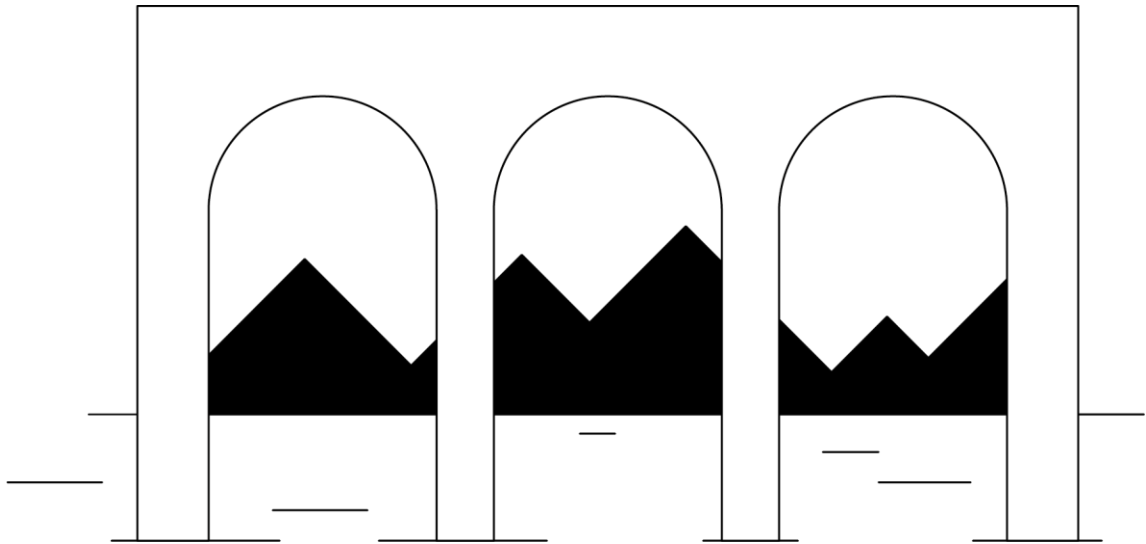


# Cateringangebot



**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@sorellhotels.com](mailto:ador@sorellhotels.com)

Elis Ayas  
Food & Beverage Managerin | Event Managerin  
[elis.ayas@sorellhotels.com](mailto:elis.ayas@sorellhotels.com)

# Inhaltsverzeichnis

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



# Verpflegung

Preise in CHF inkl. MwSt.

# 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

<b>Halbtagespauschale Vormittag</b>	p.P.	60.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Begrüssungskaffee   Kaffee   Tee   Mineralwasser   Früchte Gipfeli für 70 % des Teilnehmenden <i>Raummiete Hauptraum   1 Beamer   1 Flipchart   1 Pinnwand</i></li></ul>		
<b>Halbtagespauschale Vormittag inkl. Apéro</b>	p.P.	75.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Begrüssungskaffee   Kaffee   Tee   Mineralwasser   Früchte   Gipfeli für 70 % des Teilnehmenden</li><li>- Chips   Salzgebäck   2 Sorten Fingerfood</li><li>- 1 Glas Prosecco oder Weisswein</li><li>- 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser <i>Raummiete Hauptraum   1 Beamer   1 Flipchart   1 Pinnwand</i></li></ul>		
<b>Halbtagespauschale Nachmittag</b>	p.P.	60.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Begrüssungskaffee   Kaffee   Tee   Mineralwasser   Früchte   Süssgebäck <i>Raummiete Hauptraum   1 Beamer   1 Flipchart   1 Pinnwand</i></li></ul>		
<b>Halbtagespauschale Nachmittag inkl. Apéro</b>	p.P.	75.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Begrüssungskaffee   Kaffee   Tee   Mineralwasser   Früchte   Süssgebäck</li><li>- Chips   Salzgebäck   2 Sorten Fingerfood</li><li>- 1 Glas Prosecco oder Weisswein</li><li>- 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser <i>Raummiete Hauptraum   1 Beamer   1 Flipchart   1 Pinnwand</i></li></ul>		

# Kaffeepausen

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

*\* 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

<b>Mittagessen</b>   Fleisch & Vegan	p.P.	45.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>3-Gänge-Menü oder Buffet</b></li><li>- Salat oder Suppe   Hauptgang   Dessert</li><li>- Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		
<b>Mittagessen</b>   Vegetarisch & vegan	p.P.	39.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>3-Gänge-Menü oder Buffet</b></li><li>- Salat oder Suppe   Hauptgang   Dessert</li><li>- Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		
<b>Mittagessen</b>   Swissness	p.P.	52.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>3-Gänge-Menü oder Buffet</b></li><li>- Salat oder Suppe   Hauptgang   Dessert</li><li>- Exklusiv Wasser und Kaffee</li></ul>		
<b>Mittagessen</b>   Swissness	p.P.	62.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>3-Gänge-Menü oder Buffet</b></li><li>- Salat oder Suppe   Hauptgang   Dessert</li><li>- Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		

# Abendmenü

<b>Abendessen</b>   Fleisch & vegan   ab 30 Personen	p.P.	49.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>3-Gänge-Menü oder Buffet</b></li><li>- Salat oder Suppe   Hauptgang   Dessert</li><li>- Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		
<b>Abendessen</b>   vegetarisch & vegan   ab 30 Personen	p.P.	39.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>3-Gänge-Menü oder Buffet</b></li><li>- Salat oder Suppe   Hauptgang   Dessert</li><li>- Inklusive Wasser und Kaffee</li></ul>		

# Apéro

<b>Apéro 1</b>	p.P.	4.50
– Mini Prezel und Tortilla Chips		
<b>Apéro 2</b>	p.P.	8.00
– Grissini mit Kräutern und Käse		
– Oliven   Getrocknete Tomaten   Parmesan		
<b>Apéro 3</b>	p.P.	52.00
– Chips & Salzgebäck		
– Diverse Blätterteighäppchen		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		
<b>Apéro 4</b>	p.P.	22.00
– Chips & Salzgebäck		
– 4 Sorten Fingerfood   2 warm & 2 kalt		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		
<b>Apéro 5</b>	p.P.	29.00
– Chips & Salzgebäck		
– 6 Sorten Fingerfood   3 warm & 3 kalt		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		
<b>Apéro Riche</b>	p.P.	35.00
– Chips & Salzgebäck		
– 6 Sorten Fingerfood   3 warm & 3 kalt		
– Saisonales Süppchen   kleine Süssspeise		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		
<b>Apéro Vegetarisch</b>	p.P.	25.00
– Chips & Salzgebäck		
– 4 Sorten Fingerfood		
– Saisonales Süppchen		
– 1 Glas Prosecco oder Weisswein		
– 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser		

## Ergänzungen zum Apéro

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



Getränke

# Alkoholische Getränke

## Schaumwein

<b>SO Sparkling</b> Sorell Prosecco   Trevisio Brut	Flasche	57.00
--	---------	-------

## Weisswein

<b>Schafiser Chasselas</b> Bielersee AOC   Twann	Flasche	40.00
---	---------	-------

<b>Bärner Wy</b> Gutedel   Andreas Krebs   Rebgut der Stadt Bern	Flasche	53.00
---	---------	-------

<b>SO White</b> Sorell Hauswein	Flasche	43.00
------------------------------------	---------	-------

<b>Bogle Vineyards</b> Chardonnay   USA	Flasche	53.00
--	---------	-------

## Rotwein

<b>Schafiser Pinot Noir</b> Bielersee   AOC   Twann	Flasche	44.00
<b>Bärner Wy</b> Pinot Noir   Andreas Krebs   Rebgut der Stadt Bern	Flasche	53.00
<b>SO Red</b> Sorell Hauswein   Cuvée	Flasche	49.00
<b>Feu D'Amour</b> Yvorne   Pinot Noir   Waadt	Flasche	45.00
<b>Primitivo di Manduria</b> Vinicola Mediterraneo   DOP	Flasche	44.00
<b>Barbera D'Alba Superiore</b> Croere   DOC   Italien	Flasche	47.00
<b>Rioja Crianza</b> El Coto   Spanien	Flasche	36.00
<b>Bogle Vineyards</b> 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](#).