

# 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 begrüessen 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.-



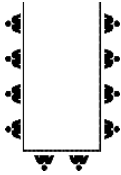
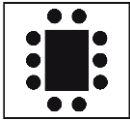
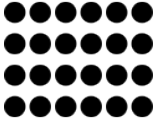
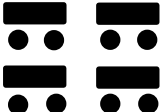
### **Kapelle**

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

\*ab CHF 1'500.-

## 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

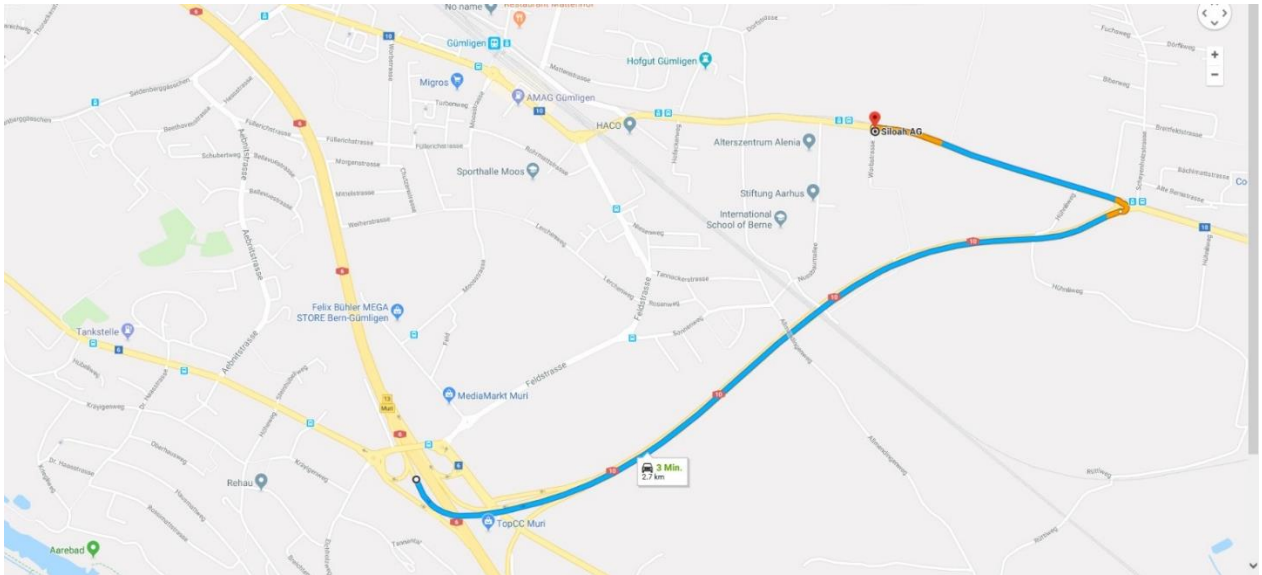
Es stehen Ihnen folgende Medien zur Verfügung:

- 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  
*CHF 14.00 / Person*

### **Nachmittag**

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

### **Vor- & Nachmittag**

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

### **Lunch**

inklusive Mineralwasser und Kaffee  
*CHF 38.00 / Person*

### **Ganztagespauschale**

beinhaltet Vor- & Nachmittagsverpflegung inklusive Lunch  
*CHF 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  
*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.- |
| Pouardenbrust, 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, Weissweinrisotto, Broccoli *CHF 32.-*  
Kalbgeschnetzeltes, 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, glasierte 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 |



## Desserts

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

## **Saisondessert**

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



## Getränke

### **Weine**

Gerne senden wir Ihnen unsere aktuelle 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> |