

Winter 2019 / 2020



DIEBERGSTATION

XXXXXXXXXX

Café & Restaurant



Hoch oben. Auf Freiburgs Hausberg in 1.220 m Höhe. Über dem Nebel. Über dem Alltag. Über dem Stadtrubel. Dem Himmel ein kleines Stück näher. Der Schwarzwald hat ein Schauenfenster: Die Bergstation. Direkt an der historischen Schauinslandbahn gelegen. Ein Ort an dem alle Sinne satt werden. Blicken Sie von unserer Terrasse in die Vogesen und über Freiburg bis zu den Alpen, belauschen Sie die Natur und kommen Sie auf den Geschmack. Bei uns wird leger und entspannt aufgetischt. Saisonal und regional. Gemütliche Stärkung oder schnelle Pause? Alles geht, alles ist hausgemacht. Wir freuen uns auf Sie - willkommen auf der Bergstation! Erste Infos zu Ihren Winterangeboten gibt 's hier!

1

Detailplanung:

Bitte reservieren Sie frühzeitig - wir freuen uns über Ihre/n e-Mail/Anruf
restaurant@diebergstation.de
07602 771

2

Wir bitten um eine einheitliche Menügestaltung, um einen reibungslosen & gastorientierten Service zu garantieren

3

Die besondere Anfahrt:
Buchen Sie das Gruppen- oder Kombiticket mit der Schauinslandbahn
0761 4511 777



Frühstücksbuffet

Aufgeweckt und eingeschenkt - unser Bergbuffet meint es gut mit Ihnen



Fondue, Fingerfood & Menüs

Unser Küchenteam verwöhnt Sie - viel Spaß beim Stöbern (ab Seite 6)



Pauschalen

Angebote für jede Tageszeit - vielleicht ist auch etwas für Sie dabei?



Pauschalen^(1/2)

Anfang November bis Ende März

Montag bis Sonntag (Feiertage & Betriebsferien ausgeschlossen)

Fondueplausch abends^(1/2)

ab 15 Personen

18:00 bis 22:00 Uhr

68,00 € pro Person

Glühweinpfang 0,3 l p.P.
an der Feuerschale - dazu
hausgebackene Brotstängle

1. Flädlesuppe
2. Käsefondue
3. Zwetschgenkompott mit Eis

Getränkepauschale

Veranstaltungsraum
Veranstaltungsbetreuung
Tischdekoration⁽⁵⁾

Frühstück^(1/2)

ab 30 Personen

9:30 bis 13:30 Uhr

32,00 € pro Person

Ein Glas 0,2 l Winterbowle p.P.

Aufgeweckt und eingeschenkt.
Unser Bergbuffet meint es gut mit Ihnen:
Großes Bauernbrot, kleine Brötchen - alles
frisch aus dem Ofen.
Konfitüren, Käse, Fleisch- und
Wurstspezialitäten aus der Region.
Ausgesuchtes rund um Obst, Joghurt, Milch
und Säfte.

Dazu: Kaffee und Tee soviel Sie mögen

Veranstaltungsraum
Veranstaltungsbetreuung
Tischdekoration⁽⁵⁾

Kaffee & Kuchen^(1/2)

ab 30 Personen

13:30 bis 17:30 Uhr

30,00 € pro Person

Ein Glas 0,2 l Winterbowle p.P.

Leckere Kuchen und süße Teilchen

Kaffee und Tee
Tafelwasser, Säfte und Softgetränke

Veranstaltungsraum
Veranstaltungsbetreuung
Tischdekoration⁽⁵⁾

Rundum-Sorglos abends^(1/2)

ab 15 Personen

18:00 bis 22:00 Uhr

65,00 € pro Person

Glühweinpfang 0,3 l p.P.
an der Feuerschale

Einheitliches 3 Gang Menü nach Wahl
(ab Seite 6)

Getränkepauschale

Veranstaltungsraum
Veranstaltungsbetreuung
Tischdekoration⁽⁵⁾

Zum Aufwärmen^(1/2/4)

ab 30 Personen

14:30 bis 16:30 Uhr

20,50 € pro Person

Eine Tasse 0,3 l Glühwein p.P.
Fingerfood nach Wahl (4 Stück)
Tafelwasser, Orangensaft & Apfelsaft

Veranstaltungsraum
Veranstaltungsbetreuung
Tischdekoration⁽⁵⁾



Zusätzliche Veranstaltungstechnik ^(3/4)

Stuhlhussen	8 €
Tischdecken	10 €
Menükarten personalisiert	4 €
Beamer	90 €
Mob. Leinwand	80 €
Metaplanwand inkl. Pinnadeln	35 €
Rednerpult	80 €
Mikrofon	60 €
DVD-Player	45 €
Notebook	90 €
Beschallungsanlage	190 €
.....weiteres auf Anfrage	

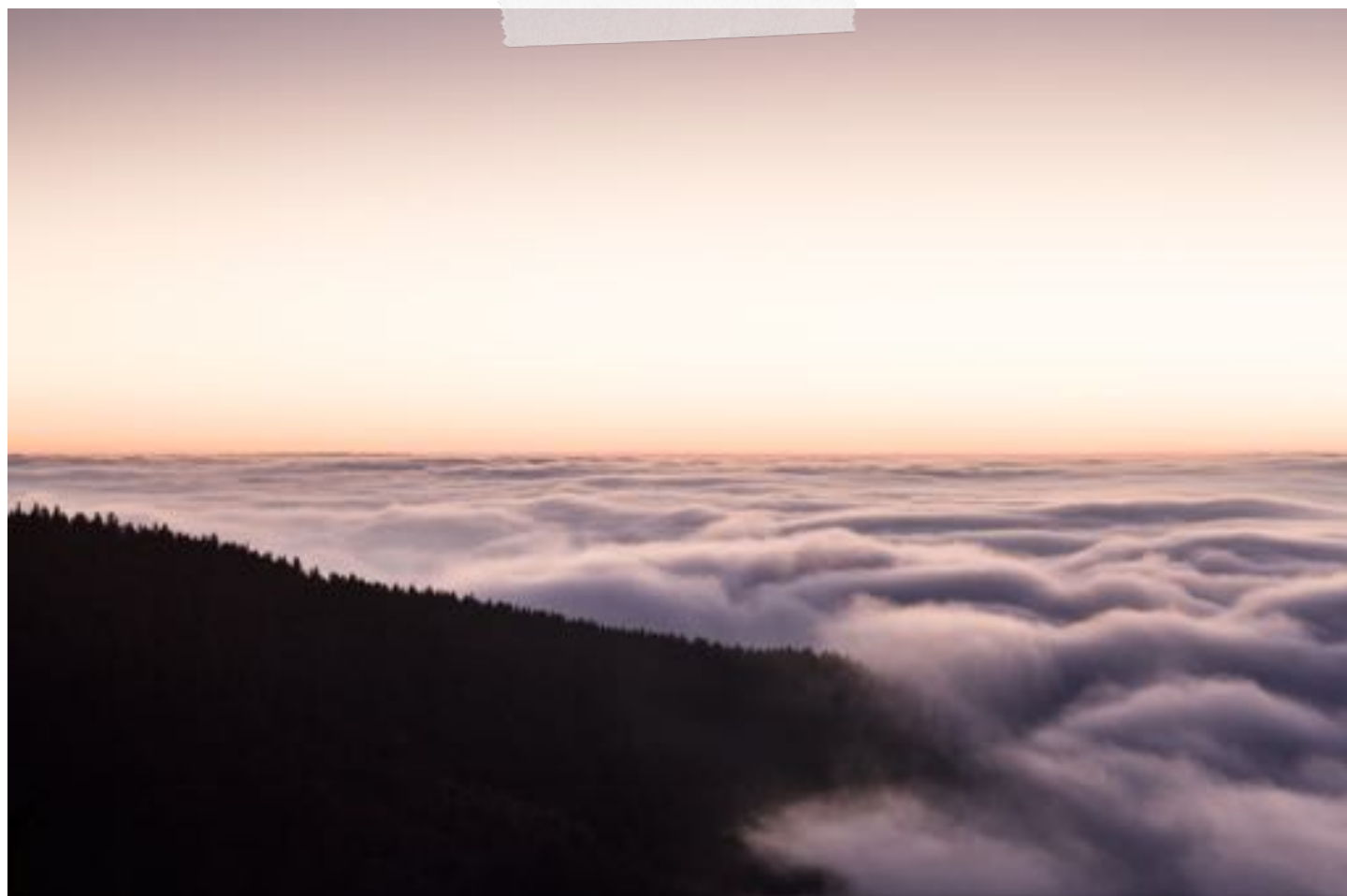
(1 Die Preise gelten pro Tag und Person.

(2 Menüs und Buffets berechnen wir bei Kindern von 6 bis 14 Jahren mit 50 % des Preises. Kinder unter 6 können gerne aus unserer Kinderkarte wählen.

(3 Die Preise gelten pro Tag und Einheit.

(4 Frühzeitige Buchung erforderlich.

(5 Windlichter, Tischläufer & Menükarten





Raummieten⁽³⁾

Mindestumsatz für exklusive Räumlichkeiten inklusive Veranstaltungsbetreuung

Montag bis Sonntag

(Feiertage ausgeschlossen)

	Große Stube	Wintergarten	Gastraum
ganztags 9:30 bis 17:30 Uhr oder	2.220,00 €	2.590,00 €	-
halbtags 9:30 bis 13:30 Uhr oder 13:30 bis 17:30 Uhr	1.110,00 €	1.295,00 €	-
2 Stunden 9:30 bis 11:30 Uhr oder 12:00 bis 14:00 Uhr oder 14:30 bis 16:30 Uhr oder 17:00 bis 19:00 Uhr oder 19:30 bis 21:30 Uhr oder	925,00 €	647,50 €	-
abends 18:30 bis 22:30 Uhr	1.297,50 €	1.445,00 €	1.167,50 €
nachts 16:30 bis 00:30 Uhr	2.565,00 €	1.565,00 €	2.305,00 €
nachts 18:30 bis 02:30 Uhr	2.745,00 €	1.685,00 €	2.425,00 €

Bei individueller Buchung (keine Pauschale):

Alle vertraglich gebuchten Leistungen werden mit der oben aufgeführten Raummiete verrechnet.

Falls es mal etwas länger dauert:

Jede Verlängerung der vereinbarten Zeit berechnen wir mit 190,00 € je angefangener Stunde.

Bitte beachten Sie, dass unsere Räumlichkeiten bis maximal 2:30 Uhr buchbar sind.

Schauen Sie sich die Räume
doch einfach hier schon
einmal an!



Fakten

Raum	Größe (qm)	Höhe (m)	U-Form (Personen)	Tafel (Personen)	Stuhlreihen (Personen)	Fischgräte (Personen)	wie vorhanden (Personen)
Große Stube	120	2,6	28	28	60	64	-
Wintergarten	30	2,5	20	22	30	-	38
Gastraum	90	3,0	-	-	-	-	56

Getränkepauschale

Ihre Getränkepauschale enthält:	Preis pro Person
<ul style="list-style-type: none">- Sektempfang (Winzersekt Cuveé trocken oder Secco & alkoholfreier Sekt)- Rot- & Weißweine (Qualitätsweine aus der Region)- Ganter Pils & Weizen- Tafelwasser still & sprudel- Softgetränke- Kaffeespezialitäten- Digetif nach dem Essen (2 cl pro Person Williams, SchwarzwälderKirschwasser oder Kräuterschnaps)	<p>Die Getränkepauschale berechnen wir ab einem Alter von 14 Jahren. Die Getränke von Kindern unter 14 Jahren sowie die Getränke von Musikern oder Künstlern berechnen wir separat nach Verbrauch.</p>
... für 4 Stunden	20,00 €
... für 8 Stunden	40,00 €

Individueller Baukasten



DIEBERGSTATION

XXXXXXXXXX
Café & Restaurant



Vorspeisen kalt

Duo vom Räucherfisch
auf Gurkenspaghetti
mit Apfel-Meerrettich-Creme

9,50

Gebackener Ziegenkäse
mit krauser Endivie, Kürbiskernen
und Birnensenf.

9,50

Feldsalat
mit Walnussdressing,
Speck und Kracherle

8,50

Avocado- Tomatentatar
mit Schwarzbrot, Zitronencreme
und jungem Salat

8,50

Bunt gemischte Gartensalate
mit Wildkräuterdressing, Croutons,
frischen Kräutern und gerösteten Pilzen

7,50



DIEBERGSTATION

XXXXXXXXXX
Café & Restaurant

Vorspeisen warm

Gebratenes Wildlachsfilet mit Balsamico-Linsen und rote Beete-Schaum	11,00	Kräuterrahmsuppe mit knusprigen Bergkäsekrusteln	7,50
Hausgemachte Apfel-Blutwurstravioli auf Weinkraut	10,00	Kürbissuppe mit gedörrten Äpfeln und Kernöl (saisonal)	8,00
Apfel- Rote Beetesuppe mit frisch geriebenem Meerrettich	7,50	Petersilienwurzelsüppchen mit Kracherle und Milchschaum	8,00
Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	6,50		

Hauptgänge mit Fleisch

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Sellerie und Kräuterseitlingen	18,50	Gebackene Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelknödeln (saisonal)	16,50
Saftige Maispouardenbrust auf eingekochten Tomaten mit Thymiankartoffeln	16,00	Zartes Schweinebäckle auf Kartoffel-Lauch-Püree und Wurzelgemüse	16,00
Zart gekochte Ochsenbrust mit Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und Meerrettichsauce	15,50	Gebratenes Kalbssteak in Weißburgundersauce mit Buttererbsen und Nudeln	16,50



DIEBERGSTATION

XXXXXXXXXX
Café & Restaurant

Hauptgänge mit Fleisch

Rinderschulter zart geschmort in Sauerkirschsauce mit Butterspätzle	15,00	Rindergulasch mit Butterspätzle und Preiselbeeren	15,50
Rosa gebratene Entenbrust mit Serviettenknödeln, Apfelrotkraut und Honigjus (saisonal)	18,00	Schnitzel Wiener Art vom Schwein	
		▶ mit Pommes	11,50
		▶ mit Brägele	13,00
		▶ dazu Bratensauce	+ 0,50

Hauptgänge mit Fisch

Gegrillter Wildlachs auf Berglinsen mit Kräuterschaum	16,50	Matjesfilet hausfrauenart mit Apfel- Dillsauce und Petersilienkartoffeln	14,50
Knuspriges Forellenfilet auf Rieslingsauerkraut und Petersilienkartoffeln	15,50		
Kross gebratener Loup de mer mit Pilzrisotto und Dillschaum	18,00		





DIEBERGSTATION

XXXXXXXXXX
Café & Restaurant

Hauptgänge

vegetarisch / vegan

Getrübeltetes Risotto 17,00
mit gebratenen Pilzen und Belper Knolle

Rote Beteravioli 16,00
mit Mangold und pochiertem Ei

Pilz-Spinat-Risotto 15,00
mit Sesam- Sellerieschnitzel

Glasierte Kräuterseitlinge 14,50
mit Kirschtomaten und Pasta (vegan)

Spinat- Käseknödel 13,50
mit Pilzrahmragout

Tagliolini 14,00
mit Salbei, getrockneten Tomaten und Parmesan

Risotto 15,00
mit gebackenem Fenchel und Blutorange
(auch vegan möglich)

Geschmelzte Gemüsemaultaschen 14,50
mit lauwarmen Kartoffel- Endiviensalat





DIEBERGSTATION

XXXXXXXXXX
Café & Restaurant

Desserts

Zwetschgenkompott mit Zimteis und Mandelkrokant (saisonal)	5,00	Karamellierte Crème mit Mandelkrokant, Blutorangen und Joghurteis	7,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Waldbeerenkompott	6,50	Lauwarmes Schoggiküchle mit Zwergorangen und Vanilleeis	8,50
Selbstgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Krokant und Zwetschgenkompott	7,50	Schneegestöber Physalis, Vanillesahne und Baiser im Glas geschichtet	6,50
Quarkknödel in süßen Bröseln mit Vanilleeis und eingekochten Beeren	9,00	Beerenkompott mit Zitronensorbet und Mandelkrokant (vegan)	5,50





Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Die AGB helfen Ihnen und uns einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.
Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine schöne Zeit bei uns haben.

Optionsdaten

Die Optionsdaten sind für beide Seiten bindend.

Das Café & Restaurant „Die Bergstation“ behält sich vor nach Ablauf des Optionsdatums die reservierten Räume weiter zu geben bzw. frei zu geben.

Absprachen und Termine

Bitte vereinbaren Sie frühzeitig einen Termin mit uns um Ihre Feier mit allen wichtigen Details zu besprechen.

Probeessen bieten wir für max. 2 Personen an.

Bitte beachten Sie, dass wir Absprachen, Termine und Probeessen nicht an einem Sonntag bzw. Feiertag anbieten können.

Gästeanzahl

Bitte geben Sie Änderungen der Gästeanzahl bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn an uns weiter.

Unverträglichkeiten/Allergien

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld - gerne kochen wir für Ihre Gäste mit bestimmten Anforderungen.

Veranstaltungsraum

Der Kunde/Gast haftet für Verluste oder Beschädigungen z.B. am Mobiliar/Inventar und der technischen Ausstattung, die durch seine Mitarbeiter/ -innen, sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmende verursacht worden sind.

Das Werfen von Konfetti oder Reis ist nicht gestattet.

Bitte beachten Sie, dass Sie und Ihre Gäste ohne Absprache, auf Grund des Brandschutzes, keine Kerzen, Wunderkerzen oder ähnliches abbrennen lassen dürfen.

Pauschalen

Unsere Pauschalen sind nur ab einer bestimmten Personenanzahl und nur in bestimmten Zeitfenstern buchbar.

Bitte beachten Sie hier die individuellen Angebote.

Kombitickets der Schauinslandbahn sind innerhalb einer gebuchten Pauschale nicht zu verrechnen.

Gruppenreisen

Wir gewähren ab 30 zahlenden Gästen bei Gruppenreisen einen Freiplatz und ab 45 zahlenden Gästen zwei Freiplätze.

Neben- bzw. Zusatzleistungen

Weitere Leistungen, wie zum Beispiel Blumendekoration, Technik, sowie personalisierte Menükarten, berechnen wir extra.

Jede Verlängerung der vereinbarten Zeit berechnen wir mit 190,00 € je angefangener Stunde.

Bitte beachten Sie, dass unsere Räumlichkeiten bis maximal 2:30 Uhr buchbar sind.



DIEBERGSTATION

XXXXXXXXXX
Café & Restaurant

Speisen und Getränke

Bitte beachten Sie, dass ohne Absprache, auf Grund des Hygiene und Lebensmittelgesetzes, grundsätzlich keine Speisen und Getränke zu Veranstaltungen mitgebracht werden dürfen.

In Sonderfällen kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden.

Pauschale für mitgebrachte Kuchen/Torten inklusive verräumen und lagern, sowie das Aufschneiden und die Bereitstellung von Gedecken: 21,00 Euro pro Kuchen/Torte

Korkgeld für Weine oder Sekte 0,75 l: 15,00 Euro pro Flasche

Korkgeld für Schnäpse 0,75 l: 45,00 Euro pro Flasche

Inklusivpreise

Die oben aufgeführten Preise verstehen sich einschließlich der Umsatzsteuer und des Bedienungsgeldes.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung können Sie per Überweisung, vor Ort in Bar oder mit EC-Karte bezahlen.

Eine Zahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Bei Überweisungen ist nach Abschluss der Veranstaltungsvereinbarung und spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsdatum eine Anzahlung von 500,00 Euro zu leisten.

Der gesamte Rechnungsbetrag abzüglich der Anzahlung ist innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig.

Stornierungsbedingungen

Die endgültige Personenanzahl ist dem Café & Restaurant „Die Bergstation“ bis spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Nach Bestätigung einer geplanten Veranstaltung gelten für die Gesamt- und Teilstornierung der Veranstaltungen unsere Stornierungsvereinbarungen. Im Falle einer Stornierung erlauben wir es uns folgenden Ausfall zu berechnen.

bis 4 Wochen vor Veranstaltung kostenfreie Stornierung der gebuchten Leistungen

bis 1 Woche vor Veranstaltung 50% der gebuchten Leistungen

ab 6 Tagen vor Veranstaltung 100 % der gebuchten Leistungen

Schlussbestimmungen Stand Januar 2019

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil der Verträge.

Nebenabsprachen und Änderungen bedürfen zu Ihrer Gültigkeit der Schriftform.

Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorherige Ihre Gültigkeit.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Freiburg i. B.

„Die Bergstation“ Café & Restaurant e. K. / Schauinslandstraße 390 / 79254 Oberried
Tel. 07602 771 / www.diebergstation.de / restaurant@diebergstation.de
Sparkasse Hochschwarzwald /BLZ 68051004 /Kto.-Nr. 0004558730
IBAN DE49 6805 1004 0004 5587 30 / BIC SOLADES1HSW
Amtsgericht Freiburg i. Br. / HRA 703302 / UST-IdNr. DE288293565
Geschäftsführer Philipp Hegar