

ALLGEMEINES

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestellfrist

Bitte bestellen Sie grundsätzlich mindestens 48 Stunden im Voraus.
In Ausnahmefällen ist es möglich, am Vortag bis max. 12.00 Uhr zu bestellen.

Lieferpauschale Sitzungszimmer

Bei Lieferungen in die Sitzungszimmer (mind. vier Personen während der Restaurantöffnungszeiten) entsteht ein zusätzlicher Mehraufwand für Lieferungen, Rückschub- und Aufräumarbeiten.

Folgende Cateringpauschalen gelten

Neue Klinik: CHF 25.–
Alte Klinik: CHF 25.–
Zentralbau: CHF 25.–
Ausstandorte UPD: CHF 100.– oder nach Vereinbarung

Mitarbeiterzuschlag

Wird ein Anlass von einem Mitarbeitenden F&B betreut, gelten folgende Stundenansätze:
Ein F&B Mitarbeiter pro Stunde CHF 60.–

Annullationsbedingungen

Wird die Bestellung weniger als 48 Stunden vor Anlassbeginn annulliert, werden 50 Prozent der bestätigten Leistungen verrechnet. Erfolgt die Annullierung weniger als 24 Stunden im Voraus, werden 80 Prozent der bestätigten Leistungen in Rechnung gestellt.

Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.



APÉRO

Gerne bieten wir Ihnen nach Ihren Sitzungen für Jubiläen oder etwas zum Feiern verschiedene Apéropauschalen an. Können Sie Ihre Vorstellung und Wünsche noch gar nicht in Worte fassen? Lassen Sie uns zusammen ein Angebot kreieren.

Die Klassiker

Fleischplatte Standard (80 Gramm/Person)

Pro Person CHF 15.–

Schinken, Salami, Aufschnitt,
Landrauchschinken mit Garnituren,
Zopf und Brot

Fleischplatte Premium (80 Gramm/Person)

Pro Person CHF 19.50

Bündnerfleisch, Rohschinken,
Landrauchschinken, Schinken,
Rohesspeck mit Garnituren,
Zopf und Brot

Käseplatte (60 Gramm/Person)

Pro Person CHF 12.50

Greyerzer, Tête de moine, Brie, Tilsiter mit
Garnituren, Zopf und Brot

Mix Standard und Käseplatte

(140 Gramm/Person)

Pro Person CHF 14.50

Schinken, Salami, Landrauchschinken,
Aufschnitt, Greyerzer, Tête de moine,
Brie mit Garnituren, Zopf und Brot

Mediterran

Pro Person CHF 28.–

- Gefülltes mediterranes Brot mit Parmesan
- Oliven, Feta, getrocknete Tomaten
- Risotto
- Marinierte Oliven
- Zuccettiröllchen mit getrockneten Tomaten
- Pulpo mit Knoblauch
- Rohschinken
- Lardo

Asiatisch

Pro Person CHF 28.–

- Mini Frühlingsrollen
- Samosa
- Crevetten Asia Style
- Basmatireissalat mit Zitronengras und Ingwer
- Nan mit Dal
- Ananas mit Chilli und Meersalzflöckchen

UPD

Pro Person CHF 28.–

- Diverses Blätterteiggebäck
- Gefülltes Brot mit Käse und Speck
- Gemüse mariniert nach Saison
- Roastbeef mit Tartarsauce
- Büffelmozzarella mit Saisonfruchtspießli



FRÜHSTÜCK

Ein gelungener Start in den Tag. Gerne bieten wir Ihnen ein kleines oder grosses Frühstück an. Ein Frühstück ist bei einer Mindestbestellmenge ab 20 Personen möglich.

Pauschalen Frühstück

Frühstück «z'Mörgeli»

Pro Person CHF 12.–

Kaffee, Tee, Caotina

Orangensaft

Brot, Gipfeli, Weggli und Mütschli

Konfitüren, Butter

Müeslibecher

Orangensaft

Frühstück Grande «z'Morge»

Pro Person CHF 15.–

Kaffee, Tee, Caotina

Gipfeli, Brot, Zopf

Konfitüren, Butter

Müeslibecher

Früchte

Fleisch und Käseplatte (Schinken, Bündnerfleisch, Nostrano-Salami, Greyerzer und Brie)



GENUSS IM GLAS

Verlangen Sie eine individuelle Beratung, damit wir auf Ihre Vorlieben und Wünsche präzise eingehen können. Die UPD arbeiteten mit dem Unternehmen «la Passion du vin» zusammen, welches seine Standorte in Bern, Biel und Aarau hat.

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke (0,5 Liter)	CHF 3.—
Mineralwasser still (1 Liter)	CHF 6.—
Mineralwasser laut (1 Liter)	CHF 6.—
Orangensaft (1 Liter)	CHF 4.50
Smoothie (0,25 Liter)	CHF 3.—

Bier

Hopfenperle, Feldschlösschen (0,33 Liter)	CHF 4.—
Bärner Müntschi, Felsenau (0,33 Liter)	CHF 4.50

Weissweine

Petite Arvine, Wallis CH	CHF 45.—
Roero Arneis, Piemont I	CHF 35.—
Laurona, Montsant ESP	CHF 55.—

Rotweine

Cornalin, Wallis CH	CHF 45.—
Montefalco Rosso, Umbrien I	CHF 35.—
Laurona, Montsant ESP	CHF 55.—



KAFFEIPAUSEN

Gerne bieten wir Ihnen während Ihren Sitzungen, Besprechungen oder Kursen kleine sowie etwas grössere Kaffeepausen jeweils am Morgen und auch am Nachmittag an.

Kaffeepausen am Vormittag

Kaffeepäuseli Morge

Pro Person CHF 8.–

Kaffee, Tee
Fruchtsäfte
Mineralwasser
Butter-, Laugengipfeli und Pausenbrötli
Auswahl an Früchten

Kaffeepouse Morge

Pro Person CHF 14.–

Kaffee, Tee
Fruchtsäfte
Smoothie
Mineralwasser
Butter-, Laugengipfeli und Pausenbrötli
Partybrötli mit Trockenfleisch
Schichtjoghurt mit Knuspermüesli
Geschnittene Früchte im Becher

Kaffeepausen am Nachmittag

Kaffeepäuseli Namittag

Pro Person CHF 9.–

Kaffee, Tee
Fruchtsäfte
Mineralwasser
Mini-Patisserie
Auswahl an Früchten

Kaffeepouse Namittag

Pro Person CHF 12.–

Kaffee, Tee
Fruchtsäfte
Smoothie
Mineralwasser
Kleine Sandwiches (Partybrötli)
Mini-Patisserie
Schoggi-Pralinen
Geschnittene Früchte im Becher



FEINE KLEINIGKEITEN

Stellen Sie sich aus dem nachfolgenden Angebot ihre eigene Kaffeepause nach Ihrem Gusto zusammen. Können Sie Ihre Vorstellung und Wünsche noch gar nicht in Worte fassen? Lassen Sie uns zusammen ein Angebot kreieren.

Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	CHF 3.—
Caffè Latte Macchiato (kalt)	CHF 3.—
Caffè Latte Espresso (kalt)	CHF 3.—
Orangensaft (Tetra, 0,25 Liter)	CHF 1.50
Softgetränke (0,5 Liter)	CHF 2.50
Mineralwasser still (0,5 Liter)	CHF 2.10
Mineralwasser laut (0,5 Liter)	CHF 2.10
Caotina	CHF 2.90
Ovo-Drink	CHF 2.50

Snacks

Gipfeli	CHF 1.40
Weggli, Mütschli	CHF 1.30
Diverse Brote, Züpfle, Speckzüpfle	CHF 1.50
Vollkorn-Kernenbrötli	CHF 1.50
Schinkengipfeli	CHF 2.10
Mini-Sandwich (Partybrötli)	CHF 3.—
Brioche, Schoggibrötli	CHF 1.50
Muffin	CHF 2.80
Brownie	CHF 1.20
Nussgipfel, Mandelgipfel	CHF 2.20
Cake assortiert	CHF 2.80
Mini-Patisserie	CHF 3.—
Früchteschale	CHF 1.20
Schöggeli assortiert	CHF 4.50
Teegebäck	CHF 3.—
Früchtekuchen mit Schlagrahm (1/8)	CHF 3.80
Früchtekuchen ohne Schlagrahm (1/8)	CHF 3.50
Birchermüesli im Becher	CHF 4.80
Schichtjoghurt mit Knuspermüesli	CHF 4.80
Früchtebecher	CHF 3.80



MITTAGESSEN

Warme Köstlichkeiten, Pasta, Gemüse, vegetarische Leckereien, ein reichhaltiges Salatbuffet und Fleischgerichte haben wir für Sie im Angebot.

Angebot des Personalrestaurants

Menu Petit

Pro Person CHF 15.50

Ein Tagesmenu nach Wahl
Ein Getränk (0,5 Liter PET)

Menu Midi

Pro Person CHF 18.50

Ein Tagesmenu nach Wahl
Ein Getränk (0,5 Liter PET)
Ein Kaffee nach Wahl

Menu Grand

Pro Person CHF 21.–

Ein Tagesmenu nach Wahl
Ein Getränk (0,5 Liter PET)
Ein Kaffee nach Wahl
Ein Tagesdessert



RÄUME DER UPD

Die attraktive Infrastruktur in den Räumlichkeiten bieten Ihnen Platz für Sitzungen, Seminare, Tagungen und Anlässe verschiedenster Art.

Gerne stehen wir für eine Besichtigung der Räumlichkeiten zur Verfügung.

Raumtarife	m²	½ Tag	1 Tag
Festsaal ganz	280		950.–
Festsaal Teil I	100	300.–	500.–
Festsaal Teil II	90	300.–	500.–
Festsaal Teil III	90	300.–	500.–
WG 416	65	200.–	300.–
WG 418	47	200.–	300.–
WG 419 a,b,c	290	700.–	900.–
WUI 211 Praxisraum	110	220.–	380.–
Grosser Hörsaal Wölfli	140	280.–	480.–
Konferenzraum Jenzer	70	140.–	240.–
Konferenzraum Walser	50	100.–	170.–
Alter Hörsaal Glauser	80	160.–	270.–
Raum K3-36	60	120.–	210.–
ICT-Schulungsraum	65	500.–	800.–



STEHLUNCH

Essen ist mehr als Verpflegung. Wir stimmen die angebotenen Speisen auf den Zweck und auf Ihre Vorliebe ab. Damit der Hunger bis nach der Sitzung gegessen bleibt. Ein Stehlunch ist bei einer Mindestbestellmenge ab 50 Personen möglich.

Stehlunch Variation

Pro Person CHF 35.–

Buffet

- Antipasti
- Cruditée
- Diverse Früchte aufgeschnitten
- Grüner Salat und vier verschiedene gemischte Salate
- Fleisch und Käseplatten

Brot am Meter

Blätterteiggebäck

Frittiertes mit Dip-Sauce

Gebackene Kartoffeln mit

- Hackfleisch-Chilisauce
- Sourcream-Sauce
- Gemüse-Sauce

