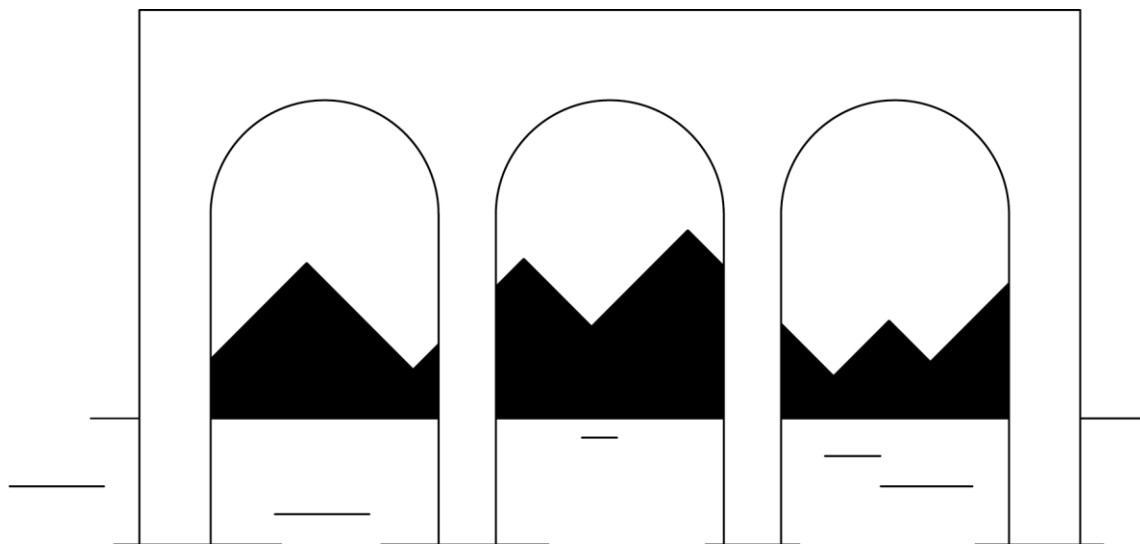


Cateringangebot



HOTEL ADOR

Einleitungstext

Vielen Dank, dass Sie sich für das Hotel Ador interessieren. In der vorliegenden Dokumentation erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot im Seminar- und Tagungsbereich.

Unsere modernen Räumlichkeiten bieten ideale Voraussetzungen für produktive Meetings, inspirierende Workshops oder eindrucksvolle Präsentationen. Mit insgesamt 17 flexibel nutzbaren Meetingräumen finden Sie bei uns den passenden Rahmen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Besichtigung.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Kontakt

Hotel Ador ***

Laupenstrasse 15

3001 Bern

+41 (0)31 388 01 11

ador-events@sorellhotels.com

Elis Ayas

Food & Beverage Managerin | Event Managerin

elis.ayas@sorellhotels.com

+41 (0)31 388 01 17

Inhaltsverzeichnis

Tagespauschalen	5
Tagespauschalen mit Abendessen	6
Halbtagespauschalen.....	7
Kaffeepausen.....	8
Working Lunch	9
Mittagsmenü.....	10
Abendmenü	10
Apéro	11
Ergänzungen zum Apéro	12
Weine	14
Food Waste	17
Deklaration.....	17
AGB.....	17



Verpflegung

Tagespauschalen

Direktbucher Tagespauschale

Buchen Sie direkt über uns und profitieren Sie von unserem Direktbuchervorteil: 25% Rabatt, nicht stornierbar

- **Begrüssungskaffee | Kaffeepause Vor- & Nachmittag** p.P. 80.00
Mineralwasser
- **3-Gänge Lunch-Menu oder -buffet** | Fleisch & vegan
inkl. Wasser und Kaffee
Raummiete Hauptraum | 1 Beamer | 1 Flipchart | 1 Pinnwand

Tagespauschale | Fleisch & vegan p.P. auf Anfrage

- **Begrüssungskaffee | Kaffeepause Vor- & Nachmittag**
Mineralwasser
- **3-Gänge Lunch-Menu oder -buffet** | Fleisch & vegan
inkl. Wasser und Kaffee
Raummiete Hauptraum | 1 Beamer | 1 Flipchart | 1 Pinnwand

Tagespauschale | vegetarisch & vegan p.P. auf Anfrage

- **Begrüssungskaffee | Kaffeepause Vor- & Nachmittag**
Mineralwasser
- **3-Gänge Lunch-Menu oder -buffet** | vegetarisch & vegan
inkl. Wasser und Kaffee
Raummiete Hauptraum | 1 Beamer | 1 Flipchart | 1 Pinnwand

Tagespauschale Swissness | Fleisch & vegan p.P. auf Anfrage

- **Begrüssungskaffee | Kaffeepause Vor- & Nachmittag**
Mineralwasser
- **3-Gänge Lunch-Menu oder -buffet** | Fleisch & vegan
inkl. Wasser und Kaffee
Raummiete Hauptraum | 1 Beamer | 1 Flipchart | 1 Pinnwand

Tagespauschalen mit Abendessen

Tagespauschale mit Abendessen | Fleisch & vegan

p.P. auf Anfrage

- **Begrüßungskaffee | Kaffeepause Vor- & Nachmittag**
Mineralwasser
- **3-Gänge Lunch-Menu oder -buffet | Fleisch & vegan**
inkl. Wasser und Kaffee
- **3-Gänge Dinner-Menu oder -buffet | Fleisch & vegan**
inkl. Wasser und Kaffee
Raummiete Hauptraum | 1 Beamer | 1 Flipchart | 1 Pinnwand

Tagespauschale mit Abendessen | vegetarisch & vegan

p.P. auf Anfrage

- **Begrüßungskaffee | Kaffeepause Vor- & Nachmittag**
Mineralwasser
- **3-Gänge Lunch-Menu oder -buffet | vegetarisch & vegan**
inkl. Wasser und Kaffee
- **3-Gänge Dinner-Menu oder -buffet | vegetarisch & vegan**
inkl. Wasser und Kaffee
Raummiete Hauptraum | 1 Beamer | 1 Flipchart | 1 Pinnwand

Halbtagespauschalen

Halbtagespauschale Vormittag	p.P.	60.00
– Begrüssungskaffee Kaffee Tee Mineralwasser Früchte Gipfeli für 70 % des Teilnehmenden <i>Raummiete Hauptraum 1 Beamer 1 Flipchart 1 Pinnwand</i>		
Halbtagespauschale Vormittag inkl. Apéro	p.P.	75.00
– Begrüssungskaffee Kaffee Tee Mineralwasser Früchte Gipfeli für 70 % des Teilnehmenden – Apéro Chips Salzgebäck 2 Sorten Fingerfood 1 Glas Prosecco oder Weisswein 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser <i>Raummiete Hauptraum 1 Beamer 1 Flipchart 1 Pinnwand</i>		
Halbtagespauschale Nachmittag	p.P.	60.00
– Begrüssungskaffee Kaffee Tee Mineralwasser Früchte Süssgebäck <i>Raummiete Hauptraum 1 Beamer 1 Flipchart 1 Pinnwand</i>		
Halbtagespauschale Nachmittag inkl. Apéro	p.P.	75.00
– Begrüssungskaffee Kaffee Tee Mineralwasser Früchte Süssgebäck – Apéro Chips Salzgebäck 2 Sorten Fingerfood 1 Glas Prosecco oder Weisswein 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser <i>Raummiete Hauptraum 1 Beamer 1 Flipchart 1 Pinnwand</i>		

Kaffeepausen

Begrüssungskaffee Morgen* Kaffee Tee Früchte Gipfeli für 70 % des Teilnehmenden	p.P.	8.50
Begrüssungskaffee Nachmittag* Kaffee Tee Früchte Süssgebäck	p.P.	8.50
Kaffeepause Vormittag* Kaffee Tee Orangensaft Käsebrötchen vegane Riegel	p.P.	10.00
Kaffeepause Nachmittag* Kaffee Tee Apfelsaft Früchte verschiedenes Gebäck	p.P.	10.00
Kaffeepause Swissness Vormittag Kaffee Tee Orangensaft Butterbrezel Sorell Müesli	p.P.	13.50
Kaffeepause Swissness Nachmittag Kaffee Tee Apfelsaft Biberli Toblerone	p.P.	13.50
Frühling & Sommer Kaffeepause Swissness Vormittag Kaffee Tee Orangensaft Butterbrezel Erdbeer-Croissant Smoothie	p.P.	15.00
Frühling & Sommer Kaffeepause Swissness Nachmittag Kaffee Tee Hausgemachter Rhabarber-Eistee Biberli Toblerone	p.P.	15.00
Herbst & Winter Kaffeepause Swissness Vormittag Kaffee Tee Orangensaft Butterbrezel Marroni-Brötli Gebrannte Mandeln	p.P.	15.00
Herbst & Winter Kaffeepause Swissness Nachmittag Kaffee Tee Punch Apfelsaft Toblerone Mini Zigerkrapfen	p.P.	15.00

** Die markierten Kaffeepausen sind auch vegan erhältlich.*

Working Lunch

Überall zu geniessen für maximal 30 Personen
Alle Speisen sind zum Mitnehmen geeignet
Verschiedene Bagels und Salate (jeweils 50/50)

p.P.

25.00

Triple Cheese Bagel

Emmentaler | Frischkäse | Tomate

Roastbeef Bagel

Roastbeef | Gurkenrelish | Rucola | Gurke

Hummus Bagel*

Hummus | Antipasti | Tomate | Rucola | Salat

Griechischer Salat*

Gurke | Tomate | Peperoni | Zwiebel | Oliven | Frischkäse

Caeser Salat

Pouletstreifen | Speckwürfel | Parmesan | Croutons

Salat mit Sweet Chili Poulet

Pouletwürfel | Tomaten | geröstete Kerne | Sweet Chili Sauce

Orientalischer Cous Cous Salat*

Zucchini | Peperoni | Tomaten | Feigen | Lauchzwiebel | Feta | Minze | Koriander

Sorell Birchermüesli*

Früchte*

Hausgemachter Eistee

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

** Die markierten Gerichte sind vegan*

Mittagsmenü

Mittagessen Fleisch & Vegan	p.P.	45.00
– 3-Gänge-Menü oder Buffet – Salat oder Suppe Hauptgang Dessert – Inklusive Wasser und Kaffee		
Mittagessen Vegetarisch & vegan	p.P.	39.00
– 3-Gänge-Menü oder Buffet – Salat oder Suppe Hauptgang Dessert – Inklusive Wasser und Kaffee		
Mittagessen Swissness	p.P.	52.00
– 3-Gänge-Menü oder Buffet – Salat oder Suppe Hauptgang Dessert – Exklusiv Wasser und Kaffee		
Mittagessen Swissness	p.P.	62.00
– 3-Gänge-Menü oder Buffet – Salat oder Suppe Hauptgang Dessert – Inklusive Wasser und Kaffee		

Abendmenü

Abendessen Fleisch & vegan ab 30 Personen	p.P.	49.00
– 3-Gänge-Menü oder Buffet – Salat oder Suppe Hauptgang Dessert – Inklusive Wasser und Kaffee		
Abendessen vegetarisch & vegan ab 30 Personen	p.P.	39.00
– 3-Gänge-Menü oder Buffet – Salat oder Suppe Hauptgang Dessert – Inklusive Wasser und Kaffee		

Apéro

Apéro 1	p.P.	4.50
– Mini Prezel und Tortilla Chips		
Apéro 2	p.P.	8.00
– Grissini mir Kräutern und Käse		
– Oliven Getrocknete Tomaten Parmesan		
Apéro 3	p.P.	52.00
– Chips & Salzgebäck		
– Diverse Blätterteighäppchen		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		
Apéro 4	p.P.	22.00
– Chips & Salzgebäck		
– 4 Sorten Fingerfood 2 warm & 2 kalt		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		
Apéro 5	p.P.	29.00
– Chips & Salzgebäck		
– 6 Sorten Fingerfood 3 warm & 3 kalt		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		
Apéro Riche	p.P.	35.00
– Chips & Salzgebäck		
– 6 Sorten Fingerfood 3 warm & 3 kalt		
– Kleine Süßspeise		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		
Apéro Vegetarisch	p.P.	25.00
– Chips & Salzgebäck		
– 4 Sorten Fingerfood 2 warm & 2 kalt		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		

Möchten Sie gerne alkoholfreien Wein zu Ihrem Apéro anbieten? Gerne stellen wir Ihnen folgende Optionen aus dem Haus Kolonne Null zur Verfügung.

– Riesling 0.0%	Flasche	27.00
– Prickelnd Cuvée Blanch 0.0 %	Flasche	30.00

Ergänzungen zum Apéro

Mini Beef Burger	p.Stk.	3.00
Mini Cheeseburger	p.Stk.	3.50
Schinkengipfeli	p.Stk.	3.50
Crevetten-Spiess	p.Stk.	6.00
Poulet-Spiess	p.Stk.	5.00
Mini-Quiche	p.Stk.	2.00
Mini Frühlingsrollen (2 Stk.)	p.Stk.	2.50
Fleischplatte	p.Portion	22.00
Käseplatte	p.Portion	18.00
Crostini mit Tomaten und Oliven (V)	p.Stk.	3.50
Gefüllte Tischbrötchen	p.Stk.	4.00
Canapés	p.Stk.	4.50
Gemüsesticks mit Dip	p.Portion	3.50
Antipasti vegetarisch	p.Portion	5.00
Obstsalat im Glas	p.Stk.	3.50
Erdbeersalat mit Minze (saisonal)	p.Stk.	4.00
Früchte- oder Schokoladenmousse im Glas	p.Stk.	4.00
Früchte	p.Stk.	2.50



Getränke

Weine

Schaumwein

Sorell Prosecco

Sorell Prosecco | Trevisio Brut

Flasche 57.00

Prickelnd Cuvée Blanc 0.0%

Berlin | Kolonne Null | alkoholfrei

Flasche 35.00

Weisswein

Schafiser Chasselas

Bielersee AOC | Twann

Flasche 40.00

Bärner Wy

Gutedel | Andreas Krebs | Rebgut der Stadt Bern

Flasche 53.00

Sorell White

Sorell Hauswein

Flasche 43.00

Bogle Vineyards

Chardonnay | USA

Flasche 53.00

Riesling 0.0%

Berlin | Kolonne Null | alkoholfrei

Flasche 27.00

Rotwein

Schafiser Pinot Noir Bielersee AOC Twann	Flasche	44.00
Bärner Wy Pinot Noir Andreas Krebs Rebgut der Stadt Bern	Flasche	53.00
Sorell Red Sorell Hauswein Cuvée	Flasche	49.00
Feu D'Amour Yvorne Pinot Noir Waadt	Flasche	45.00
Primitivo di Manduria Vinicola Mediterraneo DOP	Flasche	44.00
Barbera D'Alba Superiore Croere DOC Italien	Flasche	47.00
Rioja Crianza El Coto Spanien	Flasche	36.00
Bogle Vineyards Cabarnet Sauvignon USA	Flasche	48.00

Weitere Weine auf Anfrage!



Food Waste

Gemeinsam gegen Foodwaste. Falls Sie es wünschen, stellen wir am Ende Ihres Apéros gerne die übrig gebliebenen Häppchen Mitnahme bereit.

Deklaration

Fleisch:

Rind, Kalb, Schwein: IP Suisse

Poulet BTS raus (Besonders tierfreundliche Haltung)

Fisch:

Nachhaltiger Fischfang gemäss Ampelsystem des WWF-Ratgebers

Eier:

Schweizer Eier aus Freilandhaltung

Milch und Milchprodukte

Aus der Schweiz

Früchte und Gemüse

Wir verzichten auf Flugfrüchte und -gemüse

Kaffee:

Fairtrade-Kaffee von der regionalen Rösterei Blaser

AGB

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie [hier](#).