

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.-



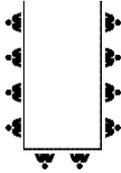
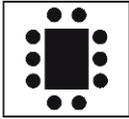
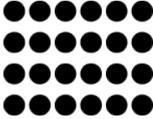
Kapelle

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 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

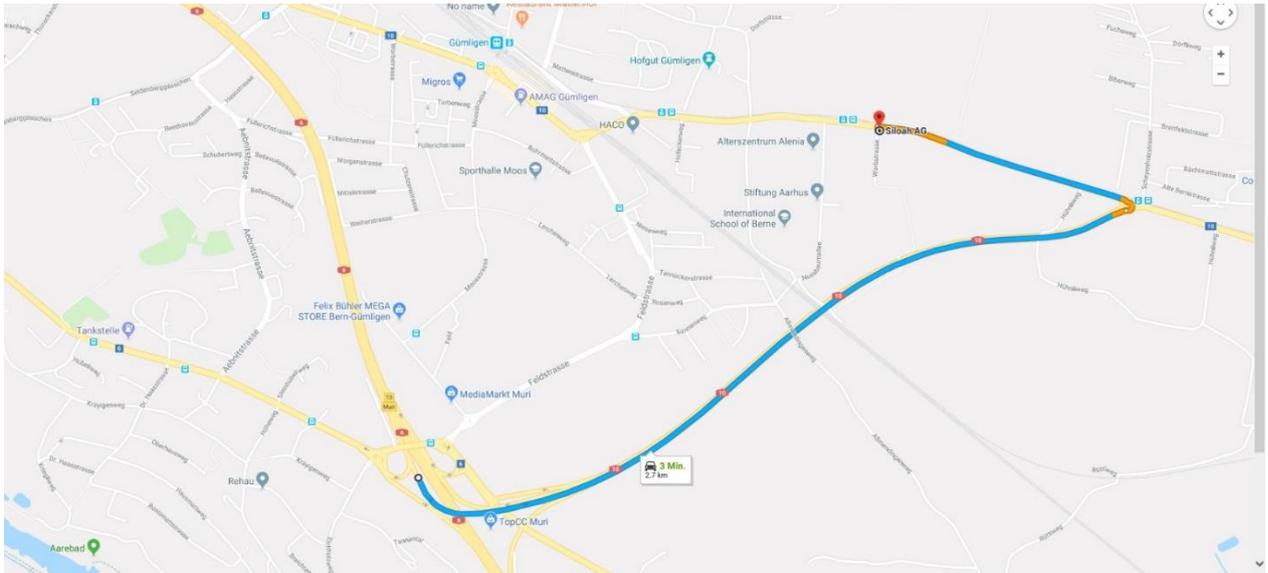
Es stehen Ihnen folgende Medien zur Verfügung:

- 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.

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, Weissweinsrisotto, grillierte Zucchini	CHF 32.-
Pouletsaltimbocca, Tomatenrisotto, Broccoli	CHF 28.-
Fitnesssteak, 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.-
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, 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>