynar 16,5 Vol.%	4cl	**6.–**
Ricard 45 Vol.%	2cl	**5.–**
Kirsch 40 Vol.%	2cl	**5.50**
Williams | Williamine 40 Vol.%	2cl	**5.50**
Grappa 37,5 Vol.%	2cl	**5.50**
Mineral und Jus zu Spirituosen Eau minérale et jus avec les spiritueux	plus	**1.50**
Tonic / Cola Cola usw. zu Spirituosen Tonic / Coca Cola etc. avec les spiritueux	plus	**3.–**

BOWLEN | PUNCHS

Früchtebowle mit Alkohol | Punch aux fruits, alcoolis	1L	**30.–**
Früchtebowle ohne Alkohol | Punch aux fruits, sans alcool	1L	**24.–**

KAFFEE, TEE, MILCH | CAFÉS, THÉS, LAIT

Kaffee, Espresso, Schale | Café, expresso, café au lait	**4.50**
Doppelter Espresso | Expresso double	**6.–**
Ovomaltine warm oder kalt | Ovomaltine chaud ou froid	**4.80**
Schokolade warm oder kalt | Chocolat chaud ou froid	**4.80**
Tee (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten und Eisenkraut) Thé/infusion (thé noir, menthe, cynorrhodon et verveine)	**4.50**

MINERALWASSER, SÜSSGETRÄNKE UND SÄFTE
EAUX MINÉRALES, LIMONADES ET JUS

Mineralwasser mit Kohlensäure | Eau gazeuse	50cl	**5.90**
Mineralwasser ohne Kohlensäure | Eau non gazeuse	50cl	**5.90**
Coca-Cola	45cl	**5.90**
Coca-Cola Zero	45cl	**5.90**
Rivella rot | rouge	50cl	**5.90**
Sprite	45cl	**5.90**
Schorle	50cl	**5.90**
Eistee | Thé froid	50cl	**5.90**
Orangensaft | Jus d'orange Michel	20cl	**4.90**
Tonic water	20cl	**4.90**
Bitter Lemon	20cl	**4.90**

FRÜHSTÜCKE
PETITS-DÉJEUNERS

Alle Preise in CHF

GIPFELI UND MÜTSCHLI
CROISSANT ET PETIT PAIN

Butter-Gipfeli | Croissant au beurre	**1.80**
Körner-Mütschli | Petit pain aux céréales	**1.80**

MATROSEN-ZMORGE
PETIT-DÉJEUNER MATELOT

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot, 3 regionale Käsesorten, 2 Portionen Butter und Konfitüre, 1 Glas Orangensaft, 2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade **17.50**

1 croissant, 1 petit pain aux céréales, pain, 3 sortes de fromage de la région, 2 portions de beurre et de confitures, 1 verre de jus d'orange, 2 tasses de café, thé, Ovomaltine ou chocolat

KAPITÄNS-ZMORGE
PETIT-DÉJEUNER CAPITAINE

Matrosen-Zmorge plus 1 Zöpfli, 1 Joghurt, 1 gekochtes Ei, 40 g Schinken **24.50**

Petit-déjeuner Matelot plus 1 petite tresse, 1 yogourt, 1 œuf dur, 40 g de jambon

APÉRO
APÉRITIF

APERITIF-TELLER
ASSIETTES APÉRITIVES

Alle Preise in CHF

APERITIF-TELLER ZIHL
ASSIETTE APÉRITIVE THIELLE

Minisandwich mit Schinken und Salami, Tête de Moine auf dKörner-Baguette, Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln, Crostini mit Seeländer Gemüse, Zanderterrine mit Absinth im Löffel

Minisandwich au jambon et salami, Tête de Moine sur baguette aux céréales, tomates cerises et mozzarella, crostinis avec légumes du Seeland, cuillère de terrine de sandre maison à l'absinthe

pro Person | par personne **18.50**

APERITIF-TELLER BROYE
ASSIETTE APÉRITIVE BROYE

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch), geräucherte Forelle auf Körner-Baguette, Curry-Poulet-Salat mit Früchten, Käsespiessli Jura, gemischtes Tapas-Plättli (Baguette-Tranche mit Seeländer Gemüse, hausmarinierte Entenbrust, Saiblingstatar, Hüttenkäse, Hobelspeck)

Quiche faite maison à la Tête de Moine et poireaux (végétarien), truite fumée sur baguette aux céréales, salade de poulet au curry avec fruits, brochette de fromages Jura, variation de tapas sur assiette (tranche de baguette avec légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier, fromage frais, lard fumé)

pro Person | par personne **23.50**

BIELERSEE-TELLER
ASSIETTE LAC DE BIENNE

Schinken, Salami und vier verschiedene Käsesorten aus der Region

Jambon, salami et quatre sortes de fromage de la région

pro Person | par personne **24.50**

APERITIF-HÄPPCHEN ZUM SELBERZUSAMMENSTELLEN
AMUSE-BOUCHES À COMPOSER SOI-MÊME

Alle Preise in CHF

WARM | CHAUD

Minischinkengipfeli | Minicroissant au jambon	pro Stück | par pièce	**3.–**
Minichäschüechli | Miniramequin	pro Stück | par pièce	**3.–**
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch) Quiche faite maison à la Tête de Moine et poireaux (végétarien)	pro Stück | par pièce	**3.–**

KALT | FROID

Melone-Rohschinken-Spiessli (nach Saison) Petites brochettes de melon et jambon cru (selon saison)	5 Stück | 5 pièces	**8.50**
Verschiedene Oliven Variation d'olives	100g	**8.50**

GEMISCHTES TAPAS-PLÄTTLI
VARIATION DE TAPAS SUR ASSIETTE

Baguette-Tranche mit Seeländer Gemüse, hausmarinierte Entenbrust, Saiblingstatar, Hüttenkäse und Hobelspeck Tranche de baguette avec légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier, fromage frais et lard fumé	pro Plättli | par assiette	**16.50**

MENÜS
MENUS

Alle Preise in CHF

1 MENÜ | MENU

Solothurner Wysüppli oder Blattsalat **43.–**
Petite soupe soleuroise au vin
ou salade verte

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln
und Salzkartoffeln
Filets de truite sautés aux amandes
et pommes vapeur

Dessertgläsli
Dessert en verrine

2 MENÜ | MENU

Blattsalat **32.50**
Salade verte

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff
mit Spätzli
Emincé de poulet Stroganoff et
spätzlis faits maison

Schokoladenmousse
Mousse au chocolat

3 MENÜ | MENU

Rindscarpaccio mit Salatbeet **43.–**
Petite Carpaccio de bœuf sur mesclun

Schulterbraten vom Napfschwein
mit Bratensauce und Nudeln
Rôti d'épaule de porc de la région du Napf
et nouilles

Dessertgläsli
Dessert en verrine

4 MENÜ | MENU

Gemischter Salat **43.–**
Salade mêlée

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce
und Röstipastetli
Emincé de veau avec sauce à la crème
et champignons, vol-au-vent de rösti

Hausgemachtes Frucht Parfait Glace
Parfait glacé maison aux fruits

5 MENÜ | MENU

Vegan | Végan

Blattsalat **34.50**
Salade verte

Plant-based Pouletgeschnetzeltes an Kräuterjus
mit Reis und Wurzelgemüse
Emincé de poulet plant-based, jus aux herbes,
riz et légumes-racines

Frischer Fruchtsalat
Salade de fruits frais

6 MENÜ | MENU

Melone mit Rohschinken **53.–**
Melon et jambon cru

Schweinsfilets mignons mit einer Estragon-
Morchel-Sauce und Butternudeln
Filets mignons de porc, sauce à l'estragon
et aux morilles, nouilles fines au beurre

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Strudel aux pommes et sauce vanille

Vegan | Végan

Alle Preise in CHF

7 MENÜ | MENU

Vegetarisch | Végétarien

Salatbeet mit Tomaten und Mozzarella sowie Basilikumdressing **39.–**
Salade de tomates et mozzarella sur mesclun et sauce au basilic

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Wildreis
Curry de légumes au lait de coco et Riz sauvage

Dessertgläsli
Dessert en verrine

8 MENÜ | MENU

Fisch-Trilogie **67.–**
(geräucherte Forelle, Saiblingstatar und Zanderterrine mit Absinth)
Trilogie de poissons
(truite fumée, tartare d'omble chevalier et terrine de sandre à l'absinthe)

Rindsfilet Drei-Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet vom Seeland
Filet de bœuf sauce aux trois poivres, gratin dauphinois et bouquet de légumes du Seeland

Weisse Toblerone-Mousse
Mousse au Toblerone blanc

Alle Preise in CHF

SÜSSES | LES DOUCEURS

Hausgemachte Fruchtparfait-Glace | Parfait glacé fait maison aux fruits	**8.–**
Apfelstrudel mit Vanillesauce | Strudel aux pommes et sauce vanille	**8.50**
Gebrannte Crème | Crème brûlée	**7.50**
Schokoladenkuchen | Gâteau au chocolat	**7.50**
Früchtekuchen | Tarte aux fruits	**7.50**
Tiramisu	**8.–**
Frischer Fruchtsalat mit Rahm | Salade aux fruits frais et chantilly	**8.50**
Meringues mit Rahm | Meringues et chantilly	**9.50**
Kleiner Käseteller mit einem Mütschli (vier verschiedene Käsesorten aus der Region) Petite assiette de fromages avec petit pain (quatre sortes de fromage de la région)	**10.50**

BUFFETS
BUFFETS

Alle Preise in CHF

APÉRO RICHE

Kalt **33.–**
Tortilla-Schnecken mit Cantadou
Olivenciabatta mit Rauchlachs
Tête de Moine und Roastbeef
Rohkostgemüse mit Quark-Dip
Kalte Gurkensuppe mit grillierten Tomaten im Shot

Warm
Spiessli-Trilogie
(Chili-Crevetten, Poulet-Satay, Ratatouille-Gemüse)
Rösti-Muffins mit Speck und Käse
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce (vegetarisch)
Frittierte Zanderfilets mit Tartarsauce
Orientalische Wraps mit Hummus (vegetarisch)

HAMME-BUFFET

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet **36.—**

Sechs verschiedene Gemüsesalate,
drei Sorten Blattsalat und zwei Dressings
Verschiedene Garnituren, Brot

Warme Hamme mit Kartoffelgratin

Gebrannte Crème
Meringues mit Rahm
Schokoladenkuchen
Frischer Fruchtsalat

BRUNCHBUFFET

Hausgemachte Rösti, Speck und Spiegelei **38.—**
Heisser Fleischkäse, Cipollata, Hackbällchen
Verschiedene Brote, Gipfeli, Mütschli, Zopf
Regionale Käseplatte
Fleisch- und Rauchfischplatte
Birchermüesli und Joghurt
Mehrere Konfitüren, Honig, Nutella
Butter und Margarine
Cerealien und Dörrfrüchte
Saisonale Früchteplatte
3 verschiedene Säfte
Kaffee, Tee, Ovomaltine und Schokolade

APÉRITIF DÎNATOIRE

Froid **33.—**
Tortillas en escargot au Cantadou
Ciabatta aux olives avec saumon fumé
Tête de Moine et roastbeef
Crudités et dip au séré
Verrine de soupe froide au concombre
avec tomates grillées

Chaud
Trilogie de brochettes
(crevettes au chili, poulet satay, ratatouille)
Muffins de röstis au lard et fromage
Rouleaux de printemps et sauce sweet-chili (végétarien)
Filets de sandre frits et sauce tartare
Wraps à l'orientale avec houmous (végétarien)

BUFFET DE JAMBON

Buffet de salades de saison **36.—**

Six sortes de salades aux légumes,
trois sortes de salades vertes, deux sauces,
diverses garnitures, pain

Jambon chaud et gratin dauphinois

Crème brûlée
Meringues et chantilly
Gâteau au chocolat
Salade de fruits frais

BUFFET BRUNCH

Röstis faits maison, lard et œuf au plat **38.—**
Fromage d'Italie chaud, chipolata,
boulettes de viande
Diverses sortes de pain, croissants,
petits pains, tresse
Plat de fromages régionaux
Plat de viandes et de poissons fumés
Birchermuesli et yogourt
Plusieurs sortes de confitures, miel, Nutella
Beurre et margarine
Céréales et fruits secs
Plat de fruits de saison
3 jus de fruits différents
Café, thé, Ovomaltine et chocolat

Alle Preise in CHF

LUNCH-BUFFET «RUSTICO»

Baguette gefüllt mit Schinken und Salami **41.—**
Tête de Moine auf Körner-Baguette
Crostini mit Seeländer Gemüse
Kalte Tomatensuppe im Shot

Fleischkäse mit Brot
Frittierte Forellenfilets (CH) mit Tartarsauce
Kartoffelsalat
Frühlingsrollen (vegetarisch)

Gebrannte Crème im Shot
Mini-Vanille-Cornet
Muffins
Schokoladenkuchen

BUFFET DE MIDI «RUSTICO»

Baguette farcie de jambon et salami **41.—**
Tête de Moine sur baguette aux céréales
Crostinis avec légumes du Seeland
Verrine de soupe froide à la tomate

Fromage d'Italie et pain
Filets de truite (CH) frits, sauce tartare
Salade de pommes de terre
Rouleaux de printemps (végétarien)

Crème brûlée en verrine
Minicornet à la vanille
Muffins
Gâteau au chocolat

LUNCH-BUFFET «JORAN»

Körner-Baguette gefüllt mit Trockenfleisch **59.—**
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce
Käsespiessli «Jura»
Melonen-Rohschinken-Spiessli
Rüeblisalat mit Ingwer im Glas

Hamme mit Butterzopf
Pouletspiessli
Frittierte Forellenfilets (CH) mit Mayonnaise
Gemüsespiessli (vegetarisch)
Kartoffelsalat

Assortierte Fruchtplatte
Schokoladenmousse im Shot
Früchtekuchen
Mini-Vanille-Cornet
Muffins
Gebrannte Crème im Shot

BUFFET DE MIDI «JORAN»

Baguette aux céréales farcie de viande séchée **59.—**
Roastbeef froid à la sauce tartare
Brochettes de fromages «Jura»
Petites brochettes de melon et jambon cru
Salade de carottes et gingembre en verrine

Jambon et tresse au beurre
Brochettes de poulet
Filets de truite (CH) frits et mayonnaise
Brochettes de légumes (végétarien)
Salade de pommes de terre

Plat de fruits assortis
Mousse au chocolat en verrine
Tarte aux fruits
Minicornet à la vanille
Muffins
Crème brûlée en verrine

FONDUE UND RACLETTE
FONDUES ET RACLETTE

Alle Preise in CHF

FONDUE CHINOISE

Gemischter Salat **49.–**

Rind, Pferd, Trutenbrust (240 g)
Trockenreis
Drei saure und drei süsse Beilagen
Drei verschiedene Saucen

VEGETARISCHES FONDUE

Vegetarisch

Gemischter Salat **35.–**

Seeländer Gemüse (Gemüsebouillon)
Trockenreis
Drei saure und drei süsse Beilagen
Drei verschiedene Saucen

KÄSEFONDUE

«moitié-moitié» (250 g) **29.–**
Kartoffeln und Brot
Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

RACLETTE

Mit dem eigenen Tisch-Racletteofen das Raclette zubereiten **29.–**

Raclettekäse (250 g)
Kartoffeln
Essiggurken, Silberzwiebeln und verschiedene Früchte

Gemischter Fleischteller als Ergänzung zum Raclette **24.50**
(Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck sowie Rauchwurst)

FONDUE CHINOISE

Salade mêlée **49.–**

Bœuf, cheval, poitrine de dinde (240 g)
Riz créole
Trois accompagnements acidulés et trois doux
Trois sauces différentes

FONDUE VÉGÉTARIENNE

Végétarien

Salade mêlée **35.–**

Légumes du Seeland (bouillon aux légumes)
Riz créole
Trois accompagnements acidulés et trois doux
Trois sauces différentes

FONDUE AU FROMAGE

«moitié-moitié» (250 g) **29.–**
Pommes de terre et pain
Cornichons, oignons perlés et poires

RACLETTE

Préparée par vos soins avec un petit réchaud sur la table **29.–**

Fromage à raclette (250 g)
Pommes de terre
Cornichons, oignons perlés et fruits divers

Assiette assortie de viande en supplément (viande séchée, jambon cru, rebibes de lard et saucisson fumé) **23.–**

Vegetarisch | végétarien

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN CONDITIONS GÉNÉRALES

PARTEIEN UND VERTRAGSGEGENSTAND

Die Bielersee Gastro AG erbringt Catering-Dienstleistungen für Anlässe nach Massgabe des individuell abgeschlossenen Vertrags mit der Kundschaft sowie der vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen. Hiervon abweichende Bestimmungen wie allfällige AGB der Kundschaft usw., sind nur verbindlich, sofern sie dem Erfordernis der Schriftlichkeit entsprechen und von zeichnungsberechtigten Vertretern von Bielersee Gastro AG unterzeichnet worden sind.

Veranstalter des jeweiligen Anlasses ist stets die Kundschaft der Bielersee Gastro AG (oder eine von ihr beauftragten Person). Die Gesamtverantwortung für den geordneten Ablauf des Anlasses liegt beim Veranstalter. Die Bielersee Gastro AG übernimmt in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Die Bielersee Gastro AG ist nach eigenem Ermessen berechtigt, Dritte für die Erfüllung der vereinbarten Leistungen beizuziehen.

ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGS

Die Bielersee Gastro AG unterbreitet der Kundschaft auf der Grundlage von dessen Bestellung eine detaillierte Offerte. Nach Prüfung der Offerte durch die Kundschaft sowie nach Einarbeitung seiner allfälligen Änderungen und Ergänzungen stellt die Bielersee Gastro AG der Kundschaft eine schriftliche Auftragsbestätigung zu. Der Vertrag kommt mit Unterzeichnung dieser Auftragsbestätigung durch die Kundschaft zustande.

INFRASTRUKTUR

Die Kundschaft, oder die von ihr beauftragten Person, ist verantwortlich, dass am Ort des Anlasses die für den zu organisierenden Anlass übliche Infrastruktur wie warmes und kaltes fliessendes Wasser, Strom und Anschlüsse, direkte Zufahrt, Lift usw. gemäss Vorgabe der Bielersee Gastro AG zur Verfügung stehen. Sie ist verpflichtet, die Bielersee Gastro AG umgehend, spätestens nach Prüfung der Offerte (siehe vorste-

PARTIES ET OBJET DU CONTRAT

Bielersee Gastro SA (BG SA) fournit des prestations de traiteur pour des manifestations en fonction du contrat individuel conclu avec la clientèle ainsi que les présentes conditions générales. Des dispositions différentes, telles que les éventuelles CG de la clientèle, etc., sont uniquement valable dans la mesure où elles sont conformes à l'exigence de forme écrite et signés par des représentants habilités à signer de BG SA.

L'organisateur de chaque événement est le client de la BG SA (ou une personne mandatée par lui). L'organisateur a l'entière responsabilité de l'événement. BG SA n'assume en aucune manière la fonction d'organisateur. Elle est en droit, si nécessaire, de mandater des tiers pour l'exécution des prestations conclues.

L'ÉLABORATION DU CONTRAT

Bielersee Gastro SA soumet un devis détaillé au client, sur la base de sa commande passée. Après examen de l'offre par le client, et après d'éventuelles modifications et compléments, BG SA envoie un contrat au client. Le contrat entre en vigueur avec la signature écrite du client.

INFRASTRUCTURE

Le client ou la personne mandatée, est responsable de fournir l'infrastructure habituelle (eau courante chaude et froide, électricité et raccordements accessibles, accès direct, ascenseur etc) sur le lieu de l'évènement.

Elle est tenue d'informer immédiatement BG SA, mais au plus tard après examen du devis (voir point 2 ci-dessus), si et dans quelle mesure cela ne devrait pas être le cas.

BG SA obtient les autorisations nécessaires (autorisation de conduite de dimanche, de nuit et sur voirie privée etc.) pour le transport lié aux services commandés. Les coûts y afférents ainsi que les éventuels frais

hende Ziffer 2) zu informieren, falls und inwieweit dies nicht der Fall sein sollte. Die Bielersee Gastro AG holt die nötigen Bewilligungen (Sonntag-, Nachtfahrt-, Privatstrassenbefahrungs-bewilligung usw.) für den mit den Catering-Dienstleitungen verbundenen Transport ein, und stellt der Kundschaft die damit verbundenen Kosten sowie allfällige Transportkosten für Bahn, Lift, Stapler usw., welche Dritte erbringen, ebenfalls in Rechnung.

Alle anderen Bewilligungen (Parkbewilligung für die Fahrzeuge der Bielersee Gastro AG, Konzessionen, SUISA- Gebühren usw.) besorgt die Kundschaft auf eigene Kosten und hat alle damit verbundenen Auflagen zu tragen. Wird seitens der Bielersee Gastro AG Retouren-Material gestellt (Gläser, Geschirr, Besteck, Wäsche usw.), ist die Kundschaft verantwortlich, dieses vollständig und unbeschädigt zurückzugeben. Verluste und Beschädigungen können der Kundschaft zum Neuwert in Rechnung gestellt werden.

MÄNGELRÜGE, HAFTUNG UND VERSICHERUNG

Die Kundschaft ist verpflichtet, Mängel an den vereinbarten Leistungen sofort, und sofern dies nicht möglich ist spätestens innert 2 Kalendertagen nach dem Anlass, zu melden. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt.

Schadensersatzansprüche gegen die Bielersee Gastro AG bzw. deren, Angestellten oder Erfüllungsgehilfen sind ausgeschlossen, sofern sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen. Die Haftung für Mangelfolgeschäden ist in jedem Fall ausgeschlossen.

Die Kundschaft oder die von ihrer beauftragte Person ist verantwortlich, dass die für den zu organisierenden Anlass übliche Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden rechtzeitig und mit genügender Deckung abgeschlossen wird.

SORGFALTS- UND TREUEPFLICHT

Die Bielersee Gastro AG ist als Beauftragte der Kundschaft tätig und wahrt deren Interessen nach bestem Wissen und Gewissen. Sie legt grossen Wert auf die sorgfältige und termingerechte Erbringung der Catering-Dienstleistungen, insbesondere auch auf die Qualität der Speisen und Getränke. Sie verpflichtet sich zudem, Geschäftsgeheimnisse der Kundschaft zu wahren.

de tiers (transport pour le train, l'ascenseur, le chariot élévateur, etc) seront facturés au client.

Toutes les autres autorisations (autorisation de stationnement pour les véhicules de BG, concessions, Frais SUISA, etc.) sont organisées et payées par le client.

Le client a la responsabilité du matériel fournit par BG (verres, vaisselles, couverts, nappes etc) et est tenu de le restituer sans dommages et pertes. Les dommages seront facturés au client à la valeur à neuf.

RÉCLAMATIONS, RESPONSABILITÉ ET ASSURANCE

Le client est tenu de signaler immédiatement (par écrit) tout défaut ou manquement dans les prestations convenues, mais au plus tard dans les 48 heures suivant l'évènement. Après ce délai toutes les prestations seront considérées comme acceptées.

Toutes demandes de réclamation d'indemnisation à l'encontre de BG SA et de ses employés fixes ou temporaires sont exclus, à moins qu'ils ne résultent d'une faute intentionnelle ou d'une négligence grave.

La responsabilité pour dommages consécutifs est exclue.

Le client est responsable d'une couverture d'assurance suffisante, pour dommages matériels et corporels, lors de l'évènement .

DEVOIR DE DILIGENCE ET LOYAUTÉ

BA SA agit en qualité de mandataire de ses clients, et veille à leurs intérêts en toute âme et conscience. Elle accorde une grande importance à une prestation minutieuse et dans les délais de son service de restauration, ainsi qu'à la qualité des plats, des aliments et des boissons. Elle s'engage à protéger les secrets d'affaires des clients.

L'ÉLABORATION DU CONTRAT

Bielersee Gastro SA soumet un devis détaillé au client, sur la base de sa commande passée. Après examen de l'offre par le client, et après d'éventuelles modifications et compléments, BG SA envoie un contrat au client. Le contrat entre en vigueur avec la signature écrite du client.

GEISTIGES EIGENTUM

Die Kundschaft anerkennt ausdrücklich das alleinige geistige Eigentum der Bielersee Gastro AG, insbesondere das Urheberrecht an allen im Rahmen der Zusammenarbeit. (Konzepte, Vorschläge für Menu, Dekoration- und Gestaltung, Texte, Bilder, grafische Arbeiten usw.)

ÄNDERUNGEN SPEISEN/GETRÄNKE

Nach Vertragsabschluss werden Änderungswünsche der Kundschaft in Bezug auf Speisen und/oder Getränke berücksichtigt, wenn diese spätestens bis 8 Arbeitstage vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden und deren Umsetzung für die Bielersee Gastro AG möglich ist.

ÄNDERUNG DER TEILNEHMERZAHL

Die Kundschaft kann die vereinbarte Teilnehmerzahl bis spätestens 8 Arbeitstage vor dem Anlass mit schriftlicher Mitteilung an die Bielersee Gastro AG um maximal 15% reduzieren worauf die Bielersee Gastro AG ihrerseits die Vergütung entsprechend reduziert.

EFFEKTIVE TEILNEHMERZAHL

Die Kundschaft hat allfällige Abweichungen von der vereinbarten bzw. gemäss Ziffer 8 mitgeteilten Teilnehmerzahl spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass der Bielersee Gastro AG schriftlich mitzuteilen.

Ist die effektive Teilnehmerzahl am Anlass höher als vereinbart oder gemäss Ziff. 8 mitgeteilt, wird die Vergütung entsprechend erhöht. Sind weniger Teilnehmer anwesend ist die vereinbarte bzw. mitgeteilte Teilnehmerzahl für die Vergütung relevant.

(TEIL-) ANNULLIERUNG

Bei einer teilweisen Annullierung der Kundschaft von ≥ 20% der vereinbarten Leistungen (ohne Anrechnung von Ziff. 8), hat die Bielersee Gastro AG das Recht, ihrerseits ohne Kostenfolge vom gesamten Vertrag zurück zu treten.

Löst die Kundschaft den Vertrag ganz oder teilweise auf, so kann die Bielersee Gastro AG die annullierten Leistungen wie folgt in Rechnung stellen:

- Bereits ausgeführte Vorbereitungsarbeiten wie auch speziell bestellte oder angefertigte Materialen, Geräte und Zubehör.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Le client reconnaît expressément la propriété intellectuelle exclusive de BG SA, notamment le droit d'auteur sur tous les produits de la coopération (concepts, propositions de menu, décorations, textes, images, travaux graphiques, etc.)

CHANGEMENTS ALIMENTAIRES/BOISSONS

Après conclusion du contrat, les demandes de modification concernant la nourriture ou les boissons sont prises en compte si le changement est communiqué par écrit au plus tard 8 jours ouvrables avant l'événement, et si la mise en œuvre est possible pour BG SA.

MODIFICATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le client peut réduire le nombre de participants convenu de maximum 15 %, et le fait part par écrit jusqu'au plus tard 8 jours ouvrables avant l'événement. BG SA réduit la facture en conséquence.

NOMBRE EFFECTIF DE PARTICIPANTS

Le client communique à BG SA par écrit, le nombre exact de participants présents, au plus tard 3 jours ouvrables avant l'événement.

Si le nombre effectif de participants à l'événement est supérieur à celui convenu ou communiqué au point 8, la facture augmentera en conséquence.

Si le nombre de participants à l'événement est inférieur, le montant convenu ou notifié sous point 8 sera appliqué.

ANNULATION (PARTIELLE)

En cas d'annulation partielle de plus de 20% des prestations convenues (sans prise en compte sous point 8), BG SA a le droit d'annuler la totalité du contrat sans frais.

Si le client résilie tout ou une partie du contrat, BG SA peut facturer les prestations comme suit:

- Travaux préparatoires déjà effectués matériaux, appareils et accessoires déjà commandés
- **jusqu'à 21 jours calendaires avant l'événement:** frais de traitement d'un montant de Fr. 200.00

- **bis 21 Kalendertage vor dem Anlass:**
  Bearbeitungsgebühr à CHF 200.00
- **bis 10 Kalendertage vor dem Anlass:**
  50 % der annullierten Leistungen
- **ab 5 Kalendertagen vor dem Anlass:**
  100 % der annullierten Leistungen

ZAHLUNGSMODALITÄTEN / AKONTOZAHLUNG

Alle Preise werden in CHF sowie inklusive MwSt. angegeben.

Die Kundschaft erhält nach der Durchführung des Anlasses eine detaillierte Rechnung der Bielersee Gastro AG. Diese ist innert 30 Kalendertagen ab Rechnungsdatum netto zahlbar. Bei Zahlungsverzug berechnet die Bielersee Gastro AG der Kundschaft einen Verzugszins von 5% des Rechnungsbetrags.

Die Bielersee Gastro AG behält sich das Recht vor, von der Kundschaft eine Akontozahlung von bis zu 50% des Auftragsvolumens gemäss Auftragsbestätigung zu verlangen.

ANWENDBARES RECHT, GERICHTSSTAND

Auf die Rechtsbeziehung zwischen der Bielersee Gastro AG und der Kundschaft ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Ausschliesslicher Gerichtsstand für sämtliche aus der Catering- Dienstleistung der Bielersee Gastro AG erwachsenden Streitigkeiten ist Biel.

- **jusqu'à 10 jours calendaires avant l'événement:**
  50 % des prestations annulées
- **à partir de 5 jours calendaires avant l'événement:**
  100 % des prestations annulées

MODALITÉS DE PAIEMENT / PAIEMENT PAR ACOMPTE

Tous les prix sont indiqués en CHF TVA incluse.

Le client reçoit une facture détaillée de BG SA après l'événement. La facture est payable dans les 30 jours calendaires à compter de la date de facturation. En cas de retard de paiement BG SA facture des intérêts de 5% du montant de la facture.

BG SA se réserve le droit de demander un acompte jusqu'à 50% selon la confirmation de commande/ contrat.

DROIT APPLICABLE ET FOR JURIDIQUE.

En cas de litige le droit Suisse fera référence et sera applicable. Le for juridique pour tous litiges entre le client et BG SA sera Bienne.

Dans le présent document, les mots de genre masculin désignent les hommes et les femmes.