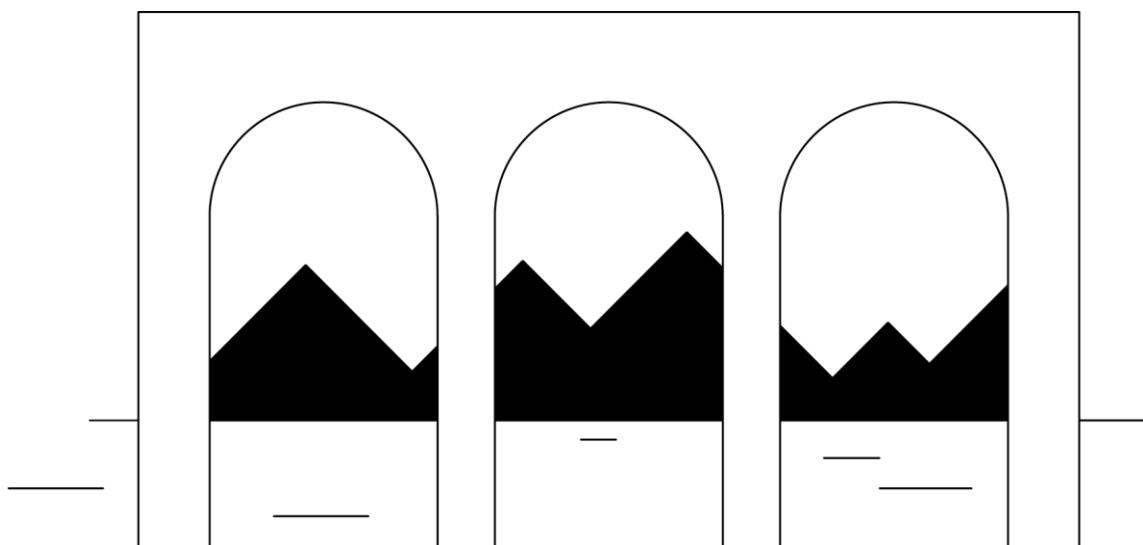


Cateringangebot



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
Mineralwasser | p.P. | 80.00 |
| – 3-Gänge Lunch-Menu oder -buffet Fleisch & vegan
inkl. Wasser und Kaffee
<i>Raummiete Hauptraum 1 Beamer 1 Flipchart 1 Pinnwand</i> | | |

Tagespauschale | Fleisch & vegan p.P. auf Anfrage

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| – Begrüßungskaffee Kaffeepause Vor- & Nachmittag
Mineralwasser | |
| – 3-Gänge Lunch-Menu oder -buffet Fleisch & vegan
inkl. Wasser und Kaffee
<i>Raummiete Hauptraum 1 Beamer 1 Flipchart 1 Pinnwand</i> | |

Tagespauschale | vegetarisch & vegan p.P. auf Anfrage

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| – Begrüßungskaffee Kaffeepause Vor- & Nachmittag
Mineralwasser | |
| – 3-Gänge Lunch-Menu oder -buffet vegetarisch & vegan
inkl. Wasser und Kaffee
<i>Raummiete Hauptraum 1 Beamer 1 Flipchart 1 Pinnwand</i> | |

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
<i>Raummiete Hauptraum 1 Beamer 1 Flipchart 1 Pinnwand</i> | |

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
<ul style="list-style-type: none">- 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
<ul style="list-style-type: none">- 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
<ul style="list-style-type: none">- Begrüssungskaffee Kaffee Tee Mineralwasser Früchte Süssgebäck <i>Raummiete Hauptraum 1 Beamer 1 Flipchart 1 Pinnwand</i>		
Halbtagespauschale Nachmittag inkl. Apéro	p.P.	75.00
<ul style="list-style-type: none">- 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*		p.P.	8.50
Kaffee Tee Früchte Gipfeli für 70 % des Teilnehmenden			
Begrüßungskaffee Nachmittag*		p.P.	8.50
Kaffee Tee Früchte Süssgebäck			
Kaffeepause Vormittag*		p.P.	10.00
Kaffee Tee Orangensaft Käsebrötchen vegane Riegel			
Kaffeepause Nachmittag*		p.P.	10.00
Kaffee Tee Apfelsaft Früchte verschiedenes Gebäck			
Kaffeepause Swissness Vormittag		p.P.	13.50
Kaffee Tee Orangensaft Butterbrezel Sorell Müesli			
Kaffeepause Swissness Nachmittag		p.P.	13.50
Kaffee Tee Apfelsaft Biberli Toblerone			
Frühling & Sommer Kaffeepause Swissness Vormittag		p.P.	15.00
Kaffee Tee Orangensaft Butterbrezel Erdbeer-Croissant Smoothie			
Frühling & Sommer Kaffeepause Swissness Nachmittag		p.P.	15.00
Kaffee Tee Hausgemachter Rhabarber-Eistee Biberli Toblerone			
Herbst & Winter Kaffeepause Swissness Vormittag		p.P.	15.00
Kaffee Tee Orangensaft Butterbrezel Marroni-Brötli Gebrannte Mandeln			
Herbst & Winter Kaffeepause Swissness Nachmittag		p.P.	15.00
Kaffee Tee Punch Apfelsaft Toblerone Mini Zigerkrapfen			

* 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-Menu oder Buffet		
- Salat oder Suppe Hauptgang Dessert		
- Inklusive Wasser und Kaffee		
Mittagessen Vegetarisch & vegan	p.P.	39.00
- 3-Gänge-Menu oder Buffet		
- Salat oder Suppe Hauptgang Dessert		
- Inklusive Wasser und Kaffee		
Mittagessen Swissness	p.P.	52.00
- 3-Gänge-Menu oder Buffet		
- Salat oder Suppe Hauptgang Dessert		
- Exklusiv Wasser und Kaffee		
Mittagessen Swissness	p.P.	62.00
- 3-Gänge-Menu oder Buffet		
- Salat oder Suppe Hauptgang Dessert		
- Inklusive Wasser und Kaffee		

Abendmenü

Abendessen Fleisch & vegan ab 30 Personen	p.P.	49.00
- 3-Gänge-Menu oder Buffet		
- Salat oder Suppe Hauptgang Dessert		
- Inklusive Wasser und Kaffee		
Abendessen vegetarisch & vegan ab 30 Personen	p.P.	39.00
- 3-Gänge-Menu 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.	15.00
- 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 Cheesburger	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	Flasche	57.00
Sorell Prosecco Trevisio Brut		
Prickelnd Cuvée Blanc 0.0%	Flasche	35.00
Berlin Kolonne Null alkoholfrei		

Weisswein

Schafiser Chasselas	Flasche	40.00
Bielersee AOC Twann		
Bärner Wy	Flasche	53.00
Gutedel Andreas Krebs Rebgut der Stadt Bern		
Sorell White	Flasche	43.00
Sorell Hauswein		
Bogle Vineyards	Flasche	53.00
Chardonnay USA		
Riesling 0.0%	Flasche	27.00
Berlin Kolonne Null alkoholfrei		

Rotwein

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

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](#).