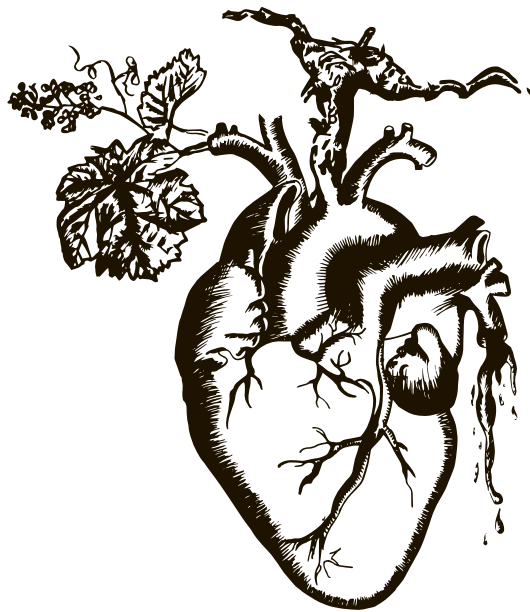


CASA LUSITANIA

locations



EVENT-RAUM OSTERMUNDIGEN

Angebot Casa Lusitania

Obere Zollgasse 69E, 3072 Ostermündigen

Raum Tinta Barroca (bis 30 Personen)

Raum Tinta Barroca	Inkl.
Parkplätze (10 – 15 Stück)	Inkl.
Auf & Abbau	Inkl.
Infrastruktur	Inkl.
Kerzen	Inkl.
Beamer & TV	Inkl.
Endreinigung Küche & Aufenthaltsraum	Besenrein / Abwasch
Reinigung Toilette	Inkl.
 Total Raum	 290.00 CHF
+ Sorglospaket - Reinigung	150.00 CHF

+ Raum Variedade (Sitzend 30 Personen, stehend bis 80 Personen)

Raum Tinta Barroca + Variedade	Inkl.
Personalkosten 1 Person, 17.00h bis 23.00h	Inkl.
Personalkosten früher als 17.00h	30.00 CHF/Std.
ab 23.00h, jede angebrochene Stunde bis max. 02.00h	80.00 CHF/Std.
Einmalige Grundgebühr Bewilligung	Inkl.
 Total beide Räume zusammen	 690.00 CHF
+ Sorglospaket - Reinigung	150.00 CHF

Preisliste Getränke / Essen

Wein nach Wahl		Auf Anfrage
Bier	25cl	2.00 CHF
Bier	33cl	2.50 CHF
Bier alkoholfrei	33cl	2.00 CHF
Espresso, Kaffee		2.00 CHF
Wasser (Château Hahnenburger)		Inkl.
 Coca Cola Zero	 1.5l	 4.50 CHF
Ice Tea	1.5l	4.50 CHF
Wasser mit Kohlensäure	1.5l	4.50 CHF
 Zapfengeld Gin, Whisky, Rum etc.	 70cl	 50.00 CHF
Zapfengeld andere Weine	75cl	35.00 CHF
 Apéroplatte: Fleisch, Käse, Antipasti, Brot		 15.00 CHF / p.P
Weinstrasse: Diverse Weine zum verkosten		Auf Anfrage

Partner Catering

Dein Koch

Eventplanung & Privatkoch
079 552 25 58

Wir bieten Ihnen ein einzigartiges Erlebnis in Ihren eigenen vier Wänden. Kulinarische Köstlichkeiten für einen geselligen Abend unter Freunden, ein romantisches Candle-Light-Dinner nur für zwei oder ein Gala-Festmahl zum Jubiläum. Mit Ihrem persönlichen Koch sorgen Sie für einen unverwechselbaren Abend, an den Sie sich noch lange erinnern werden.

Eventmakers

Individuelle Wünsche und Budgets
031 359 75 25

Wir versuchen, für individuelle Wünsche und Budgets die jeweils ideale Lösung zu bieten und so eine nachhaltige Kundenbindung zu erreichen. Sie finden auf unserer Homepage keine fixe Angebotskarte - jeder Anlass ist ein persönlicher Event mit einer massgeschneiderten Offerte.

Roh & Nobel

Exklusiv und gehobene Küche
031 838 10 10

Du willst nicht nur gut essen, du willst etwas ganz Neues erleben? Welcome bei roh & nobel! Sei dabei, wenn sich feines Rohes in einzigartig Nobles verwandelt. Von coolem Streetfood bis zum eleganten Fine Dining – von der Kochschule übers Foodstyling bis zum Privatkoch bei dir zuhause: Lass dich begeistern!

Señor Belio

Beste Paella in der Region

Eine Paella ist ein spanisches Reisgericht aus der Pfanne und gilt als das „Nationalgericht“ der Regionen Valencia und Katalonien. Der Begriff paella stammt aus dem Katalanischen (belegt seit circa 1892) und hat seinen Ursprung im lateinischen Wort patella, das eine Art große Platte oder flache Schüssel aus Metall bezeichnet. Inzwischen wird paella im Spanischen sowohl zur Bezeichnung des Gerichtes als auch der für dessen Zubereitung dienenden Pfanne verwendet; die Pfanne kann auch als paellera bezeichnet werden. Kostendach: Bis 20 Personen 35.00 CHF p.P / ab 21 Personen 30.00 CHF p.P

Metzgerei Wüthrich

Lieferant von Fleisch, Salate und Grill
031 931 10 11

Damit wir eine gute Fleischqualität erzielen können, sind nebst einer optimalen Lagerung zwei weitere Faktoren ausschlaggebend: Eine artgerechte Haltung und ein möglichst stressfreier Schlachtprozess. Auf diese beiden Faktoren halten wir bei unseren Lieferanten und Bauern stets ein Auge drauf.

Robert Riesen – Blaue Stunden

Autor, Koch, Geniesser, Gastgeber,
Connaissanceur, Schwümmeler
079 311 76 02

Gönnen Sie sich ein lukullisches Fest unter Freunden. Ob Sie nun im kleinen oder grossen Rahmen feiern wollen: Wir bieten Ihnen ein massgeschneidertes Angebot.

Veranstaltungstechnik

USL Veranstaltungstechnik
031 762 00 80

Hausregeln Event-Raum Ostermundigen

Merkblatt Lokal für nicht öffentliche Veranstaltungen

Überlassen von Räumen Die Bewilligung berechtigt zum Überlassen der bewilligten Räume an Dritte für einzelne, nicht öffentliche Anlässe von Familien, Vereinen und geschlossenen Gesellschaften.

Bewilligungsinhaber/in Sorgt für Ruhe und Ordnung in ihrem Betrieb. Führt den Betrieb so, dass für die Nachbarschaft keine übermässigen Einwirkungen entstehen. Hält die Gäste dazu an, in der Umgebung des Betriebes keinen unnötigen Lärm zu verursachen. Hat in der Umgebung des Betriebes für Sauberkeit zu sorgen.

Brandschutz Die Notausgänge müssen freigehalten sein.

Jugendschutz Jugendliche unter 16 Jahren dürfen nur beherbergt oder nach 21.00 Uhr bewirtet werden, wenn die verantwortliche Person annehmen darf, dass sie durch die gesetzliche Vertreterin bzw. den gesetzlichen Vertreter zum Besuch des Betriebs ermächtigt sind.

Rauchen Zum Schutz der Gesundheit darf nur im Freien geraucht werden.

Nachtruhe / Musik und Schutz vor Lärm Wird Musik gespielt, sind ab 22.00 Uhr Türen und Fenster geschlossen zu halten. Max. Dezibel 70. Die Gäste sind dazu anzuhalten, in der unmittelbaren Umgebung des Betriebs keinen unnötigen Lärm zu verursachen.

Reinigung Der Eventraum wird sauber (Besenrein) und aufgeräumt verlassen. Bei Fehlverhalten werden CHF 150.00 in Rechnung gestellt.

Schlüsselübergabe Die Räumlichkeiten stehen ab 17.00 Uhr zur Verfügung und müssen am Folgetag bis 08.00 Uhr sauber hinterlassen sein. Ausnahmen können vereinbart werden.

Casa Lusitania Bern GmbH
Lorrainestrasse 2a
3013 Bern
031 918 08 03
Inhaber Remo Aragão

Firma: _____

Name & Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ & Ort: _____

Telefonnummer: _____

Ort: _____ Datum: _____

Unterschrift: _____