



TIERPARK BERN
Dählhölzli + BärenPark

MEHR PLATZ FÜR WENIGER TIERE®

Ihr Anlass im Tierpark Bern

Ein einmaliges Erlebnis!

Sie planen einen privaten oder geschäftlichen Anlass? Entführen Sie Ihre Gäste in die Natur, mitten in der Stadt.

Ob im Eulen Bistro gleich neben den Wölfen, im Bärenhaus, auf der Wisentplattform in luftiger Höhe, in der Papageitaucher Halle neben den atlantischen Klippen oder im tropisch wamen Vivarium, wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung zwischen Bär, Krokodil, Leopard und Co. garantiert nachhaltig in Erinnerung bleiben wird.

Ihr Event ist kombiniert mit einer erlebnisreichen Führung zu den faszinierenden Tieren des Dählhölzlis. So vielfältig wie die Tierwelt sind auch die möglichen Themen der Führungen und wir stimmen diese gerne auf Ihren Anlass ab.

Ob Stehlunch, Apéro unter freiem Himmel oder winterliches Galadinner im magischen Vivarium, das Eulen Bistro Team freut sich, Sie mit einer regionalen, saisonalen und nachhaltigen Küche zu verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

KONTAKT

Martina Stoll

031 357 '15 '12

079 656 '51 '96

zoopaedagogik@bern.ch



Das Eulen Bistro

Das neu gebaute Eulen Bistro bietet ein einmaliges Erlebnis: Auf einer wunderschönen Terrasse, umgeben von Wölfen, Eulen und Eisfüchsen haben Sie einen einzigartigen Blick über den gesamten Dählhölzli-Zoo.

| | | | |
|---|--|----|----------|
| Maximale Belegung bis 19h (ausser Sa und So) | Menü / Buffet | 30 | Personen |
| | Apéro/Apéro riche | 30 | Personen |
| Maximale Belegung ab 19h (ausser So) | Menü / Buffet | 80 | Personen |
| | Apéro/Apéro riche | 80 | Personen |
| Regensicherheit Anlasstyp | nein (Zeltmiete möglich) Apéro, Apéro riche, Menü, Buffet | | |



Die Apéros

Alle Preise sind in CHF
und inkl. MwSt. angegeben



Ornithologen- platte

Marinierte Oliven, hausgemachte Nussmischung,
Bruschetta al Pomodoro

| | | | |
|---|-----------------------------------|----------------------------|--------|
| Während der Zoo-Öffnungszeiten ab 20 Personen Dauer max. 2 Std. | Eintritte für Gruppen ab 20 Pers. | pro Person | 8.00 |
| | Essen | pro Person | 12.00 |
| | Führung 1h | pro Gruppe à max. 20 Pers. | 180.00 |
| <u>Zusatzleistungen</u> | | | |
| Verlängerung | | pro Stunde | 100.00 |
| Zelt (die Eulen Bistro Terrasse ist ungedeckt!) | Zelt klein | bis 50 Personen | 200.00 |
| | Zelt gross | ab 50 Personen | 300.00 |

Zwergmaus

Marinierte Oliven, hausgemachte Nussmischung, Bruschetta al
Pomodoro, Dreierlei Humus mit Fladenbrot, Bergkäse mit Panforte und
Konfi, Trockenfleisch mit Brot und Senf

| | | | |
|--|-----------------------------------|----------------------------|--------|
| Während der Zoo-Öffnungszeiten ab 20 Personen Dauer max. 2 Std. | Eintritte für Gruppen ab 20 Pers. | pro Person | 8.00 |
| | Essen | pro Person | 19.00 |
| | Führung 1h | pro Gruppe à max. 20 Pers. | 180.00 |
| <u>Zusatzleistungen</u> | | | |
| Verlängerung | | pro Stunde | 100.00 |
| Zelt (die Eulen Bistro Terrasse ist ungedeckt!) | Zelt klein | bis 50 Personen | 200.00 |
| | Zelt gross | ab 50 Personen | 300.00 |
| Ausserhalb der Zoo-Öffnungszeiten ab 25 Personen Dauer max. 2 Std. | Eintritte für Gruppen ab 20 Pers. | pro Person | 8.00 |
| | Essen | pro Person | 19.00 |
| | Führung 1h | pro Gruppe à max. 20 Pers. | 180.00 |
| <u>Zusatzleistungen</u> | | | |
| Verlängerung (inkl. Miete) | | pro Stunde | 250.00 |
| Zelt (die Eulen Bistro Terrasse ist ungedeckt!) | Zelt klein | bis 50 Personen | 200.00 |
| | Zelt gross | ab 50 Personen | 300.00 |

Vielfrass

Marinierte Oliven, hausgemachte Nussmischung, Bruschetta al Pomodoro, dreierlei Humus mit Fladenbrot, Bergkäse mit Panforte und Konfi, Trockenfleisch mit Brot und Senf, Mini-Burger (Rind/Vegi), Fish & Chips, Blattsalat mit Feigen, Ceviche, rosa Rinds-Flank mit Vinaigrette, Kartoffel-Tortilla, Linsensalat, Brownies, Panna Cotta mit Früchten und Streusel

| | | | |
|--|-----------------------------------|----------------------------|--------|
| Während der Zoo-Öffnungszeiten ab 20 Personen Dauer max. 3 Std. | Eintritte für Gruppen ab 20 Pers. | pro Person | 8.00 |
| | Essen | pro Person | 38.00 |
| | Führung 1h | pro Gruppe à max. 20 Pers. | 180.00 |
| <u>Zusatzleistungen</u> | | | |
| Verlängerung | | pro Stunde | 150.00 |
| Zelt (die Eulen Bistro Terrasse ist ungedeckt!) | Zelt klein | bis 50 Personen | 200.00 |
| | Zelt gross | ab 50 Personen | 300.00 |
| Ausserhalb der Zoo-Öffnungszeiten ab 30 Personen Dauer max. 3 Std. | Eintritte für Gruppen ab 20 Pers. | pro Person | 8.00 |
| | Essen | pro Person | 38.00 |
| | Führung 1h | pro Gruppe à max. 20 Pers. | 180.00 |
| <u>Zusatzleistungen</u> | | | |
| Verlängerung (inkl. Miete) | | pro Stunde | 300.00 |
| Zelt (die Eulen Bistro Terrasse ist ungedeckt!) | Zelt klein | bis 50 Personen | 200.00 |
| | Zelt gross | ab 50 Personen | 300.00 |

Die Menüs

Alle Preise sind in CHF
und inkl. MwSt. angegeben



Nur ausserhalb der Zoo Öffnungszeiten möglich

3 Gänge serviert

Bachforelle

Brotsalat, Antipasti Misti oder Gazpacho, Antipasti Misti

...

Forellenfilet (CH) mi-cuit, Ofengemüse, Kartoffelgratin

...

Lemon Pie, weisses Schoggimousse mit Früchten

Leopard

Brotsalat, Antipasti Misti oder Gazpacho, Antipasti Misti

...

Hohrücken (CH) am Stück gebraten, Ofengemüse,
Kartoffelgratin

...

Lemon Pie, weisses Schoggimousse mit Früchten

Alpaka (vegetarisch)

Brotsalat, Antipasti Misti oder Gazpacho, Antipasti Misti

...

Hausgemachter Tempeh glasiert, Ofengemüse,
Kartoffelgratin

...

Lemon Pie, weisses Schoggimousse mit Früchten

Stellen Sie sich aus den 3 Varianten das spezifische Menu für jeden Ihrer Gäste zusammen.

Die Speisen werden frisch für Sie im Eulen Bistro zubereitet.

Noch nicht ganz glücklich mit dem Menu? Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wir unterbreiten Ihnen gerne weitere Vorschläge.

Deklaration:

Rind CH

Schwein CH

Fisch CH

| | | | |
|---|------------|----------------------------|--------|
| ab 30 Personen Dauer max. 3 Std. | Eintritte | pro Person | 8.00 |
| | Essen | pro Person | 49.00 |
| | Führung 1h | pro Gruppe à max. 20 Pers. | 180.00 |
| Zusatzleistungen | | | |
| Verlängerung (inkl. Miete) | | pro Stunde | 300.00 |
| Zelt (die Eulen Bistro Terrasse ist ungedeckt!) | Zelt klein | bis 50 Personen | 200.00 |
| | Zelt gross | ab 50 Personen | 300.00 |

4 Gänge serviert

Wildschwein

Brotsalat, Antipasti Misti oder Gazpacho, Antipasti Misti

•••

Fischterriner oder Gemüseterriner auf Gurken-Mango-Carpaccio

•••

Hohrücken (CH) am Stück gebraten oder hausgemachter Tempeh glasiert, Ofengemüse, Kartoffelgratin

•••

Lemon Pie, weisses Schoggimousse mit Früchten

Stellen Sie sich aus den 3 Varianten das spezifische Menu für jeden Ihrer Gäste zusammen.

Die Speisen werden frisch für Sie im Eulen Bistro zubereitet.

Noch nicht ganz glücklich mit dem Menu? Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wir unterbreiten Ihnen gerne weitere Vorschläge.

Deklaration:

| | |
|---------|----|
| Rind | CH |
| Schwein | CH |
| Fisch | CH |

| | | | |
|---|------------|----------------------------|--------|
| ab 30 Personen Dauer max. 3 Std. | Eintritte | pro Person | 8.00 |
| | Essen | pro Person | 62.00 |
| | Führung 1h | pro Gruppe à max. 20 Pers. | 180.00 |
| <u>Zusatzleistungen</u> | | | |
| Verlängerung (inkl. Miete) | | pro Stunde | 300.00 |
| Zelt (die Eulen Bistro Terrasse ist ungedeckt!) | Zelt klein | bis 50 Personen | 200.00 |
| | Zelt gross | ab 50 Personen | 300.00 |

Das Buffet



Nur ausserhalb der Zoo Öffnungszeiten möglich

PIRANHA

Brotsalat
Linsensalat
Tomatensalat/Mozzarella/Pfirsich

Hausgemachte Foccacia
Gazpacho
Antipasti Misti
Carpaccio vom Schweinsbraten, Vinaigrette

Hackbällchen an würziger Tomatensauce
Rinds-Hohrücken am Stück gebraten

Dähhölzli Fish&Chips
Glasierter Tempeh (vegan)

Ofengemüse
Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Früchten und Streusel
Lemon Pie
Schokoladen-Brownies

Stellen Sie sich aus den 3 Varianten das spezifische Menu für jeden Ihrer Gäste zusammen.

Die Speisen werden frisch für Sie im Eulen Bistro zubereitet.

Noch nicht ganz glücklich mit dem Menu? Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wir unterbreiten Ihnen gerne weitere Vorschläge.

Deklaration:

Rind CH
Schwein CH
Fisch CH

| | | | |
|---|------------|----------------------------|--------|
| ab 30 Personen Dauer max. 3 Std. | Eintritte | pro Person | 8.00 |
| | Essen | pro Person | 69.00 |
| | Führung 1h | pro Gruppe à max. 20 Pers. | 180.00 |
| <u>Zusatzleistungen</u> | | | |
| Verlängerung (inkl. Miete) | | pro Stunde | 300.00 |
| Zelt (die Eulen Bistro Terrasse ist ungedeckt!) | Zelt klein | bis 50 Personen | 200.00 |
| | Zelt gross | ab 50 Personen | 300.00 |

Getränkekarte



Softgetränke

| | | | | |
|---------------------|--------------|------|-------|-------|
| Tonic Water | Tom's | Bern | 20cl | 4.50 |
| Bitter Calamansi | Tom's | Bern | 20cl | 4.50 |
| Lola Cola (null) | Lola | Bern | 30cl | 4.50 |
| Mineralwasser | Egger | Bern | 100cl | 9.50 |
| Orangensaft | Michel | CH | 100cl | 13.00 |
| Apfelsaft | | Bern | 100cl | 13.00 |
| Eistee »Dählhölzli« | | Bern | 100cl | 13.00 |
| | | | | |
| Bier »Dählhölzli« | | Bern | 25cl | 4.60 |
| | | | | |
| Kaffee, Espresso | Adrianos | Bern | | 4.20 |
| Tee div. | Länggass Tee | Bern | | 4.20 |

Schaumweine

| | | | | |
|------------------------------|---------------|---------------------|--------|-------|
| Cuvée Tradition Brut | Mauler | CH | 37.5cl | 27.00 |
| Cuvée Tradition Brut | Mauler | CH | 75cl | 52.00 |
| Vin Mousseux Brut | Wunderstaa | AOC Schaffhausen CH | 75cl | 69.00 |
| Pet Nat Pure Blooming Island | Kamara Estate | Thessaloniki GR | 75cl | 69.00 |
| Mauler Sans Alcohol Blanc | Mauler | CH | 75cl | 30.00 |

Weissweine

| | | | | |
|----------------------------|---------------------|-----------------------|------|-------|
| Riesling-Silvaner AOC | Tschäpperli | | | |
| Piemonte Cortese | Cascina del Frate | Aesch CH | 75cl | 39.00 |
| Verdejo | Marco Real | Costigliole d'Asti IT | 75cl | 39.00 |
| Epesses Grand Cru Lavaux | A. Bovard | Rueda ESP | 75cl | 39.00 |
| Weissburgunder Kaiserstuhl | Holger Koch | Treytorrens CH | 75cl | 47.00 |
| Riesling feinherb | Bernhard Eifel | Kaiserstuhl DE | 75cl | 44.00 |
| Uivo DOP Douro (NW) | Folias de Baco | Mosel DE | 75cl | 44.00 |
| Le Chenin (NW) | Domaine de la Loire | Douro PT | 75cl | 41.00 |
| | | Loire FR | 75cl | 49.00 |

Rosé, Cidre & Orange

| | | | | |
|-----------------------|---------------|---------------|------|-------|
| Federweiss AOC | Tschäpperli | | | |
| Vin Rosé »La Maraude« | D. Passaquay | Aesch CH | 75cl | 39.00 |
| Kuckuck (NW) | Herterwein | Choëx CH | 75cl | 39.00 |
| Cidre 1 | Michael Boger | Winterthur CH | 75cl | 51.00 |
| Santa Tre (Orange/NW) | Santa 10 | Thurgau CH | 75cl | 45.00 |
| | | Toscana IT | 75cl | 49.00 |

Rotweine

| | | | | |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------|------|-------|
| Pinot Noir AOC | Tschäpperli | | | |
| Barbera d'Alba docg | Cascina del Frate | Aesch CH | 75cl | 39.00 |
| Crianza, Navarra DO | Marco Real | Costigliole d'Asti IT | 75cl | 39.00 |
| Barbaresco »Vallegrande« | Ca'del Baio | Rueda ESP | 75cl | 39.00 |
| Langhe Nebbiolo | Pira | Treiso IT | 75cl | 69.00 |
| Crozes-Hermitage AOP | Thomas Finot | Perno di Monforte IT | 75cl | 49.00 |
| Cochon (NW) | Domaine de Sulauze | Bernin FR | 75cl | 49.00 |
| Pinot Noir »Fricktal« (NW) | Tom Litwan | Provence FR | 75cl | 45.00 |
| Brouilly vieilles vignes (NW) | Jean-Claude Lapalu | Aargau CH | 75cl | 49.00 |
| | | Beaujolais FR | 75cl | 57.00 |

NW = Naturwein

Zusatzangebote

Das BärenHaus

Anstelle vom Eulen Bistro findet der Anlass im BärenHaus statt.

Das BärenHaus, ein märchenhaftes Labyrinth aus Holz und Naturstein. Einzigartiges Ambiente mit wunderschöner Aussicht auf dahin gleitende Forellen und den Wald, in dem sich Meister Petz tummelt.

| | | | |
|--------------------|----------------------------------|--------|----------|
| zusätzliche Kosten | Zusatzmiete | 100.00 | pro Std. |
| | Festbankgarnitur mit Husse | 40.00 | pro Stk. |
| | Stehische mit Husse | 30.00 | pro Stk. |
| Maximale Belegung | Menü / Buffet | 60 | Personen |
| | Apéro/Apéro riche | 80 | Personen |
| Regensicherheit | ja | | |
| Anlasstyp | Apéro, Apéro riche, Menü, Buffet | | |

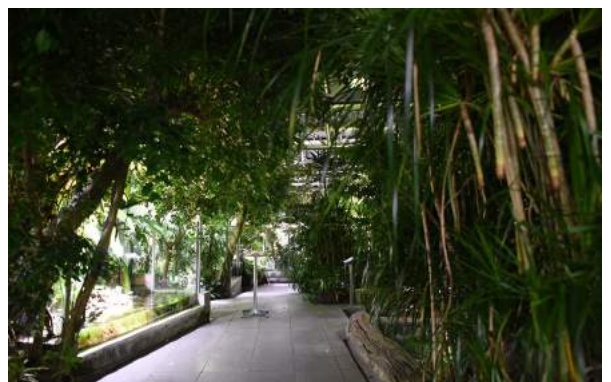


Das Vivarium (nur von Oktober bis März möglich)

Anstelle vom Eulen Bistro findet der Anlass im Vivarium statt.

Ob im üppig grünen Regenwald oder in der Unterwasserwelt des bunten Korallenriff. Die wundervolle Atmosphäre im tropischen und subtropischen Vivarium wird sie verzaubern.

| | | | |
|--------------------|--|--------|----------|
| zusätzliche Kosten | Zusatzmiete | 200.00 | pro Std. |
| | Festbankgarnitur mit Husse | 40.00 | pro Stk. |
| | Stehische mit Husse | 30.00 | pro Stk. |
| Maximale Belegung | Menü / Buffet | 80 | Personen |
| | Apéro/Apéro riche | 200 | Personen |
| Regensicherheit | ja | | |
| Anlasstyp | Apéro, Apéro riche, Menü, Buffet | | |
| Spezielles | Tropisches Klima. Miete nur ausserhalb der Öffnungszeiten. | | |



Die Wisentplattform

Anstelle vom Eulen Bistro findet der Anlass auf der Wisentplattform statt.

Am Ende des 250 Meter langen Steg durch den WisentWald gelegen, geniessen Sie auf der Wisentplattform mitten unter den Tieren die Aussicht in die Baumkronen des Dählhölzliwaldes und auf die riesige Wisentanlage.

| | | | |
|--------------------|----------------------------------|--------|----------|
| zusätzliche Kosten | Zusatzmiete | 100.00 | pro Std. |
| | Festbankgarnitur mit Husse | 40.00 | pro Stk. |
| | Stehische mit Husse | 30.00 | pro Stk. |
| Maximale Belegung | Apéro/Apéro riche | 40 | Personen |
| Regensicherheit | nein (ausser unter dem Pavillon) | | |
| Anlasstyp | Apéro, Apéro riche | | |



Die PapageitaucherHalle

Anstelle vom Eulen Bistro findet der Anlass bei den Papageitauchern statt.

Wind und Wellen unterstreichen die rauhe Wildheit der Island-Atmosphäre. Beobachten Sie die Clowns des Nordens beim Ruhen auf den Klippen, auf der Wasseroberfläche beim Spielen oder auch unter Wasser bei ihren pfeilschnellen Tauchgängen.

| | | | |
|------------------------------|--|--------|----------|
| zusätzliche Kosten | Zusatzmiete | 100.00 | pro Std. |
| | Festbankgarnitur mit Husse | 40.00 | pro Stk. |
| | Stehische mit Husse | 30.00 | pro Stk. |
| Maximale Belegung | Menü / Buffet | 40 | Personen |
| | Apéro/Apéro riche | 80 | Personen |
| Regensicherheit Anlasstyp | ja Apéro, Apéro riche, Menü, Buffet | | |



Der BärenPark

Anstelle vom Eulen Bistro findet der Anlass am BärenPark statt.

Am unteren Ende der wunderschönen Berner Altstadt gelegen, geniessen Sie Ihren Apéro im geschichtsträchtigen »Kleinen Graben« des BärenPark.

| | | |
|------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Belegung | Apéro/Apéro riche | mind. 30, max. 60 Personen |
| Regensicherheit Anlasstyp | nein Apéro, Apéro riche | |

Weil die Organisation eines Events am BärenPark von jener im Dählhölzli abweicht, beraten wir Sie bezüglich einer Offerte gerne direkt. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.



Diverses:

Storno- Bedingungen:

Annulationen müssen bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass bei uns eintreffen. Für nicht eingehaltene Termine müssen wir einen Unkostenbeitrag von 20% der Offerte oder mind. Fr. 250.- verrechnen.

Wir behalten uns vor, dass es aus zootechnischen Gründen (Z.B. Brutzeit u.a.) zu Änderungen kommen kann.

Kinder-Rabatt (bis 12 Jahre):

Kinder bis 12 Jahre erhalten auf den Menüs 25% Rabatt.