

# 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**

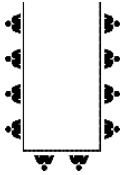

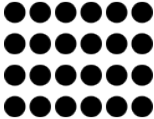
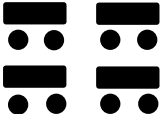
CHF 240.-	pro Halbtage	bis 4 Stunden
CHF 390.-	pro Tag	ab 4 Stunden

\*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 <sup>2</sup>	--	8-10	--	--
Olive	35m <sup>2</sup>	22	24	40	--
Kapelle*	200m <sup>2</sup>	36-68	38-ca. 60	180	50
Aurum*	86m <sup>2</sup>	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

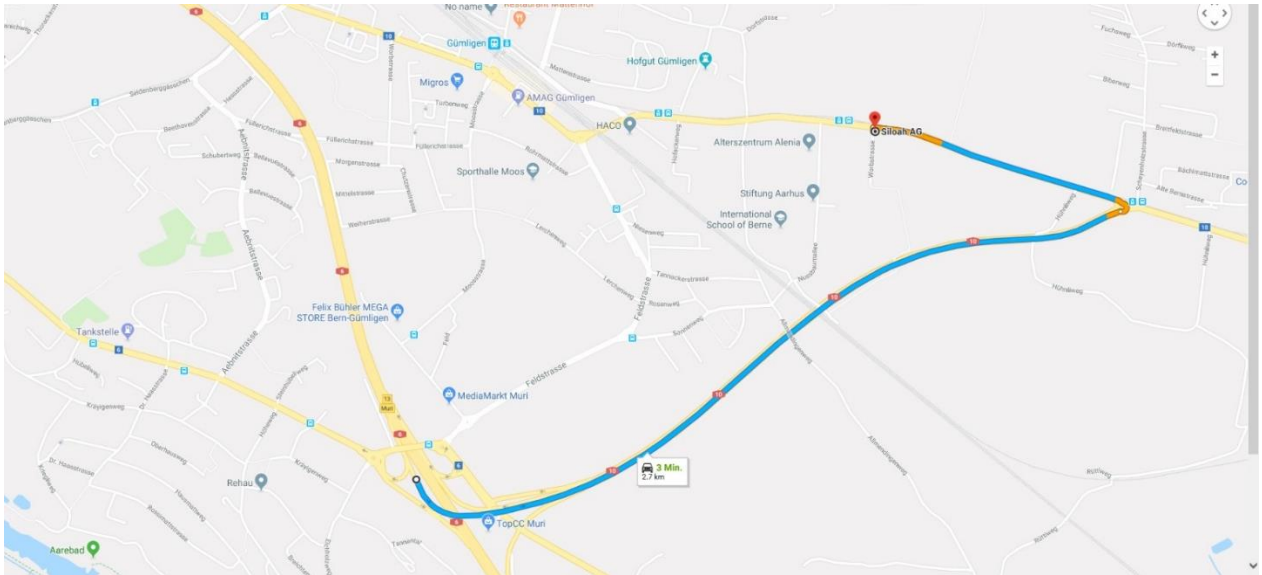
Es stehen Ihnen folgende Medien zur Verfügung:

- 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, Weissweinrisotto, grillierte Zucchini	32
Pouletsaltimbocca, Tomatenrisotto, Broccoli	28
Fitnesssteller, 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, Weissweinsrisotto, 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.