



Gastronomie Angebote

Kongresshaus Biel/Bienne

2	Pausen & Getränke
3 & 4	Menus kombinierbar & serviert
5 & 6	Buffets - Stehlunchs
7	Buffets - Stehlunchs kombinierbar
8	Apéro - Getränke & salziges etc.
9 & 10	Apéro - Cocktail
11 & 12	Weinkarte
13	weitere Kosten
14	AGB's

Ihre Ansprechpartner

Lela Rankovic, Leiterin Bankette
Tel : 032 / 329.19.62

Sébastien Gasnier, Küchenchef

Ludovic Haguet, Betriebsleiter
Tél: 032 / 329.19.84

Zentralstrasse 60
2501 Biel/Bienne

kongresshaus@eldora.ch

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Pausen & Getränke

Willkommenskaffee Kaffee (Neskafee), Tee, Orangensaft & Gipfeli	pro Pers.	8.50
Kaffeepause morgens Kaffee (Neskafee), Tee, Orangen- & Multivitamin-Saft Saisonaler Fruchtsalat und Cake	pro Pers.	9.50
Kaffeepause nachmittags Kaffee (Neskafee), Tee, Orangensaft frische saisonale geschnittene Früchte. Süßgebäck assortiert	pro Pers.	10.50
Anstelle Neskafee = Nespresso Tabs Divers	Aufpreis pro Pers.	1.50
Süßgebäck - Plunder assortiert	Stk.	2.50
Früchtekorb	9 Kg.	85.00
Frische saisonale geschnittene Früchte auf Platte	3,5 Kg.	85.00
Flaschen		
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	lt.	8.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	PET 5dl	5.00
Minralwasser gesüsst (Apfelschorle, Coca-Cola, Rivella etc.)	lt.	9.50
Orangensaft	lt.	10.00
Multivitaminsaft	lt.	10.00
Getränkepauschale zum Essen		
Mineralwasser mit/ohne und gesüsst mit Neskafee	pro Pers.	8.50
mit Nespresso Kaffee Diverse	Aufpreis pro Pers.	1.50



Wir achten sehr genau auf die Herkunft unserer Produkte und bevorzugen die aus schweizerischer Herkunft, ausser Meeresfische.

Haben Sie andere Wünsche?
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Köstlichkeiten
die Ihren Vorstellungen und Budget entsprechen.

MENUS - kombinierbar & serviert

MENU zu 36.--

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes an körniger Senfsauce
Neue Kartoffeln und saisonales Gemüse

oder

Gebratener Kabeljau an Thymian-Zitronensauce
Pilaw Reis mit Kräutern und saisonalem Gemüse

Weisse Schokoladenmousse mit rotem Früchte-Kompot

*

MENU zu 39.--

Nüsslersalat mit Ei und Knoblauch Croutons

Gefüllter Kalbsbraten an Thymianjus
Gebratene Kartoffeln und saisonales Gemüse

oder

Gebratenes Lachsfilet an Zitrusfrüchte-Rahmsauce
Salzkartoffeln und saisonales Gemüse

Mango Tiramisu

*



MENU zu 45.--

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesanspänen

Niedergegartes Schweinsfilet an cremiger Pfifferlingsauce

Rösti und saisonales Gemüse

oder

Pochiertes Forellenfilet an einer Safran-Rahmsauce

Wildreis und Gemüse

Zitronenkuchen mit Rahm

*

MENU zu 52.--

Ziegenkäse-Nougat mit knackigem Salat

Lammbraten Confit an einem Jus mit Petersilien und Knoblauch

Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

oder

Gebrautes Doradenfilet an einer mediterranen Olivensauce

Schwarzer Reis und Gemüse

Schokoladen Feuilletine an englischer Creme mit Minze

*

MENU zu 65.--

Enten Rilette mit Salat und Tomaten-Mango Chutney

Roastbeef an einer Béarnaise Sauce

Dauphine Kartoffeln und saisonales Gemüse

oder

Red Snapper Filet mit grüner Pfeffersauce

Polenta mit Sommergemüse

Himbeerkupel mit Pistazien-Minze Pesto

*

BUFFETS - Stehlunchs

Stehlunch zu 36.--

Gemischter Salat

oder Pouletgeschnetzeltes an körniger Senfsauce
Sautiertes Schweinefleisch mit Zitrusfrüchten

oder Pochierter Seelachs an Chardonnay Sauce
Fischroulade an Basilikum Sauce

Pilaw Reis und saisonales Gemüse

oder Tortelini gefüllt mit Käse und Basilikum an Parmesansauce
Agnolotti mit Champignons und Auberginien

Schokoladenmarmorcake mit Kokosnuss und Caramel Creme

*

Stehlunch zu 39.--

und
oder Gemischter Salat
Tomaten-Mozzarella
Griechischer Salat

oder Truthahnschnizel an Salbeijus
Lammfleischbällchen nach orientalischer Art

oder Gebratener Kabeljau an Thymian-Zitronen Sauce
Gedämpfter Seehecht an Kumbawa und Ingwer Sauce

Gebratene Kartoffeln mit Thymian und saisonales Gemüse

oder Gnocchi mit sommerlichem Gemüse
Fagotini mit Tomaten und Knoblauch

Tobleronemousse
Gebrannte Creme
Erdbeerkuchen

*

BUFFETS - Stehlunchs

Stehlunch zu 46.--

Nüsslersalat mit Ei und Croutons

Griechischer Salat

Sautiertes Rindfleisch an einem Jus mit Petersilien und Knoblauch

oder

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Gedämpftes Lachsfilet an einer Dillrahmsauce

oder

Doradenfilet an Ztronengras-Sauce

Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin

Saisonales Gemüse

Ravioli mit Ricotta und Gemüse an Mascaponesauce

oder

Fagotini mit Rohschniken und Parmesan-Pesto Sauce

Weisse Schokoladen Mousse

Schokoladenmarmorcake mit Kokosnuss

Pfirsichkuchen mit Passionsfrucht

Apfelkuchen

*

Wir achten sehr genau auf die Herkunft unserer Produkte und bevorzugen die aus schweizerischer Herkunft, ausser Meeresfische.

Haben Sie andere Wünsche?

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Köstlichkeiten die Ihren Vorstellungen und Budget entsprechen.



BUFFETS - Stehlunchs kombinierbar

Salatbuffet

pro Pers.

9.00

Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
Randensalat mit Knoblauch
Fenchelsalat mit Zitronen und Olivenöl
Gemischter Jungsprossen Salat

Grillbuffet

pro 100gr.

16.00

Rindssteak / mariniertes Schweinssteak / Kalbsbratwurst / Pouletbrust / Schweins Rippi
dazu diverse kalte Saucen

Frittierte Fisch

Egfilet mit Tartarsauce

pro 100gr.

16.00

Zanderfilet mit Tartarsauce

pro 100gr.

14.00

Raclette

serviert mit Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

pro 100gr.

14.00

Pastabuffet

pro Pers.

18.00

Raviolini mit getrockneten Tomaten und Ricotta, mediterraner Sauce

Agnolotti mit 4 Käse-Sorten mit Kräuter Rahmsauce

oder

Penne mit 3 Saucen zur Auswahl: Arrabiata, Rauchlachs, Bolognaise



Apéro - Getränke & salziges etc.

Flaschen			
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure		lt.	8.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure		PET 5dl	5.00
Mineralwasser gesüsst (Apfelschorle, Coca-Cola, Rivella etc.)		lt.	9.50
Orangensaft		lt.	10.00
Multivitaminsaft		lt.	10.00
Bowl mit roten Beeren			
ohne Alkohol		lt.	25.00
mit Alkohol		lt.	45.00
Biere			
Aare Bier	Flasche	33cl	6.00
Carlsberg oder Feldschlösschen	vom Fass	25cl	4.00
Offene Bielersee-Weine		Weinkarte siehe Seiten 11 & 12	
Weiss	Chasselas	50cl	22.00
Rosé	Oeil de predix	50cl	23.00
Rot	Pinot noir	50cl	25.00
Die salzigen Klassiker			
Chips und Nüssli		pro Pers.	3.00
Chips & Nüssli & marinierte Oliven		pro Pers.	4.50
Chips & Nüssli, marinierte Oliven & Blätterteiggebäck		pro Pers.	6.50
Gemüsetangen und Kräuter-Sauerrahm-Dipsauce		pro Pers.	3.50
Nachos Chips und pikante Tomaten-Dipsauce		pro Pers.	3.50
Die Klassiker - in Schalen auf Stehtische verteilt			
Nüssli / Chips		pro Schale	3.50
Gemüse-Dips / marinierte Oliven		pro Schale	5.00
Fleischplatten			
Rohschinken, Kochschinken, Salami, Boutefas-Wurst, Greyerzerwurst, Trockenfleisch		6 Pers.	48.00
Diverse Brot, Essiggurken und Silberzwiebeln. Auf Anfrage andere Auswahl möglich.		20 Pers.	145.00
Käseplatten			
alter Greyerzer, Appenzeller, Tomme, Tête de Moine, Briat Savarin, Bleuchâtel		6 Pers.	48.00
Diverse Brote, Garnituren Auf Anfrage andere Auswahl möglich.		20 Pers.	145.00

Apéro Cocktail - salziges

		pro Stk.	4.00
✓	Kalte Häppchen		
	Tomatentartar mit Mozzarella auf italienische Art		
	Rindstartar an Trüffelöl im Glas		
	Tartar von mariniertem Graved Lachs mit Zitrusfrüchten im Glas		
	Linsensalat mit geräucherter Entenbrust und Himbeer-Vinaigrette im Glas		
✓	Mini Ratatouille mit Parmesan-Flocken im Glas		
	Oktopus und Muscheln auf katalanische Art im Glas		
✓	Quinoa-Taboulé nach mexikanischer Art		
✓	Panna Cotta mit Bleuchâtel		
✓	Wrap mit Kräuterfrischkäse und Antipasti		
	Wrap mit Rohschinken und Rucola		
✓	Wrap mit Rauchlachs und Guacamole		
	Crostini	pro Stk.	4.00
	Trockenfleisch und Essiggurke		
✓	Kräuterfrischkäse		
	Rindstartar mit Kapern		
✓	Pesto und getrockneten Tomatenconcassé		
	Roschinken und Gemüse-Pickels		
	Mariniertes Lachstartar mit Limone und Dill		
	Rillettes von geräuchertem Felchenfilet mit rosa Beeren		
	Chorizo und Schafskäse		
✓	Gurken-Feta und Oliven		
✓	Ziegenkäse - Nougat		
	Warme Mini-Häppchen	pro Stk.	4.00
	Pizza		
✓	Käseküchlein		
✓	Quiche mit Gemüse		
	Flammenkuchen		
✓	Samossa mit Gemüse, Chili Sauce		
	Frühlingrolle mit Gemüse, Süss-Sauer-Sauce		
	Pouletspiessli mit Satay Sauce		
	Rindshamburger		
	Pita gefüllt mit Pulled Rindsfleisch, Barbecue-Sauce		
	Pita gefüllt mit Poulet Pouletfleisch mit Curry		
	Pita gefüllt mit würzigem Pulled Schweinefleisch		
✓	Pita gefüllt mit Gemüse und Tofu		
	Auswahl von gefülltem kleinem Blätterteiggebäck	pro 100g pro Kg.	12.00 115.00

Apéro Cocktail - salziges

Diverse Mini Sandwiches	pro Stk.	4.00
Sandwich mit Schinken, Salat und Essiggurke		
Sandwich mit Salami, Salat und Essiggurke		
Sandwich Ei, Thon, Salat		
✓ Polar Brot mit Frischkäse und Essiggurke		
✓ Dreieck mit Kräuterfrischkäse		
✓ Navetten mit grilliertem Gemüse		
Sandwich mit Rohschinken, Salat und Essiggurke		
Polar Brot mit Rauchlachs und saurer Sahne		
Navetten mit Mohn und Trocknefleisch		

Apéro Cocktail - süsses zum Abschluss

Süßes im Gläschen	pro Stk.	3.50
Crème Caramel		
Gebrannte Crème mit Orangengeschmack		
Gebrannte Crème mit Jack Daniel's		
Saisonaler Fruchtsalat mit frischer Minze		
Leichte Toblerone-Mousse		
Weisse Schokoladen Mousse mit roten Beeren-Coulis		
Pistazien Panna Cotta mit Schokoladen-Coulis		
Panna Cotta mit Vanille und rotem Früchte-Coulis		
Tiramisu mit Kaffee-Amaretto		
Küchlein, Törtchen und andere Naschereien	pro Stk.	3.50
Tatelette mit saisonalen Früchten		
Cake mit Schokolade und Kokosnuss		
Saftiger kleiner Apfelkuchen		
Kuchen mit Passionsfrucht und Pfirsich		
Brownies übergossen mit Schokolade		
Schokoladen-Cracker		
Brownies mit Pecannüssen		
Tartelette mit Zitrone und Meringue		
Tartelette mit Schokolade		
Cheese Cake mit Zitrone und Himbeer		
Opéra mit Schokoladen-Kaffee Geschmack		
Pastel de Nata		
Paris-Brest mit Praliné		
Zwetschkuchen		
Schokoladenkuchen mit Banane		

Weinkarte

SUISSE, LAC de BIENNE / SCHWEIZ, BIELERSEEWEINE

Blancs / Weiss

Ligerzer Chasselas - Erich Andrey - Ligerz	75cl	39.00
Chardonnay - Martin Hubacher - Twann	75cl	50.00
Pinot Gris - Martin Hubacher - Twann	75cl	51.00
Chasselas - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	39.00/22.00
Sauvignon - Nike Bosiger - Twann	75cl	51.00
Pinot Gris - Nike Bosiger - Twann	75cl	52.00

Rosés / Rose

Œil de predrix - Martin Hubacher - Twann	75cl	39.00
Œil de predrix - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	39.00/23.00

Rouges / Rot

Pinot Noir - Erich Andrey - Ligerz	75cl	43.00
Pinot Noir Vieille vigne Barrique - Erich Andrey - Ligerz	75cl	83.00
Pinot Noir - Martin Hubacher - Twann	75cl	45.00
Pinot Noir Malbec - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	43.00/25.00
Pinot Noir Barrique - Nike Bosiger - Twann	75cl	51.00

SUISSE / SCHWEIZ

Blancs / Weiss

Chasselas - Domaine de fischer - Féchy VD	75cl	38.00
Chardonnay - Domaine du Crochet - Mont/Rolle VD Elevé en barrique de chêne	75cl	56.00
Johannisberg du Valais - La Torrentière - Sion VS Les félines	75cl	46.00
Yvorne - Clos de la George - Yvorne VD	75cl	47.00

Rosés / Rose

Œil de predrix - Keller et fils - Vaumarcus NE	75cl	41.00
Œil de predrix - Val d'Eve - VD	75cl	37.00

Rouges / Rot

Pinot Noir - Château de Vincy - Gilly VD Elevé en barrique de chêne	75cl	39.00
Le clos rouge - Clos du Châtelard - Villeneuve VD Gamay, Pinot noir, Garamet, Garanoir	75cl	47.00

Weinkarte

Anthologie - Clos du Châtelard - Villeneuve VD	75cl	58.00
Elévé en barrique de chêne, cépages nobles		
Humagne - La Torrentière - Sion VS	75cl	55.00
Elévé en barrique de chêne		
Syrah du Valais - La Torrentière - Sion VS	75cl	52.00
Merlot del Ticino - Pra Rosso - Mendrisio TI	75cl	42.00

ETRANGERS / Ausländisch

Blancs / Weiss

Chardonnay Nuviana - Bodega Nuviana ES	75cl	35.00
Gewürztraminer Réserve - Alsace FR	75cl	47.00
Muscadet de Sèvre et Maine - Loire FR	75cl	37.00
Château de la Ragotière 1er cru		
Sancerre - Domaine de la Perrière - Loire FR	75cl	48.00

Rouges / Rot

Château de la grave - Côte de Bourg - Bordeaux FR	75cl	40.00
Vacqueyras - Domaine de la garrigue - Côte du Rhône FR	75cl	44.00
Château Neuf du Pape - Côte du Rhône FR	75cl	74.00
Les Combes d'Arnevels - Famille Quiot		
Nero d'Avola - Abbazia Santa Anastasia IT	75cl	38.00
Copertino Rosso Riserva - Faunus - Pouilles IT	75cl	36.00
Rubio - Montalcino Rosso - San Polo IT	75cl	45.00
Rioja Riserva - Bodega Bilbainas ES	75cl	48.00
Rocca Rubia Riserva - Cantina Santadi IT	75cl	54.00

Vins mousseux et Champagnes / Schaumweine und Champagner

Val d'Eve - Blanc Brut Réserve ou Rosé demi-sec - CH	75cl	49.00
Assemblage de cépages nobles		
Mauler - Cordon Or Brut ou Rosé - CH	75cl	45.00
Mauler - Cuvée Blue Label - CH	75cl	46.00
Mauler - Cuvée Chardonnay Brut - CH	75cl	65.00
Joseph Perrier - Cuvée Royal Blanc Brut - FR	75cl	95.00

weitere Kosten

Zapfengeld

Von auswärts gelieferten Getränke wird für Service, Gläser und Infrastruktur fakturiert:

Weine von 50cl	pro Flasche	15.00
Weine von 75cl	pro Flasche	24.00
Weine von 150cl	pro Flasche	39.00
Mineralwasser	pro Liter	2.00

Blumenschmuck

Auf Anfrage organisieren wir Ihnen gerne Blumenschmuck und Tischdekoration.

Personalkosten

Personalkosten sind für einen Service von bis 4 Stunden inbegriffen.

Darüber hinaus wird ein Aufpreis von CHF 55.- pro Stunde und Kellner Verrechnet.

Öffnungszeiten

Anlässe die bis nach 23.30 Uhr (So. bis Do.), resp. nach 00.30 Uhr (Fr. & Sa.) dauern, muss bei der Polizei ein Gesuch eingereicht werden. Kosten gehen zu lasten des Kunden.

Empfangs- und Sicherheitsservice

Auf Wunsch, können wir einen Empfangs- und/oder Sicherheitsdienst Organisieren, um den Reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu Garantieren.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Reservierung - Annullierung - Änderung der Reservation

Die Reservierung gilt als definitiv, sobald der Kunde:

- * ein Exemplar der Offerte sowie die AGB's auf jeder Seite unterzeichnet hat.
- * auf der letzte Seite Datum, Firmenstempel und Unterschrift angebracht hat.
- * auf der letzten Seite Handschriftlich <<Gut zur Ausführung>> vermerkt hat.
- * eine Anzahlung von 25% des voraussichtlichen Betrags inkl. MwSt. geleistet hat.

Gesamte oder Teilweise Annullierung einer Veranstaltung

In diesem Falle kommen folgende Bestimmungen zur Geltung:

- * Annullierung bis 90 Tage vor der Veranstaltung: Rückzahlung der gesamte Anzahlung
- * Annullierung bis 60 Tage vor der Veranstaltung: Verrechnung von 25% der Offerte.
- * Annullierung bis 30 Tage vor der Veranstaltung: Verrechnung von 50% der Offerte.
- * Annullierung bis 2 Tage vor der Veranstaltung: Verrechnung von 75% der Offerte.
- * Annullierung unter 24 Std. vor der Veranstaltung: Verrechnung von 100% der Offerte.

Jegliche Änderungen der vorgesehenen Leistungen in der unterzeichneten Offerte müssen dem Betrieb schriftlich unterbreitet werden.

Preise - Reglement

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive MwSt. angegeben.

Falls keine andere Vereinbarung besteht, wird die Rechnung innert 30 Tagen beglichen. Zahlungsrückstände werden mit Verzugsgebühren entsprechend anderthalbfachen Zinssatz belastet.

Bedingungen für unsere Leistungen

Personalkosten sind für einen Service von bis 4 Stunden Inbegriffen. Zusätzliche Stunden werden pro Service-Mitarbeiter mit CHF 55.-- fakturiert.

Aussergewöhnliche Ereignisse - höhere Gewalt

Falls ein Betrieb Infolge eines aussergewöhnlichen Ereignisses, unabhängig seines Willens, bei Totaler oder teilweise Vernichtung des Unternehmens, bei Streik, Beschlagnahme der Stätte, Unterbruch von Strom, Wasser, Gas, Fahrstuhlunfall führt zur Störung der Veranstaltung usw. nicht in der Lage ist Engagement zu Erfüllen, können seine Verpflichtungen Aufgeschoben oder Aufgehoben werden.