



uma

TOWER RESTAURANT

EVENTS

Herzlich Willkommen im Uma Tower Restaurant

Philosophie

Shareable (engl.: teilbar) 2

Regional 2

Apéritif

Apéritif Häppchen 3

Specials

Chef's Table 5

Saisonale Menüs

Frühling (April bis Mai) 6 - 8

Lunch

Dinner

Dinner Shareable

Sommer (Juni bis September) 9 - 11

Lunch

Dinner

Dinner Shareable

Herbst (Oktober bis Dezember) 12 - 14

Lunch

Dinner

Dinner Shareable

Winter (Januar bis März) 15 - 17

Lunch

Dinner

Dinner Shareable

Weinempfehlungen

Unsere Lieblingsweine 18

Seminarmöglichkeiten

Eckdaten 19

Packages 20

Räumlichkeiten

Bantiger 21

Board Room 21

Terrasse 21

Rahmenbedingungen 22

Was Sie wissen sollten

Philosophie

SHAREABLE

All unsere Gerichte sind «Shareables», zum Teilen also. Wir verzichten dabei auf die klassische Unterteilung nach Vorspeise und Hauptgang, wir geben auch keine Reihenfolge vor. Sie können einzeln oder gemeinsam bestellen, es stehen Ihnen sowohl grosse als auch kleine Portionen zur Auswahl und Sie bestimmen die Reihenfolge. Shareables bieten wir ab 2 bis und mit 24 Personen an.

REGIONAL

Für die besten Gerichte braucht es auch die besten Zutaten. Unser Fleisch stammt grösstenteils von Tieren aus der Region, das Brot vom Bäcker aus der Stadt, das Gemüse und die Beilagen vom lokalen Partner. Wir legen grossen Wert auf langjährige und enge Partnerschaften mit unseren Lieferanten.

À LA CARTE BESTELLUNG FÜR GRUPPEN

Aus organisatorischen Gründen bieten wir unser à la carte Angebot bis zu 13 Personen an, ab 14 Personen empfehlen wir wärmstens ein einheitliches Menü, damit wir einen reibungslosen Service garantieren können. Wir haben saisonal wechselnde Menüs. Lassen Sie sich durch unsere Menüvielfalt inspirieren!



Apéro

GENIESSEN SIE VIELFALT

Starten oder enden Sie Ihre Veranstaltung genüsslich mit einem Apéro Ihrer Wahl.

Apéro Riche

Apéro Riche CHF 52.-

Vegetarische Tortilla

Focaccia / Pastrami / Trüffelcreme

Tartelette / Lachs / Sauerrahm

Rindstatar / Eigelb / Haselnuss

Saisonale kalte oder warme Suppe

Mini-Käseschnitten

Pouletknusperli / Hausketchup

Meatballs / Pikante Tomatensauce

Schmorpraline / Lauch / Kartoffel

Saisonale hausgemachte Pasta

Geme möchten wir Sie darauf Hinweisen, dass unsere Apéro Riche Auswahl als vollwertige Mahlzeit gilt.

Apéro Simple

Apéro I CHF 40.-

Vegetarische Tortilla

Focaccia / Pastrami / Trüffelcreme

Rindstatar / Eigelb / Haselnuss

Mini-Käseschnitten

Pouletknusperli / Hausketchup

Meatballs / Pikante Tomatensauce

Saisonale hausgemachte Pasta

Geme möchten wir Sie darauf Hinweisen, dass unsere Apéro Simple Auswahl als vollwertige Mahlzeit gilt.

Apéro II CHF 30.-

Vegetarische Tortilla

Marinierte Oliven

Focaccia / Pastrami / Trüffelcreme

Tartelette / Lachs / Sauerrahm

Mini-Käseschnitten

Apéro III CHF 15.-

Vegetarische Tortilla

Focaccia / Pastrami / Trüffelcreme

Mini-Käseschnitten



Specials

CHEF'S TABLE

Eine Leidenschaft für gutes Essen, das Uma bietet exquisite Küche zum Teilen in einer einzigartigen Umgebung.

Tauchen Sie ein in eine Welt voller Geschmack und Raffinesse!

Unser Chef's Table bietet Ihnen nicht nur ein aussergewöhnliches Degustationsmenü, sondern auch die einmalige Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen unserer Gastronomieküche zu werfen.

Der Chef's Table beinhaltet ein 5-Gänge-Menü, zahlreiche Petite-Überraschungen unseres Chef de Cuisine sowie Apéro, Mineralwasser und Kaffee.

Exquisites 5-Gang-Menü

- Buchbar für 2-4 Personen
- inklusive ein Glas Schaumwein als Aperitif, Mineralwasser und Kaffee
- CHF 120.00 pro Person



Saisonale Menüs

GENIESSEN SIE FRISCHE

Eine wichtige Konstante bleibt: Der Fokus liegt im Uma auf einer modernen, regionalen und saisonalen Küche.

FRÜHLING

April bis Mai

Klassisch als Tellergericht serviert

Lunch

Lunch I

CHF 44.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

—

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Kartoffelgratin / Rüeblì

Lunch II

CHF 59.-

Rindstatar / Erbsen / Eigelb

—

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Spargel

—

Crème Brûlée / Vanille / Schokoladencrumble

Lunch vegetarisch

CHF 47.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

—

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Spargel / Morcheln

FRÜHLING

April bis Mai

Klassisch als Tellergericht serviert

Dinner

Dinner I

CHF 67.-

Rindstatar / Erbsen / Eigelb

—

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Spargel

—

Cheesecake / Erdbeeren / Minze

Dinner II

CHF 68.-

Spargelmousse / Erbsen / Rüebl

—

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Getreideriegel / Mairübe

—

Panna Cotta / Rhabarber / Schokolade

Dinner III

CHF 79.-

Lachstatar / Sauerrahm / Limette

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Frühlingsgemüse

—

Crème Brûlée / Tonkabohne / Granatapfel

Dinner vegetarisch

CHF 55.-

Spargelmousse / Erbsen / Rüebl

—

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Frühlingsgemüse / Morcheln

—

Dessert wie bei dem ausgewählten Fleisch Menü

Die Menüs sind auch als 4-Gänger möglich mit folgendem Gericht

CHF 16.-

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

FRÜHLING

April bis Mai

Dinner Shareable

Dies bedeutet, unsere Gerichte sind «Shareables», also zum Teilen. Das gemeinsame Erlebnis beim Essen rückt in den Vordergrund. Unsere «Shareables» Menüs servieren wir Ihnen gerne für bis zu 24 Personen.

Dinner IV

CHF 92.-

Rindstatar / Erbsen / Eigelb

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

Duo vom Kalb (Edelstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Frühlingsgemüse

Zander / Spargel / Morcheln

Crème Brûlée / Tonkbohne / Granatapfel

Schnitte von Erdbeere, Rhabarber & Pistazien

Dinner V

CHF 112.-

Rindstatar / Erbsen / Eigelb

Gebeizter Lachs / Sauerrahm / Limette

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

Zander / Spargel / Morcheln

Duo vom Kalb (Edelstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Frühlingsgemüse

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Frühlingszwiebeln

Crème Brûlée / Tonkbohne / Granatapfel

Schnitte von Erdbeere, Rhabarber & Pistazien

SOMMER

Juni bis September

Klassisch als Tellergericht serviert

Lunch

Lunch I

CHF 44.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

—

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Kartoffelgratin / Sellerie

Lunch II

CHF 59.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

—

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Ratatouille

—

Crème Brûlée / Vanille / Schokoladencrumble

Lunch vegetarisch

CHF 47.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

—

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Tomaten / Sbrinz / Zucchetti



SOMMER

Juni bis September

Klassisch als Tellergericht serviert

Dinner

Dinner I

CHF 67.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

—

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Ratatouille

—

American Cheesecake im Glas / Waldbeeren / Minze

Dinner II

CHF 68.-

Artischockenmousse / Zitrone / Minze

—

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Getreideriegel / Speckbohnen

—

Panna Cotta / Schokolade / Aprikose

Dinner III

CHF 79.-

Lachstatar / Sauerrahm / Limette

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Sommergemüse

—

Crème Brûlée / Tonkabohne / Brombeere

Dinner vegetarisch

CHF 55.-

Artischockenmousse / Zitrone / Minze

—

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Sommergemüse / Basilikum

—

Dessert wie bei dem ausgewählten Fleisch Menü

Die Menüs sind auch als 4-Gänger möglich mit folgendem Gericht

CHF 16.-

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

SOMMER

Juni bis September

Dinner Shareable

Dies bedeutet, unsere Gerichte sind «Shareables», also zum Teilen. Das gemeinsame Erlebnis beim Essen rückt in den Vordergrund. Unsere «Shareables» Menüs servieren wir Ihnen gerne, für bis zu 24 Personen.

Dinner IV

CHF 92.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Sommergemüse

Zander / Zucchini / Salbei / Tomaten

—

Crème Brûlée / Tonkbohne / Brombeere

Schnitte von Aprikose, Haselnuss, Kaffee

Dinner V

CHF 112.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

Artischockenmousse / Zitrone / Minze

—

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

Zander / Zucchini / Salbei / Tomaten

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Sommergemüse

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Ratatouille

—

Crème Brûlée / Tonkbohne / Brombeere

Schnitte von Aprikose, Haselnuss, Kaffee

HERBST

Oktober bis Dezember

Klassisch als Tellergericht serviert

Lunch

Lunch I

CHF 44.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Bratkartoffeln / Rüeblen / Rosmarinjus

Lunch II

CHF 59.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

Coq au Vin / knusprige Polenta Würfel / Pastinakengemüse / Schmorsauce

Auf Wunsch auch mit sautierter Alpstein-Pouletbrust und Portweinjus erhältlich (nur eine Variante pro Gruppe).

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble

Lunch vegetarisch

CHF 47.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Wirz / Waldpilze

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble



HERBST

Oktober bis Dezember

Klassisch als Tellergericht serviert

Dinner

Dinner I

CHF 67.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

Coq au Vin / knusprige Polenta Würfel / Pastinakengemüse / Schmorsauce

Auf Wunsch auch mit sautierter Alpstein-Pouletbrust und Portweinjus erhältlich (nur eine Variante pro Gruppe).

Lauwarmes Schokoladenküchlein / Waldbeeren / Sauerrahm

Dinner II

CHF 68.-

Kürbismousse / Frischkäse / Pumpernickel

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Laugenknödel / Sellerie / Portwein-Schalotten / Rosmarinjus

Lauwarmer Apfelkuchen / Vanilleglacé / Calvados-Schaum

Dinner III

CHF 79.-

Lachsmosaik / Sauerrahm / Limette

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Herbstgemüse / Thymianjus

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble

Dinner vegetarisch

CHF 55.-

Kürbismousse / Frischkäse / Pumpernickel

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Wirz / Waldpilze

Dessert wie bei dem ausgewählten Fleisch Menü

Die Menüs sind auch als 4-Gänger möglich mit folgendem Gericht

CHF 16.-

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

HERBST

Oktober bis Dezember

Dinner Shareable

Dies bedeutet, unsere Gerichte sind «Shareables», also zum Teilen. Das gemeinsame Erlebnis beim Essen rückt in den Vordergrund. Unsere «Shareables» Menüs servieren wir Ihnen gerne, für bis zu 24 Personen.

Dinner IV

CHF 92.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Herbstgemüse

Zander / Sauerkraut / Schweizer Schaumwein

—

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble

Lauwarmer Apfelkuchen / Vanilleglacé / Calvados-Schaum

Dinner V

CHF 112.-

Rindstatar / Senf / Eigelb

Kürbismousse / Frischkäse / Pumpernickel

—

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

Zander / Sauerkraut / Schweizer Schaumwein

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Herbstgemüse

Coq au Vin / knusprige Polenta Würfel / Pastinakengemüse / Schmorsauce

Auf Wunsch auch mit sautierter Alpstein-Pouletbrust und Portweinjus erhältlich (nur eine Variante pro Gruppe).

—

Crème Brûlée / Vanille / Zimtcrumble

Lauwarmes Schokoladenküchlein / Waldbeeren / Sauerrahm

WINTER

Januar bis März

Klassisch als Tellergericht serviert

Lunch

Lunch I

CHF 44.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Annakartoffeln / Pastinake

Lunch II

CHF 59.-

Geräuchertes Rindstatar / Rande / Knäckebrot

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Kürbis

Beerenragout / Fior di Latte / Pistazien

Lunch vegetarisch

CHF 47.-

Saisonaler Blattsalat / Gepickeltes Gemüse / Amaranth gepufft / Honig-Senf-Dressing

Hausgemachte Casarecce-Pasta / Steinpilze / Berner Küssli



WINTER

Januar bis März

Klassisch als Tellergericht serviert

Dinner

Dinner I

CHF 67.-

Geräuchertes Rindstatar / Rande / Knäckebrot

—

Ribelmaispoulet / knusprige Polenta / Kürbis

—

Apfel / Zimt / Doppelrahm

Dinner II

CHF 68.-

Rüeblimousse / Ingwer / Frischkäse

—

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Annakartoffeln / Rüebli

—

Beerenragout / Fior di Latte / Pistazien

Dinner III

CHF 79.-

Lachstatar / Sauerrahm / Limette

—

Duo vom lokalen Rind (Entrecôte & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Pastinake

—

Crème Brûlée / Zitrone / Hagebutte

Dinner vegetarisch

CHF 55.-

Rüeblimousse / Ingwer / Frischkäse

—

Casarecce-Pasta / Steinpilze / Berner Küssli

—

Dessert wie bei dem ausgewählten Fleisch Menü

Die Menüs sind auch als 4-Gänger möglich mit folgendem Gericht

CHF 16.-

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

WINTER

Januar bis März

Dinner Shareable

Dies bedeutet, unsere Gerichte sind «Shareables», also zum Teilen. Das gemeinsame Erlebnis beim Essen rückt in den Vordergrund. Unsere «Shareables» Menüs servieren wir Ihnen gerne, für bis zu 24 Personen.

Dinner IV

CHF 92.-

Geräuchertes Rindstatar / Rande / Knäckebrot

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Pastinake

Heilbutt / Sauerkraut / Schweizer Schaumwein

Beerenragout / Fior di Latte / Pistazien

Apfel / Zimt / Doppelrahm

Dinner V

CHF 112.-

Geräuchertes Rindstatar / Rande / Knäckebrot

Rüebli mousse / Ingwer / Frischkäse

Heilbutt / Sauerkraut / Schweizer Schaumwein

65°C Ei vom Hof Holderbrunnen / Blumenkohl / Berner Küssli / Brunnenkresse

Duo vom Kalb (Kalbsnierstück & Schmorfleisch) / Kartoffelterrinen / Pastinake

Ribelmispoulet / knusprige Polenta / Kürbis

Beerenragout / Fior di Latte / Pistazien

Apfel / Zimt / Doppelrahm

Weinempfehlungen

GEBEN SIE IHREM ANLASS DIE ENTSPRECHENDE NOTE

«... der Blick über die Stadt – hin zu den Bergen und Seen. »

Unsere Inspiration - Die Schweizer Regionen sind die Heimat einiger der spannendsten Weine Europas. Mit viel Liebe zum Detail haben wir für Sie eine abwechslungsreiche Empfehlung mit unseren Lieblingsweinen zusammengestellt mit ganz eigenen Charakteren.

Wir haben uns für Weine entschieden, hinter denen wir stehen können. Weil die Philosophie vom Produzenten bis hin zum Herstellungsverfahren auch unsere sein könnte.

Weil wir uns bei jedem Schluck aufs Neue in jeden einzelnen Charakter verliebt haben. Wir haben uns für Weine entschieden, die zur einzigartigen und modernen Küche im Uma passen.

Wir legen Wert auf hochkarätige Produzenten mit grossen Ergebnissen und terroirbetonten Weinen.

Jeder Wein trägt seine eigene Geschichte ins Glas und erzählt vom Winzer, dessen Geschick im Rebberg und der Liebe zu seinen Reben.

WEINGUT KREBS & STEINER BIELERSEE

| | | |
|---|------|----|
| Cuvée Deux Terres Pinot Noir, Chardonnay komplex, strukturiert, strahlend | 2023 | 78 |
| Steiner Summerode Sauvignon blanc frisch, fruchtig, mineralisch, rund | 2020 | 79 |
| Krebs Alte Reben Pinot Noir Holz, Sauerkirsche, saftig, Balance | 2017 | 82 |

WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI ADANK GRAUBÜNDEN

| | | |
|--|------|----|
| Adank's Brut Pinot Noir fruchtig, feine Mousse, harmonisch, handgerüttelt | 2016 | 98 |
| Fläscher Chardonnay Barrique, kraftvoll, mineralisch, Pain grillé, Haselnuss | 2020 | 98 |
| Fläscher Pinot Noir Barrique Holz, Röstaromen, Schwarzkirsche | 2019 | 92 |

LES DOMAINES ROUVINEZ WALLIS

| | | |
|--|------|----|
| La Trémaille Petite Arvine, Chardonnay Exotische Früchte, saftig, Holz, geröstete Haselnüsse | 2020 | 68 |
| Coeur de Domaine rouge Cornalin, Humagne, Syrah Sauerkirsche, geschmeidig, harmonisch, anhaltend | 2020 | 86 |

Seminarmöglichkeiten

ECKDATEN

| | | | |
|--------------------------------|---|--|------------------|
| Räumlichkeiten | Boardroom / maximal 12 Personen Blocktisch Saal Bantiger / maximal 35 Personen / verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten | | |
| Ausstattung | <ul style="list-style-type: none">▪ Flipchart▪ Pinwand▪ Moderationskoffer▪ W-Lan▪ grosser TV-Screen | inkludiert inkludiert inkludiert inkludiert inkludiert | |
| Raummiete Boardroom | Tagespauschale 1/2 Tagespauschale | CHF CHF | 400.00 300.00 |
| Raummiete Saal Bantiger | Tagespauschale 1/2 Tagespauschale | CHF CHF | 600.00 500.00 |
| Parking | Parkplätze in der Tiefgarage mit direktem Zugang vorhanden Ausfahrtsticket im Restaurant erhältlich halber Tag (bis 4 Stunden) ganzer Tag (ab 4 Stunden) | CHF CHF | 5.00 8.00 |



SEMINARPACKAGES

Variante 1 ohne Mittagessen

Während der Sitzung:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Während der Pause:

Kaffee, Orangensaft

Gipfeli, Brioche & saisonale Früchte

(morgens)

Kleine süsse Köstlichkeiten

(nachmittags)

CHF 20.00 pro Person

Variante 2 mit Business-Lunch

Während der Sitzung:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Während der Pause:

Kaffee, Orangensaft,

Gipfeli, Brioche & saisonale Früchte

(morgens)

Kleine süsse Köstlichkeiten

(nachmittags)

Mittagessen:

Business-Lunch

mit Vorspeise und Hauptgang

(Getränke zum Lunch werden nach Aufwand verrechnet)

CHF 59.00 pro Person



Räumlichkeiten

BANTIGER

Kapazität max. 40 Personen

Bestuhlung lange Tafeln

Grosszügiger, lichtdurchfluteter Raum
Modernes Flair mit Blick auf die Berner Alpenwelt

Restaurant mit der Lounge und Bar

Kapazität max. 60 Personen

Bestuhlung lange Tafeln oder Stehtische

Langgezogener, lichtdurchfluteter Raum
Ideal für Veranstaltungen, die etwas grösser sind und auch die After-Work-Komponente betonen wollen.

BOARD ROOM

Kapazität max. 14 Personen

Bestuhlung Blocktisch

Tageslichtdurchfluteter abgegrenzter Raum mit Zugang zur Terrasse und tollem Weitblick
Ideal für Seminare und kleine Feierlichkeiten in einem ungestörten Rahmen

TERRASSE

Kapazität max. 40 Personen

Bestuhlung lange Tafeln oder Stehtische

Traumhafter Blick und der Genuss von einmaligen Sonnenuntergängen.
Geniessen Sie schöne Abende auf der Terrasse der 9. Etage.

OSITO

Kapazität max. 40 Personen

Bestuhlung lange Tafeln oder Stehtische

Das Restaurant Osito – Café Vino Tapas im Herzen Ostermundigens bietet rund 40 Plätze innen und 20 weitere Personen finden auf der Aussenterrasse Platz.

Wir laden Sie ein in unseren Räumen einzigartige Events und eigene Erinnerungen zu schaffen.

Unser Restaurant, inklusive Bar und Terrasse, lässt sich auch für einen «exklusiven» Event buchen.

Das Osito ist der perfekte Ort für Mitarbeiter-, Kunden oder Privatanlässe. Als ein Ort, der Restaurant, Lounge und Bar in einem vereint, bieten wir die optimale Plattform für Unternehmungen und Gruppen, um in einer gediegenen Atmosphäre einen Event zu veranstalten. Egal ob für einen Apéro, ein Flying oder Seated Dinner oder eine After-Party mit DJs, wir haben alles, was Sie brauchen. Osito drink dine dance, ganzheitlich ausgehen für massgeschneiderte Events.

Rahmenbedingungen

ANFAHRT

Mit dem Auto

Mit dem Auto erreichen Sie uns am einfachsten via A1 Richtung Ostermundigen (Ausfahrt A6).

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Vom Hauptbahnhof Bern erreichen Sie uns am schnellsten mit dem Bus 10, oder mit der S1 und S2 bis Ostermundigen.

Zu Fuss oder mit dem Fahrrad:

Das Restaurant Uma liegt in einer gut erreichbaren Gegend von Ostermundigen und ist auch zu Fuss oder mit dem Fahrrad leicht zu erreichen.

Parkmöglichkeiten:

In der Tiefgarage BäreTower finden Sie gekennzeichnete Besucher-Parkplätze (Einfahrt Seite Schermenweg).

HARRY'S HOME

Unser Nachbars Hotel Harry's Home bietet eine Anzahl von Zimmern an von denen Sie zu besonderen vergünstigten Konditionen durch die Sportgastro profitieren können.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Reservation

Provisorische Reservation

Preise und Mehrwertsteuer

Küche

Extras

Rollstuhl

Haftung

Zahlungsbedingung

Mindestumsatz bei Exklusiv-Anlässen

Verlängerung

Was Sie wissen sollten

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Banketträumen des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen. Vertragspartner sind der Veranstalter und das Restaurant. Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung.

RESERVATION

Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen werden mit der Bestätigung per E-Mail durch das Restaurant für den Veranstalter bindend, sofern kein schriftlicher Widerspruch innerhalb von 3 Arbeitstagen nach Erhalt des E-Mails erfolgt.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so haben Sie 5 Tage Zeit, um die Reservation definitiv zu bestätigen oder abzusagen. Nach Ablauf der Frist, erlauben wir uns, die Räumlichkeiten an andere Gesellschaften weiterzugeben.

PERSONENANZAHL

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 72 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste ist die zuletzt gemeldete Personenzahl, laut AGB 72 Stunden vor dem Anlass, die Grundlage zur Rechnungsstellung.

WERBUNG

Das Aufkleben von Plakaten usw. an Fassaden, Säulen, Wänden, Fenstern und Durchgängen ist nicht erlaubt.

PREISE | MEHRWERTSTEUER

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 90 Tage, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

KÜCHE

Bei Banketten mit Verköstigung ab einer Anzahl von 14 Personen nehmen wir gerne die Vorbestellung eines einheitlichen Menüs entgegen.

EXTRAS

Nebenleistungen wie Musik, Blumen oder Dekoration werden nach Ihren Wünschen organisiert und nach Aufwand extra berechnet.

ROLLSTUHL

Das Restaurant Uma ist rollstuhlgängig, eine separate Toilette ist vorhanden.

HAFTUNG - SCHÄDEN

Der Kunde hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch den Veranstalter oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Das Restaurant haftet nicht für Verluste oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände. Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Restaurant Uma & Osito lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

ZAHLUNGSBEDINGUNG

Bitte geben Sie uns Ihre genaue Rechnungsadresse bereits bei Ihrer Reservation bekannt.

Rechnungsbetrag 30 Tage netto.

Gerne können Sie Ihre Rechnung direkt nach dem Anlass mit folgenden Zahlungsmitteln bezahlen;

- Barzahlung
- Maestro EC-Direct
- Postcard
- Visa
- MasterCard
- American Express
- V-Pay
- JCB
- Diners Club International
- Twint

MINDESTUMSATZ BEI EXKLUSIVEN ANLÄSSEN

Handelt es sich bei Ihrem Anlass um einen «exklusiven» Event, also ohne andere Restaurantgäste im Raum, muss ein Mindestumsatz erreicht werden. Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die zu erreichenden Mindestumsätze in den einzelnen Räumlichkeiten.

Bitte beachten Sie, dass zusätzliche Mieten von Geräten oder Räumlichkeiten sowie zusätzliche Dienstleistungen und Aufwände nicht in den Mindestumsatz eingerechnet werden. Der Mindestumsatz entsteht somit ausschliesslich durch die Konsumation von Speisen und Getränken.

VERLÄNGERUNG

Selbstverständlich dürfen Sie bei uns Ihren Anlass über die normalen Öffnungszeiten (23:30 Uhr) hinaus durchführen. Verlängerungen sind von 23:30 Uhr bis maximal 03:00 Uhr möglich (letzte Bestellrunde 02:30 Uhr).

Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde und Mitarbeiter einen Servicezuschlag von CHF 150.00.

Eine Verlängerung ist jeweils vorgängig bei der Reservation anzumelden, da wir für diese eine Überzeitbewilligung benötigen.

WAS SIE WISSEN SOLLTEN

Bitte geben Sie uns die definitive Gäste-Anzahl bis zu 72 Stunden vor dem Anlass schriftlich per E-Mail bekannt. Ansonsten behalten wir uns vor, die mindestens oben aufgeführte Personenanzahl zu verrechnen.

Bei selbst mitgebrachten Speisen wie Geburtstagskuchen, verrechnen wir eine Pauschale von CHF 6.00 pro Person.

Bei selbst mitgebrachtem Wein verrechnen wir ein Korkengeld von CHF 35.- pro 75cl Flasche.

- Sämtliche Preisangaben verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.
- Getränke werden nach Aufwand und Verbrauch verrechnet

Checkliste für Ihren Anlass

Anfahrt

Parkplätze

Garderobe

Räumlichkeiten

Bestuhlung

Aperitif

Menu

Pausen

Blumen/Dekoration

Menükarten

Namensschilder

Kerzen

Tischordnung

Kindermenü

GUTE LAUNE