



ALTES TRAMDEPOT
RESTAURANT BAR BRAUEREI

BANKETT DOKUMENTATION 2024

Herzlichen Dank, dass Sie das Alte Tramdepot für Ihren Anlass in Betracht ziehen!

Das lebhaftes & originelle Restaurant mit integrierter Bierbrauerei & Gelateria blickt auf eine über 25-jährige Erfolgsgeschichte zurück & ist ein nicht mehr wegzudenkender Teil der Berner Gastronomieszene. Getrunken wird hauseigenes Bier, das in liebevoller Handarbeit in kupfernen Sudkesseln mitten im Restaurant gebraut wird. Das Speiseangebot ist abwechslungsreich & saisonal. Die unmittelbare Nähe zum BärenPark, die fantastische Aussicht auf die Berner Altstadt & die Aare sowie die verkehrsgünstige Lage machen das Alte Tramdepot zum beliebten Treffpunkt zum Sein & Geniessen.



ÜBERSICHT

	Seite
Kulinarium	2
Räumlichkeiten	3
Infos	4
Checklisten	5

KULINARIUM

APEROS

Ab 20 Personen bieten wir verschiedene kalte & warme Aperospesen an. Stellen Sie sich Ihren Aperos nach Belieben zusammen. Aperos ohne anschliessendes Nachtessen können wir bis max. 17.30 Uhr reservieren.

MENUS

Unsere Menus, bestehend aus 3- oder 4-Gängen, bereiten wir ab 20 Personen zu. Gerne stellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot für Ihr Bankett zusammen.

Unsere Aperos- & Menuvorschläge senden wir Ihnen gerne auf Anfrage zu. Rufen Sie uns an oder kontaktieren Sie uns via E-Mail.

UNSERE TRAM-BIERE

Laden Sie Ihre Gäste zu einem aussergewöhnlichen Aperos ein!
Ein hausgebrautes Tram-Bier und ein Bretzel dazu? Der ideale Einstieg in einen ungezwungenen Abend.



Das Herz des Alten Tramdepots ist die Brauerei. Unsere Tram-Biere sind alle unfiltriert, naturbelassen & werden ohne chemische Zusätze hergestellt. Sie werden je nach Jahreszeit drei bis sechs Mal pro Woche mitten im Restaurant gebraut, dies entspricht ca. 3'000 Hektoliter Bier pro Jahr. Die Tram-Biere werden mit einer Salm16 hl Anlage gebraut, einer der besten Brauerei-Anlagen der Welt.

Biersorten

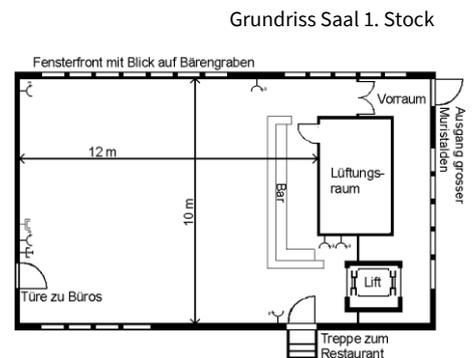
Tram-Helles	spritzig, feinherb & süffig Stammwürze 12.0%, Vol. Alkohol 5.2%
Tram-Märzen	malzig & bernsteinfarbig Stammwürze 12.5%, Vol. Alkohol 5.5%
Tram-Weizen	spritzig, bananig & nelkig Stammwürze 12.5%, Vol. Alkohol 5.2%
Linie Null - IPA	fruchtiges, hopfenbetontes & alkoholfreies IPA Stammwürze 5.5%, Vol. Alkohol max. 0.5%
Linie Null - Märzen	malzig & bernsteinfarbig - das Original ohne Alkohol Stammwürze 5.5%, Vol. Alkohol max. 0.5%
Brewer's Tap	Unsere Brew Crew entwickelt pro Jahr über 30 neue Bierspezialitäten. Ob unter- oder obergärig, hell oder dunkel, traditionell oder exotisch – der Kreativität ist keine Grenze gesetzt.

RÄUMLICHKEITEN

SAAL 1. STOCK

Der Saal im 1. Stock bietet Platz für max. 80 Personen und wird frühestens ab 50 Personen reserviert. Je nach Personenzahl entscheiden wir, ob wir Gruppen im Restaurant oder im Saal 1. Stock platzieren.

- Geeignet für: Firmen- oder Vereinsessen, Aperos, Familienfeier, Geburtstage, Konfirmationen, Hochzeiten, Taufen, etc.
- Grösse: 120m²
- Details: helles und freundliches Ambiente mit Fensterfront
separater Eingang
Zugang mit Lift, rollstuhlgängig



Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne technische Hilfsmittel bereit.

KESSELHAUS

Dass Kesselhaus bietet Platz für max. 42 Personen und wird frühestens ab 40 Personen exklusiv reserviert. Wir behalten uns in jedem Fall vor, die Bar im Kesselhaus zu benutzen.

- Geeignet für: Klassentreffen, Firmenanlässe, Familienessen, Konfirmationessen, etc.
- Grösse: 55m² (ca. 5m x 12m)
- Details: Glasanbau im hinteren Teil des Restaurants mit integrierter Bar



BRAUSTÜBLI

Das Braustübli bietet Platz für max. 32 Personen. Ab mind. 28 Personen wird das Braustübli exklusiv vergeben.

Geeignet für: Klassentreffen, Firmenanlässe, Familienessen, Konfirmationessen, etc.

Grösse: 30m² (7.30m x 4.30m)

Details: leicht abgetrennt vom Restaurant, runder Stammtisch integriert



Wir weisen Sie darauf hin, dass wir entscheiden wo Ihr Anlass stattfindet. Die Platzierung ist abhängig von der Jahreszeit, dem Wetter und der definitiven Personenzahl. Gerne notieren wir Ihre Platzierungswünsche und erfüllen diese nach Möglichkeit.

INFOS

ÖFFNUNGSZEITEN

Das Alte Tramdepot ist täglich geöffnet. Unsere aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie unserer Homepage.

ANREISE

Das Alte Tramdepot liegt unmittelbar neben dem Berner Bärengraben und dem BärenPark.

Sie können uns einfach erreichen:

Ab Bahnhof Bern mit dem BERNMOBIL Bus Nr. 12 Richtung Schosshalde/Zentrum Paul Klee. Steigen Sie bei der Haltestelle „Bärenpark“ aus. Von dort sind es nur einige Schritte bis zu uns.

Mit dem Auto oder Reisebus: Verlassen Sie die Autobahn über die Ausfahrten Wankdorf oder Ostring. Danach folgen Sie den Schildern Zentrum/Bärengraben. Sie können uns nicht verfehlen.

Freie PW- und Busparkplätze finden Sie in nächster Umgebung: Blaue Zone am Grossen Muristalden und am Aargauerstalden, kostenpflichtige Parkplätze auf der Nydeggbücke und am Klösterlistutz.

SERVICE - ZEITAUFWAND

Damit Ihr Anlass gemütlich wird und in bester Erinnerung bleibt, empfehlen wir Ihnen für ein 3-Gang Menu mindestens 1 ½ Stunden und für ein 4-Gang Menu mindestens 2 Stunden einzurechnen.

MENUKARTEN

Ab einem Menu mit drei Gängen drucken wir Ihnen gerne kostenlos Menukarten mit Ihrem gewünschten Titel und/oder Logo. Am Abend sind Kerzen auf den Tischen in unserem Service inbegriffen.

DEKORATION

Um Ihrem Weihnachtsanlass die nötige Stimmung zu verleihen, bieten wir Ihnen gerne weisse Stofftischtücher, Tischdekoration & Weihnachtsgebäck an. Preis auf Anfrage.

Spezielle Dekorationswünsche besprechen Sie bitte mit uns, wir beraten Sie gerne.

CHECKLISTE

Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, finden Sie unten eine Checkliste. Wir wollen Ihnen und Ihren Gästen eine genussvolle Zeit bei uns im Alten Tramdepot bereiten. Deshalb bitten wir Sie, uns Ihre Wünsche frühzeitig mitzuteilen.

- Art des Anlasses, Datum und Zeit
- Anzahl Personen, Anzahl VegetarierInnen, Kinder und Kleinkinder
- Essen (einheitliches Menu evtl. mit einer vegetarischen Variante im Hauptgang)
- Allergiker (z.B. Gluten- oder Laktose-Unverträglichkeit)
- Religiöse Essenseinschränkungen (z.B. Schweinefleisch)
- Getränkewahl (Aperogetränke, Wein, etc.)
- Zeitplan (Reden, Showeinlagen o.ä.)
- Bestuhlung, evtl. Tischordnung und Namenskartchen
- Technik
- gewünschte Signalisation im Foyer
- Dekoration, Blumen
- Menukarten (Titel und/oder Logo)
- Verlängerung, Ende des Anlasses
- Verpflegung der Musiker/Künstler
- Verrechnung von alkoholischen Getränken und Spirituosen
- Zahlungsmodalitäten und evtl. Rechnungsadresse

Noch Fragen?

Dann rufen Sie an oder kommen Sie vorbei, wir beraten Sie gerne. Damit wir uns für Sie Zeit nehmen können, bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung von Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr.