

# **Sich treffen** im Bistro Belpberg für Firma, Familie & Freunde

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu verwöhnen.

Ein kreatives Team hat sich zum Ziel gesetzt, Ihnen etwas Aussergewöhnliches mit einer besonders wertschätzenden Haltung zu bieten, welches auch anspruchsvolle Wünsche zu erfüllen vermag.

Mit grosser Aufmerksamkeit begleitet Sie unser Service Team durch Ihren Anlass. Geniessen Sie ein unvergessliches Zusammensein in einem gepflegten und nach Jahreszeit wechselnden Ambiente.

### „Zmorge“ Montag bis Samstag

Frühstücken im Bistro bleibt unvergesslich und lädt zum Verweilen und Wiederholen ein. Geniessen Sie es mit Freunden, Familie oder einfach für Sich als guten Start in einen neuen Tag. Unsere Angebote von „für e chli Hunger“ bis zum Brunch Buffet lassen keine Wünsche offen.

### „Fein ässe u chli Zyt ha“ Samstag und Sonntag von 11.00 – 14.30 Uhr

Ein von der Küche kreiertes und zusammengestelltes 3-4 Gang Menü wird Ihnen auf Platten und in Schüsseln serviert.

Sie dürfen sich selber bedienen und können essen so viel Sie mögen.

### „Zäme gniesse“ während unseren vorgegebenen Öffnungszeiten

Ihr Essen können Sie nach Ihren Wünschen und Vorlieben zusammenstellen.

Lassen Sie sich von unseren Bankettangeboten inspirieren und verführen.

Gerne können Sie Ihr gemütliches Beisammensein noch etwas länger geniessen. Wir berechnen einen Zuschlag, den wir Ihnen zusätzlich pro Viertel Stunde in Rechnung stellen werden.

pro 1 Std

bis 25 Pers.	150.00	bis 40 Pers.	250.00	bis 60 Pers.	280.00
--------------	--------	--------------	--------	--------------	--------

### „Erläbnis Gastronomie“ wann immer Sie möchten

Ob etwas Aussergewöhnliches, Spannendes und Genussvolles nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammengestellt oder doch etwas Überraschendes von der Küche für Sie kreiert. Dazu einen Besuch im Atelier, zum „Aperöle, schnöiggä u gänggele“, eventuell einen Crash Kochkurs unter kundiger Anleitung?

Ihr Anlass soll zu einem Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden.

## LE DÎNER

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN Freitag von 18.00 – 23.00 Uhr

Saisonale, auserlesene Speisen, kreativ Kombiniert mit grosser Leidenschaft zubereitet und einzigartig präsentiert.

Dazu den passenden Wein, serviert in einem gemütlichen stilvollen Ambiente.

### Spezielle Kost

In unserem Küchen Team arbeiten ausgebildete Diätköche. Nach vorheriger Absprache kann Ihr Essen, das speziell auf Ihre Bedürfnisse und Verträglichkeiten abgestimmt ist zubereitet werden.

### Weine

Wählen Sie aus unserer Weinkarte einen guten Tropfen, passend zu Ihrem gewählten Essen nach Ihren Vorlieben und Ihrem Geschmack.

Falls Sie mögen, dürfen Sie auch Ihren persönlichen Lieblingswein mitbringen.

Das Zapfengeld pro Flasche beträgt Fr. 28.00, die Leergutentsorgung können Sie uns überlassen.

## Tischdekoration

In Zusammenarbeit mit dem Atelier Anker gestalten wir eine saisonale Hausdekoration, die wir gerne kostenlos für Sie arrangieren.

Tischdekorationen können aber auch von Ihnen gestaltet und mitgebracht werden.

Auf Ihren Wunsch ergänzen wir die Tische mit farblich abgestimmten Blumen oder Kerzen.

bis 20 Personen	60.00	jede weitere Person	3.00
-----------------	-------	---------------------	------

## Tischwäsche

Unsere Tische haben eine Oberfläche aus geöltem Kirschbaumholz.

Damit dies zur Geltung kommt, benützen wir für Ihren Anlass Tischsets mit der passenden Serviette zur jeweiligen Dekoration.

Falls Sie für Ihr Fest lieber weisse Tischwäsche hätten, organisieren wir diese für Sie.

Pauschale:

bis 20 Personen	30.00	je weitere Person	1.50
-----------------	-------	-------------------	------

## Reservation & Meldung der Personenzahl

Ihre Reservation nehmen wir gerne telefonisch oder per Mail entgegen.

Damit für Sie, aber auch für uns keine unnötigen Kosten entstehen,

bitten wir Sie, uns 24 Stunden im Voraus allfällige Personenzahl Änderungen noch mitzuteilen.

Bei Fernbleiben der angemeldeten Personen müssen wir Ihnen 50% des Menüpreises verrechnen.

## Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	8.30 – 17.00 Uhr
Freitag (Juli - September)	8.30 – 17.00 Uhr
Freitag (Oktober - Juni)	8.30 – 23.00 Uhr
Samstag	9.00 – 15.00 Uhr
Sonntag	11.00 – 14.30 Uhr

## Lieferanten

Es ist uns ein Anliegen, Geschäfte aus der Region zu berücksichtigen.

## Preisgestaltung

Die angegebenen Preise sind Richtpreise und werden dem Tages Einkaufspreis angepasst.

Alle Preise sind in CHF, inklusive aktueller Mehrwertsteuer und pro Person berechnet.

## Bezahlung

In der Regel verlangen wir keine Vorauszahlung.

Sie können bei uns mit Bargeld oder Postcard/ EC/ Visa/ Mastercard und Maestro bezahlen.

Wir stellen Ihnen auch gerne eine Rechnung zu, die Sie innert 30 Tagen begleichen dürfen.

## Ansprechpersonen

Barbara Bühlmann  
Beatrice Bachmann  
Bernd Holtschulte  
Joel Dussex

Leitung Restauration  
Stv. Leitung Restauration  
Leitung Küche  
Stv. Leitung Küche

031 720 25 23

bistro@whb.ch