

# Gastro-Karte

Herzlich willkommen in der Hotellerie des Psychiatriezentrums Münsingen. Schön, dass Sie sich für uns interessieren.

Liebe Gäste

Vom reichhaltigen Apéro über auserlesene Tellergerichte bis zum italienischen Buffet bieten wir Ihnen in verschiedenen Räumen einen angemessenen Rahmen für Ihr Fest.

In dieser Dokumentation erhalten Sie alle Informationen, die Sie benötigen, um Ihren Anlass zu planen und zu reservieren.

Dank unserer hauseigenen Gärtnerei und der Mithilfe von verschiedenen Geschützten Werkstätten, haben wir

zahlreiche Möglichkeiten, Ihrem Anlass eine besondere Note zu verleihen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Ihrer Auswahl mit Rat und Tat zur Seite und gehen gerne auf individuelle Wünsche und Anliegen ein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude auf der «Entdeckungsreise» und hoffen, Sie bald als Gäste hier im PZM begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Das Restaurations-Team

## **Kontakt**

Wir sind von 08.00 Uhr – 10.30 Uhr und von 13.00 Uhr – 17.00 Uhr für Sie erreichbar:

## **Tanya Karrer**

Leiterin Restauration  
Telefon: 031 720 86 70  
[tanya.karrer@pzmag.ch](mailto:tanya.karrer@pzmag.ch)



# Auswahl

Aus folgenden Angebotskarten treffen Sie Ihre Auswahl:

## Apéro-Karte

Aus einem Sortiment grösstenteils hausgemachter Häppchen, stellen Sie Ihren Apéro zusammen. Wir bieten Apéros ab einer Mindestbestellmenge von 10 Einheiten an. Ausnahmen bilden die Angebote, welche mit einem \* gekennzeichnet sind. Wir erlauben uns, Sie bei der Beratung auf die saisonalen Produkte aufmerksam zu machen.

Wünschen Sie ergänzende Empfehlungen, beispielsweise zu einem Apéro riche, stellen wir Ihnen entsprechende Vorschläge zusammen.

## Menü-Karte

Die Menüvorschläge sind nach Saison gegliedert und in Vorspeisen, Suppen und Hauptgerichte unterteilt. Zum Hauptgericht wählen Sie die passende Stärkebeilage und ein Gemüse. Beides ist im Preis inbegriffen. Das Dessertangebot finden Sie auf einer separaten Seite.

Buffet-Angebote sind ab 30 Personen erhältlich.

Im Casino servieren wir Buffet-Angebote, die Sie aus den meisten unserer Gerichte zusammenstellen können.

## Getränke-Karte

Unsere Weine beziehen wir aus der Weinkellerei Riem & Däpp sowie der Klinik Bethesda in Tschugg. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, finden Sie am Ende der Karte die dazugehörige Weinbeschreibung. Getränke (geöffnete Flaschen) werden je nach Verbrauch verrechnet.

Zapfgeld: Für selbst mitgebrachte Wein- und Sektflaschen verrechnen wir Ihnen je nach Aufwand ein Zapfgeld von mindestens CHF 15.00 pro Flasche (Kühlung, Gläserreinigung, Service und fachgerechte Entsorgung).



# Planung

Die Informationen von A-Z unterstützen Sie dabei, Ihren Anlass gemeinsam mit uns optimal vorzubereiten.

## Annulation

### Änderung der Personenzahl

Damit wir uns optimal auf Ihren Anlass vorbereiten können, bitten wir Sie, uns die genaue Personenzahl fünf Arbeitstage vor dem Anlass und allfällige Änderungen spätestens zwei Tage vorher zu melden. Diese Personenzahl bildet die Grundlage für die Mindestrechnungsstellung. Informieren Sie uns bitte spätestens fünf Arbeitstage vor dem Anlass über eine allfällige Annulation. Je nach entstandenem Aufwand erlauben wir uns, die bereits ausgeführten Arbeiten in Rechnung zu stellen.

## Beratung und Besichtigung

Für die Beratung und Besichtigung freuen wir uns über eine Anmeldung: Telefon 031 720 86 70.

Für Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

## Bezahlung

Wir akzeptieren Bargeld und Kreditkarte oder stellen Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung zu.

## Beschriftung

Auf Wunsch beschriften wir Ihren Anlass vom Parkplatz bis zu den entsprechenden Räumlichkeiten.

## Deklaration

Grösstenteils verwenden wir Fleischprodukte aus der Schweiz. Bei Fleisch aus dem Ausland ist die Herkunft auf der Menükarte angegeben.

## Dekoration

Gerne kreieren wir zu Ihrem Anlass eine kleine, saisonale Tischdekoration, welche im Preis inbegriffen ist. Bei speziellen Wünschen verrechnen wir Ihnen diese nach Aufwand und Blumenauswahl.

## Einkauf und Herstellung

Wir legen grossen Wert auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Ein Grossteil der Gemüse und Salate stammen aus unserer eigenen Gärtnerei. Auch Brot- und Backwaren werden mehrheitlich in der hauseigenen Bäckerei produziert.

## Ende der Veranstaltung

Die Nachtruhe gilt ab 22 Uhr. Auf Wunsch können Sie bis 23.00 Uhr feiern.

## Menükarten

Zusammen mit den Patient/-innen aus dem Büroservice gestalten wir individuelle und themenbezogene Menükarten. Zögern Sie nicht, uns Ihre speziellen Wünsche mitzuteilen.

## Parkplätze

Unser Betrieb verfügt über einen grossen Besucherparkplatz. Dort dürfen Sie Ihr Fahrzeug jederzeit zu einem kleinen Preis parkieren. Gerne bieten wir Ihnen eine Pauschale an. Sollten Sie mit dem Car anreisen, bitten wir Sie, uns zu informieren, damit wir einen grossen Parkplatz reservieren können.

## Preise

Die Preise verstehen sich inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.

## Spezielle Menüs

Gerne servieren wir Ihnen vegetarische Menüs und Kinderteller oder nehmen auf besondere Diätformen, Allergien und Intoleranzen Rücksicht. Benötigt jemand Ihrer Gäste eine spezielle Kostform, sind wir dankbar für eine frühzeitige Meldung. Unsere ausgebildeten Diätköche stellen gerne ein entsprechendes Menü zusammen. Der Preis wird nach Aufwand bestimmt.

## Service

Die Bedienung während Ihrem Anlass ist während vier Stunden inbegriffen. Für jede weitere Stunde verrechnen wir CHF 46.00 pro Service-Mitarbeiter/-in.

## Räumlichkeiten und Miete

Die Konditionen zu passenden Räumlichkeiten finden Sie auf einem separaten Infoblatt. Während der Sommermonate steht auf dem Areal zusätzlich ein grosses Zelt zur Verfügung.

Sofern die Räume ausschliesslich für die Verpflegung dienen, erheben wir keine Raummiete. Eine Ausnahme bildet das Casino: Wenn Sie im Casino eine Kombination aus Raumnutzung und Verpflegung wünschen, wird die Miete entsprechend angepasst.

# Checkliste

Gerne helfen wir Ihnen, den Anlass optimal zu planen und an alles zu denken. Bitte nehmen Sie diese Liste mit folgenden Punkten als Vorbereitung zu Ihrem Gespräch mit:

Datum

---

Bezeichnung des Anlasses

---

Anzahl Personen  
(Kinder, Vegetarier, Allergiker)

---

Örtlichkeiten

---

Zeitplan/Programm

---

Ende der Veranstaltung

---

Ideen und Wünsche  
Apéro, Menü und Getränke

---

Anordnung Mobiliar

---

Technische Einrichtung

---

Dekoration, Tischtücher,  
Servietten, Menükarten

---

Budget

---

Beschilderung

---

Parkplätze

---

Rechnungsadresse

---

E-Mail

---

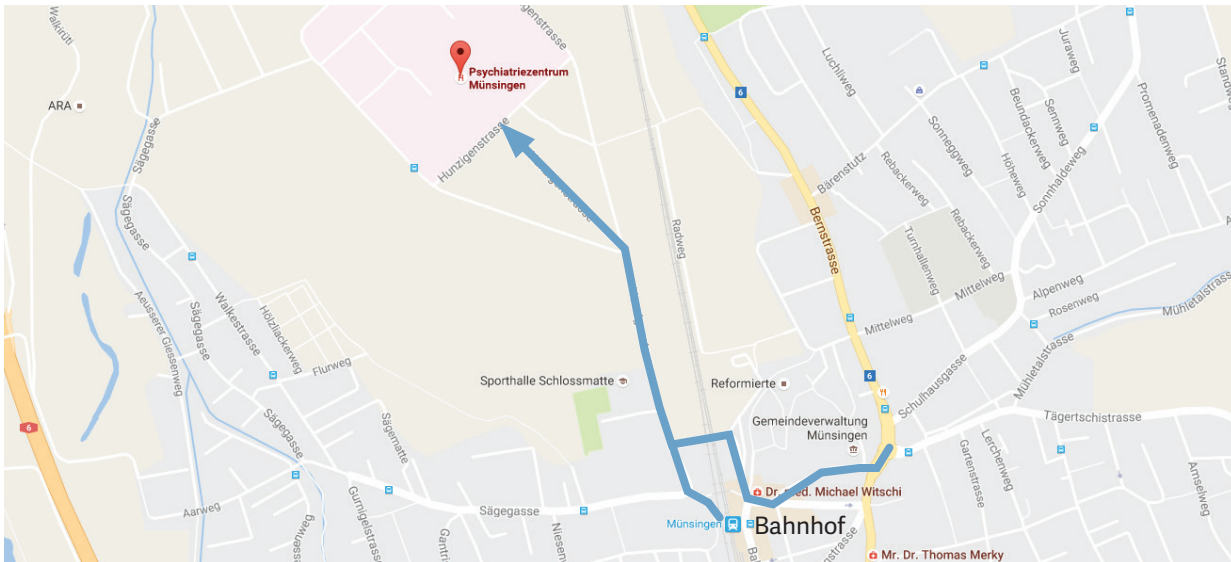
Telefonnummer

---

Sonstiges

---

# Anfahrt



## Öffentlicher Verkehr

Ab Bern oder Thun fahren Sie mit der S-Bahn bis Bahnhof Münsingen und steigen dort in das Postauto, Linie 163, um. In zwei Minuten ist das Postauto im PZM. Zu Fuss erreichen Sie uns ab Bahnhof Münsingen in etwa 15 Minuten.

[Anreise und aktuelle Fahrpläne](#)