



TIERPARK BERN
Dählhölzli + BärenPark

MEHR RAUM FÜR VIelfALT

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 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 ab 18h
(ausser So)

Menü / Buffet
Apéro/Apéro riche

80 Personen

80 Personen

Regensicherheit
Anlasstyp

nein (Zeltmiete möglich)
Apéro, Apéro riche, Menü, Buffet



Apéros

Alle Preise sind in CHF
und inkl. MwSt. angegeben



Eat n'Roll unser Apéro-Wägeli

Oliven, Crissini, Focaccia,
leicht pikanter Hummus,
Bergkäse, Trockenwurst.



Nur während den Zoo-Öffnungszeiten 6 bis 20 Personen Dauer max. 3 Std.	Eintritt *	pro Person	11.00
	Essen	pro Person	20.00
	Führung 1h	pro Gruppe à max. 20 Pers.	180.00

* Eintrittspreise verstehen sich inklusive freiwilligem Naturschutzfranken.

Ornithologen- platte (Mo bis Fr)

Marinierte Oliven, Blätterteiggebäck (Pesto, Frischkäse)
Hausgemachte Nussmischung.

Nur während den Zoo-Öffnungszeiten ab 20 Personen Dauer max. 2 Std.	Eintritt für Gruppen ab 20 Pers. *	pro Person	9.00
	Essen	pro Person	13.00
	Führung 1h	pro Gruppe à max. 20 Pers.	180.00
Zusatzleistungen			
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

* Eintrittspreise verstehen sich inklusive freiwilligem Naturschutzfranken.

Apéros

Alle Preise sind in CHF und
inkl. MwSt. angegeben



Zwergmaus

Marinierte Oliven, Bruschetta al Pomodoro, Dreierlei Hummus,
Bergkäse, Trockenfleisch und Focaccia.

Nur ausserhalb der Zoo-Öffnungszeiten ab 25 Personen Dauer max. 2 Std.	Eintritte für Gruppen ab 20 Pers. * pro Person	9.00
	Essen	pro Person 20.00
	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

* Eintrittspreise verstehen sich inklusive freiwilligem Naturschutzfranken.

Apéros riche

Alle Preise sind in CHF und
inkl. MwSt. angegeben



Waschbär

Bruschetta al Pomodoro, Dreierlei Hummus, Bergkäse, Trockenfleisch, Focaccia, Mini Burger (Rind/Vegi), Zucchetti-Zitronen Kaltschale, Brownies oder Lemon Curt.

Nur ausserhalb der Zoo-Öffnungszeiten ab 20 Personen (bei 20 bis 30 Personen wird ein Kleingruppen Zuschlag verrechnet) Dauer max. 3 Std.	Eintritte für Gruppen ab 20 Pers. *	pro Person	9.00
	Essen	pro Person	28.00
	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

* Eintrittspreise verstehen sich inklusive freiwilligem Naturschutzfranken.

Vielfrass

Blätterteiggebäck, Bruschetta al Pomodoro, Dreierlei Hummus, Focaccia, Mini Burger (Rind/Vegi), Trockenfleisch, Bergkäse, Fischknusperli mit Tatarsauce, Ceviche, Kartoffel Tortilla, Saison Salat, Bulgursalat, Brownies, Panna Cotta

Nur ausserhalb der Zoo-Öffnungszeiten ab 20 Personen (bei 20 bis 30 Personen wird ein Kleingruppen Zuschlag verrechnet) Dauer max. 3 Std.	Eintritte für Gruppen ab 20 Pers. *	pro Person	9.00
	Essen	pro Person	46.00
	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

* Eintrittspreise verstehen sich inklusive freiwilligem Naturschutzfranken.

Die Menüs

Alle Preise sind in CHF
und inkl. MwSt. angegeben



Nur ausserhalb der Zoo Öffnungszeiten möglich

3 Gänge serviert

Bachforelle

Saisonsuppe oder Saisonsalat

Lachsforelle (CH), Ofengemüse
Pilawreis, Kartoffelgratin oder Baked Potatoes

Dessertvariation: Schokolade, Zitrone, Erdbeere
(ob Kuchen, Mousse, Glace, oder ... wir besprechen das
Dessert gerne mit Ihnen)

Leopard

Saisonsuppe oder Saisonsalat

Hohrücken (CH) am Stück gebraten, Ofengemüse
Pilawreis, Kartoffelgratin oder Baked Potatoes

Dessertvariation: Schokolade, Zitrone, Erdbeere
(ob Kuchen, Mousse, Glace, oder ... wir besprechen das
Dessert gerne mit Ihnen)

Alpaka (vegetarisch)

Saisonsuppe oder Saisonsalat

Tofu paniert, Ofengemüse
Pilawreis, Kartoffelgratin oder Baked Potatoes

Dessertvariation: Schokolade, Zitrone, Erdbeere
(ob Kuchen, Mousse, Glace, oder ... wir besprechen das
Dessert gerne mit Ihnen)

Stellen Sie sich aus den 3 Varianten das
spezifische Menu für jeden Ihrer Gäste zu-
sammen.

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	Eintritte *	pro Person	9.00
Dauer max. 3 Std.	Essen	pro Person	69.00
	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

* Eintrittspreise verstehen sich inklusive freiwilligem Naturschutzfranken.

Das Buffet



Nur ausserhalb der Zoo Öffnungszeiten möglich

PIRANHA

Saisonsalat
Linsensalat
Tomatensalat, Mozzarella

Mini Burger (Vegi, Fleisch)
Leicht pikanter Hummus
Focaccia
Zuccetti-Zitronenkaltschale

Hackbällchen an Tomatensauce
Hohrücken am Stück gebraten

Fish&Chips
Paniertes Tofu

Ofengemüse
Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Streusel
Lemon Pie
Schokoladenbrownies

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	Eintritte *	pro Person	9.00
Dauer max. 3 Std.	Essen	pro Person	72.00
	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

* Eintrittspreise verstehen sich inklusive freiwilligem Naturschutzfranken.

Getränkekarte



Softgetränke

Tonic Water	Tom's	Bern	20cl	4.00
Bitter Calamansi	Tom's	Bern	20cl	4.00
Mineralwasser mit/ohne			100cl	9.50
Orangensaft			100cl	13.00
Apfelsaft			100cl	13.00
Bären Eistee	Eulen Bistro	Bern	100cl	13.00

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso	Adrianos	Bern		4.20
Tee div.	Länggass Tee	Bern		4.50

Bier, Cidre

Wirtbier Hell	Lohnbrauerei	Bern	33cl	5.50
Wirtbier Pale Ale	Lohnbrauerei	Bern	33cl	6.50
Wirtbier Indian Pale Ale	Lohnbrauerei	Bern	33cl	7.50
Bärni Dunkel	Felsenau	Bern	33cl	5.50
Alkoholfrei (0,0%)	Lola	Worb	33cl	5.50
Apfelcidre	Heftig	Bern	33cl	7.50

Schaumweine

Cuvée Tradition Brut	Mauler	CH	75cl	54.00
Vwäterchen Frost	Hertenwein	Hettlingen CH	75cl	72.00
Pet Nat Pure Blooming Island	Kamara Estate	Thessaloniki GR	75cl	72.00
Mauler Sans Alcohol Blanc	Mauler	CH	75cl	32.00

Weissweine

Riesling-Silvaner AOC	Tschäpperli	Aesch CH	75cl	41.00
Piemonte Cortese	Cascina del Frate	Costigliole d'Asti IT	75cl	41.00
Epesses Grand Cru Lavaux	A. Bovard	Treytorrens CH	75cl	49.00
Weissburgunder Kaiserstuhl	Holger Koch	Kaiserstuhl DE	75cl	46.00
Uivo DOP Douro (NW)	Folias de Baco	Douro PT	75cl	43.00
Le Chenin (NW)	Domaine de la Loire	Loire FR	75cl	53.00

Rosé & Orange

Federweiss AOC	Tschäpperli	Aesch CH	75cl	41.00
Vin Rosé »La Maraude«	D. Passaquay	Choëx CH	75cl	41.00
Kuckuck (NW)	Herterwein	Winterthur CH	75cl	53.00
Santa Tre (Orange/NW)	Santa 10	Toscana IT	75cl	51.00

Rotweine

Pinot Noir AOC	Tschäpperli	Aesch CH	75cl	41.00
Barbera d'Alba docg	Cascina del Frate	Costigliole d'Asti IT	75cl	41.00
Tempranillo	Finca Loranque-	Toledo ESP	75cl	43.00
Barbaresco »Vallegrande«	Ca'del Baio	Treiso IT	75cl	72.00
Langhe Nebbiolo	Pira	Perno di Monforte IT	75cl	51.00
Crozes-Hermitage AOP	Thomas Finot	Bernin FR	75cl	51.00
Pinot Noir »Fricktal« (NW)	Tom Litwan	Aargau CH	75cl	51.00
Brouilly vieilles vignes (NW)	Jean-Claude Lapalu	Beaujolais FR	75cl	59.00

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 beim Korallenriff 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	40	Personen
	Apéro riche (sitzend)	40	Personen
	Apéro riche (stehend)	60	Personen
	Apéro	60	Personen
Regensicherheit	ja		
Anlasstyp	Apéro, Apéro riche, Menü, Buffet		
Besonderes	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		

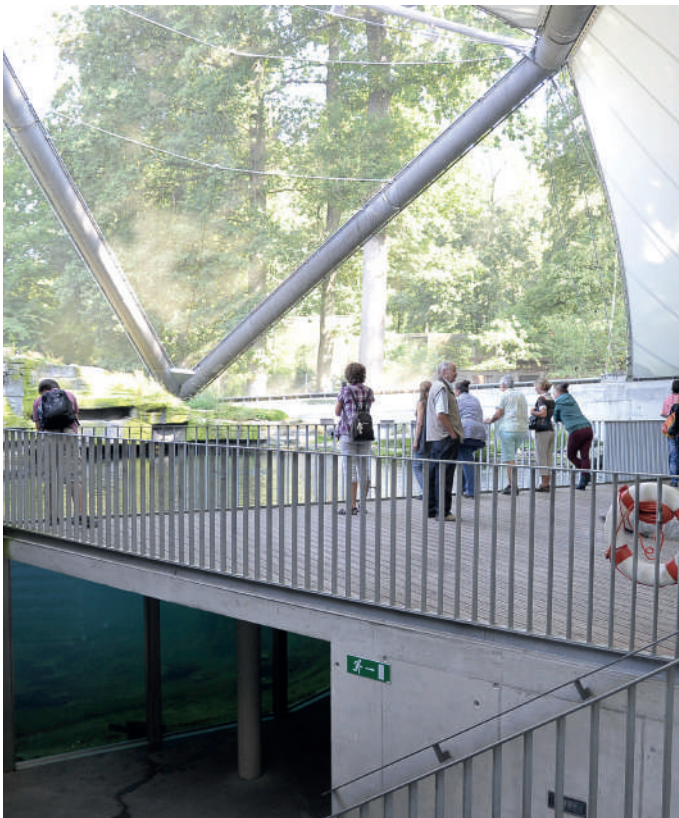


Die PapageitaucherHalle

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	60	Personen
Regensicherheit	ja		
Anlasstyp	Apéro, Apéro riche, Menü, Buffet		
Besonderes	nur ausserhalb der Brutzeit möglich		



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. Jungenaufzucht, Krankheiten, u.a.) zu Änderungen kommen kann.

Kinder-Rabatt (bis 12 Jahre):

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