

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 Gümliigen



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

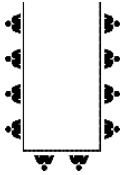
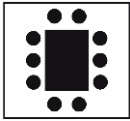
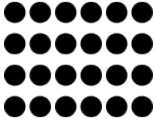
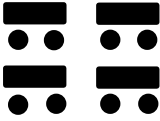
| | | |
|-----------|--------------|---------------|
| CHF 240.- | pro Halbtage | bis 4 Stunden |
| CHF 390.- | pro Tag | ab 4 Stunden |

*ab CHF 1'500.-

Unsere Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

Bestuhlung

Anzahl 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

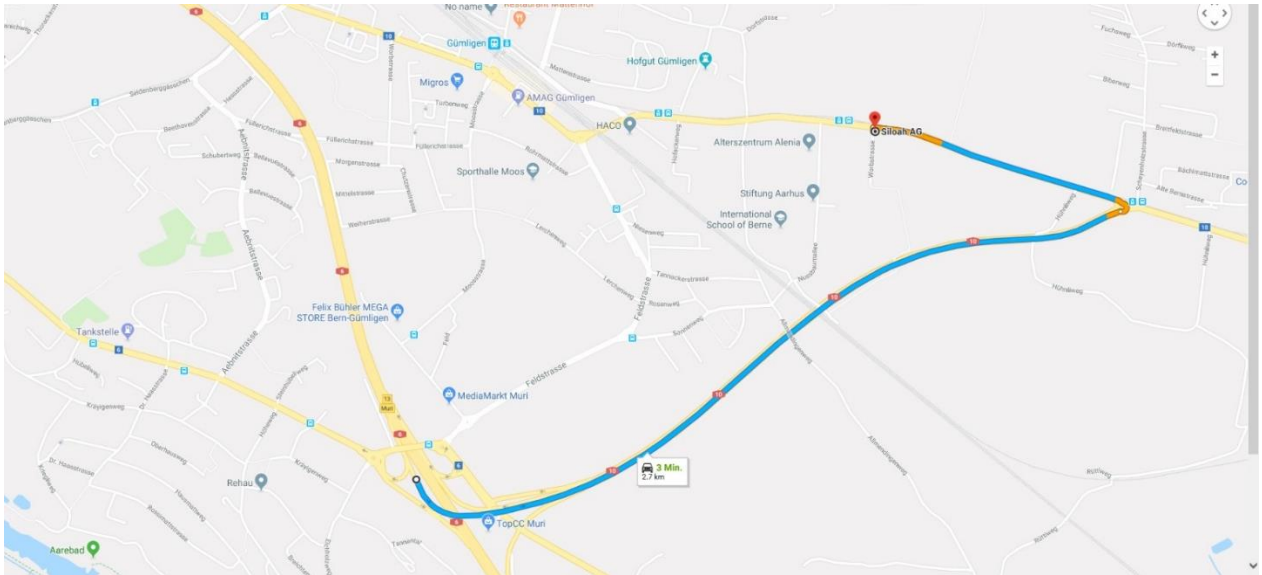
Es stehen Ihnen folgende Medien zur Verfügung:

- 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 Gümliigen/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.

Verpflegung

Wählen Sie aus einem Angebot von verschiedenen Verpflegungspauschalen, Apéro-Vorschlägen oder Menübausteinen. Gerne beraten wir Sie auch persönlich.

Verpflegungspauschalen

Vormittag

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Früchtekorb, Gipfeli / Brötli
14.00 / Person

Nachmittag

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Früchtekorb, süsses Gebäck
14.00 / Person

Vor- & Nachmittag

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft,
Früchtekorb, Gipfeli / Brötli (Vormittag), süsses Gebäck (Nachmittag)
23.00 / Person

Lunch

inklusive Mineralwasser und Kaffee
38.00 / Person

Ganztagespauschale

beinhaltet Vor- & Nachmittagsverpflegung inklusive Lunch
59.00 / Person

Menübausteine

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
7.50 / Person

Antipasti riche

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

Bruschetta

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

Apéro Amuse-bouche

Blätterteiggebäck, Schinken-Käserolle, Lachsroulade und Gemüsedipp
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.
14.50 / Person

Gerne beraten wir Sie für weitere Wünsche.



Frühling

Vorspeisen

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

Suppen

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

Hauptgänge

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

Vegetarisch

| | |
|-------------------------------------------------------|----|
| Ricottaravioli, Mangosauce, Spinat | 21 |
| Gemischte Spargeln, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln | 33 |



Sommer

Vorspeisen

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

Suppen

| | |
|--------------------------------------|----|
| Tomatensuppe, Rahmhaube | 9 |
| Melonenkaltschale, Blätterteiggebäck | 10 |

Hauptgänge

| | |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Lachsfilet, Weissweinsrisotto, grillierte Zucchini | 32 |
| Pouletsaltimbocca, Tomatenrisotto, Broccoli | 28 |
| Fitnesssteak, Schweinssteak, Kräuterbutter | 29 |
| Kalbfleischstreifen, Rosmarinsauce, Tagliatelle, Ofengemüse | 40 |
| Rindsentrecôte, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse | 42 |

Vegetarisch

| | |
|------------------------------------------------|----|
| Kartoffelgnocci, Basilikumsauce, Cherrytomaten | 25 |
| Vegetarisches Bami Goreng, Tofu | 26 |



Herbst

Vorspeisen

| | |
|---------------------------------------------------|----|
| Saisonaler Blattsalat, Herbstpilzen | 10 |
| Randencarpaccio, Sauerrahm, Räucherforellenmousse | 13 |

Suppen

| | |
|------------------------------|----|
| Kürbissuppe, Amaretto | 9 |
| Steinpilzsuppe, Pilzcrostini | 12 |

Hauptgänge

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

Vegetarisch

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Blätterteiggebäck, Pilzsauce, Herbstgemüse | 24 |
| Spätzlieintopf, Gemüse, Belper Knolle | 26 |



Winter

Vorspeisen

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

Suppen

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

Hauptgänge

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

Vegetarisch

| | |
|------------------------------------------|----|
| Linseneintopf, Kartoffeln, Gemüse | 22 |
| Gemüsepiccata, Tomatensauce, Papardellen | 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 |



Desserts

| | |
|-------------------------------------------|------|
| Desserttöpfli aus dem Tagesangebot | 4.50 |
| Gebrannte Creme, Rahm, geröstete Mandeln | 8 |
| Crema Catalana, Früchtegarnitur | 9 |
| Karamalisierte Ananaswürfel, Joghurtglace | 10 |
| Hausgemachtes Tiramisu, Früchte | 10 |
| Zweifarbige Schokoladenmousse, Hausgebäck | 10 |
| Sorbetvariation, 3 verschiedene Sorten | 10 |
| Rahmgefrorenes, Knuspergebäck | 12 |

Saisondessert

| | |
|-----------------------------|----|
| Erdbeeren, Rahm | 9 |
| Vermicelles, Rahm, Meringue | 10 |



Getränke

Weine

Gerne senden wir Ihnen unsere aktuelle Weinkarte zu.

Sonstige Getränke

| | |
|----------------------------------------------|------------|
| Valser Wasser mit und ohne Kohlensäure, 75cl | 7.50 / Fl. |
| Orangensaft, Liter | 8.50 / Fl. |
| Süssgetränke, 33cl | 4.50 / Fl. |
| Bärner Müntschi Bier, 33cl | 4.50 / Fl. |
| Kaffee | 4.50 |
| Tee | 4.00 |

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inclusive 7.7% MwSt.