

Leistungsverzeichnis Kursräume der Siloah AG

Wir heissen Sie herzlich willkommen in der Hotellerie der Siloah AG.

Liebe Gäste

Die Hotellerie der Siloah AG umfasst nebst der Verpflegung für Klinik, Langzeitpflege, Besas und Personal, sowie dem à la Carte Restaurant acappella noch viele weitere Dienstleistungen.

Unsere Kursräume bieten Ihnen Platz für Sitzungen, Feiern oder anderweitige Anlässe. Mit unserer Menükarte können Sie einfach Ihr Wunschmenü zusammenstellen.

Gerne beraten wir Sie bei der Planung und hoffen Sie schon bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Kontakt

Erreichbar sind wir von Montag bis Freitag, jeweils von 08:00 bis 17:00 Uhr.

Ansprechperson

Tanya Karrer
Co-Leitung Hotellerie
Tel. 031 958 18 83
tanya.karrer@siloah.ch

Adresse

Siloah AG
Worbstrasse 316
3073 Gümligen



Räume und Preise

Wir bieten Ihnen diverse Räume an idyllischer Lage für 8- 180 Personen.

Ihr Vorteil bei uns:

Lassen Sie sich von unseren Restaurants acappella oder Bistro mit einem Mittagessen oder anderweitigen Angeboten verwöhnen und wir offerieren Ihnen bei einer Mindestkonsumation* die Kosten für die Raummiete.



Avocado

CHF 40.-		pro 2 Stunden
CHF 60.-	pro Halbtage	bis 4 Stunden
CHF 90.-	pro Tag	ab 4 Stunden

*ab CHF 200.-



Olive

CHF 90.-	pro Halbtage	bis 4 Stunden
CHF 150.-	pro Tag	ab 4 Stunden

*ab CHF 350.-



Aurum

CHF 120.-	pro Halbtage	bis 4 Stunden
CHF 210.-	pro Tag	ab 4 Stunden

*ab CHF 600.-



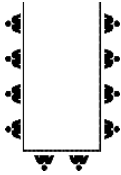
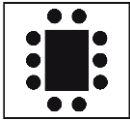
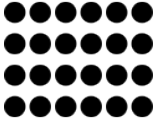
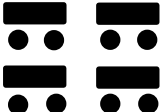
Kapelle

CHF 240.-	pro Halbtage	bis 4 Stunden
CHF 390.-	pro Tag	ab 4 Stunden

*ab CHF 1'500.-

Bestuhlung

Anzahl der Personen bei der gewählten Tischordnung.

	Raumgrösse	U-Form	Block	Konzert	Reihe
					
Avocado	18m ²	--	8-10	--	--
Olive	35m ²	22	24	40	--
Kapelle*	200m ²	36-68	38-ca. 60	180	50
Aurum*	86m ²	35	20	96	40

*rollstuhlgängig

Verrechnung

Im Preis für die Raummiete sind sämtliche Medien, Infrastruktur und Mineralwasser inbegriffen.

Verfügbarkeit

Unsere Kursräume stehen von Montag bis Sonntag zu Ihrer Verfügung. Das Restaurant acappella ist jeweils Sonntag und Montag geschlossen, gerne öffnen wir dieses bei einem Anlass ab 30 Personen.

Infrastruktur

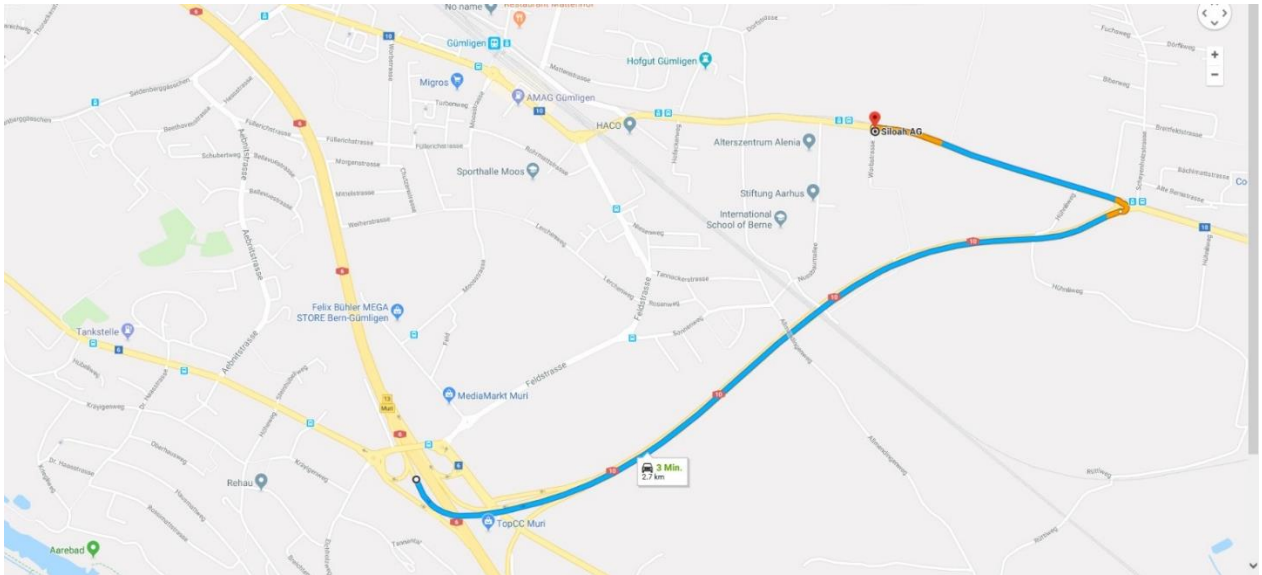
Es stehen Ihnen folgende Medien zur Verfügung:

- Beamer
- Flipchart
- Hellraumprojektor
- Laptop
- Laserpointer
- Magnetwand
- Mikrofon
- Pinnwand
- Rednerpult (nur in Kapelle)

Parkplätze

Das Benützen der Parkplätze auf dem Siloah-Areal ist an Werktagen (Montag-Freitag) kostenpflichtig. Von 07.00 bis 17.00 Uhr kostet jede Stunde CHF 1.50, der ganze Tag CHF 10.00

Anfahrt



Mit dem Auto:

Von Bern aus auf der Autobahn A6 die Ausfahrt 13 Richtung Worb/Luzern und von Thun aus die Ausfahrt 13 Richtung Gümligen/Muri nehmen. Beim nächsten Kreisverkehr die zweite Ausfahrt nehmen.

Mit dem öffentlichen Verkehr

Ab Bern oder Worb Dorf fährt Sie die Bernmobil Linie 6 bis zur Haltestelle «Siloah». Überqueren Sie die Strasse und folgen Sie dieser ca. 100 Meter nach links.

Beschilderung

Gerne beschriften wir auf Anfrage Ihren Anlass ab Parkplatz zu den Räumlichkeiten.

Menükarte

Unserem Küchenchef ist die Frische und Saisonalität der Produkte eine Herzensangelegenheit. Mit der Hilfe seines Teams verwöhnt er seine Gäste und sorgt immer wieder für kulinarische Überraschungen.



Apéro

Antipasti

Marinierte Oliven, Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Tomaten und grilliertes Gemüse

CHF 7.50 / Person

Antipasti riche

Wurst- und Käseauswahl, marinierte Oliven, Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Tomaten, grilliertes Gemüse und Minispiesschen mit Cherrytomaten und Mozzarella.

CHF 12.50 / Person

Bruschetta

Mit verschiedenen Belägen nach Wahl, z.B. Tomaten-Basilikum, Oliven-Frischkäse oder Rauchlachs.

CHF 5.50 / Person

Apéro Amuse-bouche

Blätterteiggebäck, Schinken-Käserolle, Lachsroulade und Gemüsedipp

CHF 11.50 / Person

Apéro riche

Marinierte Oliven, Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Tomaten und grilliertes Gemüse. Dazu eine Wurst-Käseauswahl, Blätterteiggebäck und Sandwiches mit Salami, Käse und Schinken.

CHF 14.50 / Person

Gerne beraten wir Sie für weitere Wünsche.



Frühling

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat, geröstete Kernen	CHF 9
Spargelsalat, Granatapfelkernen	CHF 12
Geflügelcrepinette, Salat, Fruchtchutney	CHF 13

Suppen

Orangen-Karottensuppe, Croûtons	CHF 9
Limetten-Kokossuppe, Jakobsmuscheln	CHF 13

Hauptgänge

Doradenfilet, Spargelrisotto, Frühlingskarotten	CHF 39
Poulardenbrust, Thymiansauce Tagliatelle, Grillgemüse	CHF 28
Gesmoktes Schweinskotelett, Kräuterbutter, Country Frites, Coleslaw	CHF 30
Lammnierstück, Basilikumsauce, Belugalinsen, Mischgemüse	CHF 42
Kalbssteak, Senfsauce, Kartoffelstrudel, Gemüsebouquet	CHF 46
Portion gemischter Schinken	CHF 8

Vegetarisch

Ricottaravioli, Mangosauce, Spinat	CHF 21
Gemischte Spargeln, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln	CHF 33



Sommer

Vorspeisen

Sommersalat, geröstete Kernen	CHF 9
Tomaten-Büffelmozzarellasalat	CHF 12
Melone, Rohschinken	CHF 13

Suppen

Tomatensuppe, Rahmhaube	CHF 9
Melonenkaltschale, Blätterteiggebäck	CHF 10

Hauptgänge

Lachsfilet, Weissweinrisotto, grillierte Zucchini	CHF 32
Pouletsaltimbocca, Tomatenrisotto, Broccoli	CHF 28
Fitnesssteller, Schweinssteak, Kräuterbutter	CHF 29
Kalbfleischstreifen, Rosmarinsauce, Tagliatelle, Ofengemüse	CHF 40
Rindsentrecôte, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse	CHF 42

Vegetarisch

Kartoffelgnocci, Basilikumsauce, Cherrytomaten	CHF 25
Vegetarisches Bami Goreng, Tofu	CHF 26



Herbst

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat, Herbstpilzen	CHF 10
Randencarpaccio, Sauerrahm, Räucherforellenmousse	CHF 13

Suppen

Kürbissuppe, Amaretto	CHF 9
Steinpilzsuppe, Pilzcrostini	CHF 12

Hauptgänge

Gebratene Eglifilets, Sepianudeln, Rosenkohl	CHF 36
Hirschschmorbraten, Wildsauce, Papardelle, Ofenkürbis	CHF 29
Entenbrust, Weissweinsrisotto, Broccoli	CHF 32
Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Pilze, Herbstgemüse	CHF 40
Rehentrecôte, Spätzli, Rotkraut	CHF 48

Vegetarisch

Blätterteiggebäck, Pilzsauce, Herbstgemüse	CHF 24
Spätzlieintopf, Gemüse, Belper Knolle	CHF 26



Winter

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat, Birnen	CHF 10
Nüsslersalat, Speck, Ei, Croûtons	CHF 7/12
Lachstrilogie, Salatbouquet, Knoblauchbrot	CHF 16

Suppen

Apfel- Selleriesuppe, Zimtcroûtons	CHF 9
Kräftige Rindskraftbrühe, Einlage	CHF 12

Hauptgänge

Lachstranche, Dillsauce, Pilawreis, Marktgemüse	CHF 36
Schweinsbraten, Kartoffelgratin, Saisongemüse	CHF 26
Zitronengras-Pouletbrust, gebratene Nudeln, Wokgemüse	CHF 28
Kalbs Cordon Bleu, Ofenkartoffeln, Mischgemüse	CHF 42
Rindsfilet, Portweinjus, Pilzrisotto, glasierten Karotten	CHF 54

Vegetarisch

Linseneintopf, Kartoffeln, Gemüse	CHF 22
Gemüsepiccata, Tomatensauce, Papardellen	CHF 26

Herkunftsdeklaration

Unsere Produkte stammen wenn immer möglich aus der Schweiz. Ausnahmen werden untenstehend aufgeführt.

Fisch

Rauchlachs	Norwegen
Lachs	Norwegen
Dorade	Griechenland
Jakobsmuscheln	Nordwestatlantik
Räucherforelle	Dänemark
Egli	Estland

Fleisch

Hirsch	Österreich
Ente	Frankreich
Reh	Österreich



Dessert

Desserttöpfli aus dem Tagesangebot	<i>CHF 4.50</i>
Gebrannte Creme, Rahm, geröstete Mandeln	<i>CHF 8</i>
Crema Catalana, Fruchtgarnitur	<i>CHF 9</i>
Karamalisierte Ananaswürfel, Joghurtglace	<i>CHF 10</i>
Hausgemachtes Tiramisu, Früchten	<i>CHF 10</i>
Zweifarbige Schokoladenmousse, Hausgebäck	<i>CHF 10</i>
Sorbetvariation, 3 Sorten	<i>CHF 10</i>
Rahmgefrorenes, Knuspergebäck	<i>CHF 12</i>

Saisondessert

Erdbeeren, Rahm	<i>CHF 9</i>
Vermicelles, Rahm, Meringue	<i>CHF 10</i>



Getränke

Weine

Gerne senden wir Ihnen unsere Weinkarte zu.

Sonstige Getränke

Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure	<i>CHF 6.50 / Fl.</i>
Orangensaft, Liter	<i>CHF 8.50 / Fl.</i>
Süssgetränke, 33cl	<i>CHF 4.50 / Fl.</i>
Bärner Müntschi Bier, 33cl	<i>CHF 4.50 / Fl.</i>
Kaffee	<i>CHF 4.50 / Stk.</i>
Tee	<i>CHF 4.00 / Stk.</i>