



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

Nicolas Toussain, Küchenchef

Ludovic Haguet, Betriebsleiter
Tél: 032 / 329.19.84

Zentralstrasse 60
2501 Biel/Bienne
Email : kongresshaus@eldora.ch

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Pausen & Getränke

Willkommenskaffee	pro Pers.	8.50
Kaffee (Neskafee), Tee, Orangensaft & Gipfeli		
Kaffeepause morgens	pro Pers.	9.50
Kaffee (Neskafee), Tee, Orangen- & Multivitamin-Saft Saisonaler Fruchtsalat und Cake		
Kaffeepause nachmittags	pro Pers.	10.50
Kaffee (Neskafee), Tee, Orangensaft frische saisonale geschnittene Früchte. Süßgebäck assortiert		
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
Spezial Milch (Soja, mandel, ohne Lactose oder andere)	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 39.--

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes an körniger Senfsauce
Neue Kartoffeln und saisonales Gemüse

oder

Gebratenes Kabeljaufilet an Thymian-Zitronensauce
Pilaw Reis mit Kräutern und saisonalem Gemüse

Weisse Schokoladenmousse mit rotem Früchte-Kompot

*

MENU zu 42.--

Nüsslersalat mit Ei und Knoblauch Croutons

Gefüllter Kalbsbraten an Thymianjus
Gebratene Kartoffeln und saisonales Gemüse

oder

Gebratenes Lachsfilet an frischen Kräutern
Kartoffelstampf mit Echaloten und saisonales Gemüse

Mango Tiramisu

*



MENU zu 48.--

Mille-feuille aus Gemüse, Mozzarella und Pestosauce

Niedergegartes Schweinsfilet an cremiger Pfifferlingsauce
Rösti und saisonales Gemüse

oder

Pochiertes Forellenfilet an einer Safran-Rahmsauce
Wildreis und Gemüse

Zitronenkuchen mit Rahm

*

MENU zu 55.--

Ziegenkäse-Nougat mit Randen und knackigem Salat

Lamnbraten Confit an einem Jus mit Petersilien und Knoblauch
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

oder

Gebratenes Doradenfilet an einer mediterranen Olivensauce
Schwarzer Reis und Gemüse

Zitronen-Tartelette mit leichtem Schlagrahm

*

MENU zu 69.--

Enten Rilletten mit Salat und Mango-Orangen Chutney

Roastbeef an einer Béarnaise Sauce
Dauphine Kartoffeln und saisonales Gemüse

oder

Filet von Nordseefisch an andalusischer Sauce
Bratkartoffeln und geschmorter Fenchel

Weiches Schokoladentörtchen, Vanilleglace und Früchtecoulis

*

Stehlunch zu 39.--

Gemischter Salat

oder

Pouletgeschnetzeltes an baskischer Art
Sautiertes Schweinefleisch an Senfsauce

oder

Seehechtfilet an Kumbawa- und Ingwersauce
Goldbuttrolle mit Gemüse an Weissweinsauce

Pilaw Reis und saisonales Gemüse

oder

Ricotta-Spinat-Tortellini mit Parmesansauce
Agnolotti mit Champignons an frischer Kräutersauce

Schokoladenmarmorcake mit Kokosnuss und Caramel Creme

*

Stehlunch zu 45.--

Gemischter Salat

Coleslaws-Salat mit Cranberries

Cherrytomaten und Mozzareli mit Basilikum

oder

Truthan Saltimbocca und Salbeijus
Lamm nach orientalischer Tajine-Art

oder

Gebratener Kabeljau an Thymian-Zitronen Sauce
Lachstranche mit Dill

Gebratene Kartoffeln mit Thymian und saisonales Gemüse

oder

Bratkartoffeln mit Rosmarin
Saisonales Gemüse

Tobleronemousse

Gebrannte Creme

Erdbeerkuchen

*

Stehlunch zu 49.--

Salade d'haricots verts et pommes de terre aux oignons rouges

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons

Griechischer Salat

Rindsragout nach Burgunderart

oder

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Garnelenpfanne mit Currysauce und Kokosmilch

oder

Gebratenes Doradenfilet nach mediteranischer Art

Wilder Reis

Saisonales Gemüse

Ravioli mit Sonnengemüse und Tomatensauce

oder

Fagotini mit Rohschniken und Parmesan-Pesto Sauce

Weisse Schokoladen Mousse

Schokoladenmarmorcake mit Kokosnuss

Heidelbeer-Skir

Weicher Apfelkuchen mit Mandeln

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.



Salatbuffet

pro Pers.

11.00

Karottensalat mit Äpfeln und Sonnenblumenkernen
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 Rippli
Spiesschen mit Chipolatas und Speck / Thailändisches Pouletsteak
dazu diverse kalte Saucen

Frittierter Fisch

Eglifilet mit Tartarsauce

pro 100gr.

16.00

Zanderfilet mit Tartarsauce

pro 100gr.

14.00

Raclette

serviert mit Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

pro 100gr.

15.00

Pastabuffet

pro Pers.

20.00

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



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

Bowle 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

Weiss	Chasselas	50cl	25.00
Rosé	Oeil de predux	50cl	25.00
Rot	Pinot noir	50cl	26.00

Weinkarte siehe Seiten 11 & 12

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
Gemüestangen 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.	155.00

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.	155.00

Apéro Cocktail - salziges

Kalte Häppchen	pro Stk.	4.00
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tomatentartar mit Mozzarella auf italienische Art Rindrstartar 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 ✓ Linseng mit Zitrusfrüchten im Gläschen ✓ Quinoa-Taboulé nach mexikanischer Art ✓ Avocado- und Krevetten-Cocktail im Gläschen Geräucherter Lachs und Gurken-Minz-Tzatziki im Gläschen ✓ Wrap mit Gemüse, Rucola und Pesto Wrap mit Rohschinken und Rucola Wrap mit Rauchlachs und Guacamole 		
Crostini	pro Stk.	4.00
<ul style="list-style-type: none"> Trockenfleisch und Essiggurke ✓ Kräuterfrischkäse Rindrstartar 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
<ul style="list-style-type: none"> Pizza ✓ Käseküchlein ✓ Gemüse-Quiche Flammenkuchen ✓ Samossa mit Gemüse, Chili Sauce Frühlingrolle mit Gemüse, Süss-Sauer-Sauce ✓ Falafel, Michichurri-Minzsauce ✓ Arancini mit Tomate und Käse, würzige Tomatensauce 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	15.00
	pro Kg.	140.00

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

Mini Focaccia mit Rohschinken und Pesto

Apéro Cocktail - süsses zum Abschluss

Süsses im Gläschen pro Stk. 3.50

Mini Creme Caramel

Mini gebrannte Crème mit Vanillegeschmack

Mini gebrannte Crème mit Earl Grey Geschmack

 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

Mini-Tiramisu mit Aprikose oder Himbeere

Küchlein, Törtchen und andere Naschereien pro Stk. 3.50

Tatelette mit saisonalen Früchten

Cake mit Schokolade und Kokosnuss

Saftiger kleiner Apfelkuchen

Mini Tarte Tatin

Brownies übergossen mit Schokolade

Schokoladen-Cracker

Brownies mit Pecannüssen

Tartelette mit Zitrone und Meringue

Tartelette mit Schokolade

Cheese Cake mit Zitrone und Himbeer

Mini-Skir mit Heidelbeeren

Pastel de Nata

Paris-Brest mit Praliné

 Mini-Schokoladen-Fondant

Zwetschgenkuchen

Minikuchen mit Joghurt und Mango

 Mini Vanillecreme-Schnitte

Weinkarte

SUISSE, Région des trois lacs / SCHWEIZ, Drei-Seen-Land

Blancs / Weiss

Chasselas Tradition AOC - Domaine de Chervet - Vully	75cl	CHF 36.-
Ligerzer Chasselas - Erich Andrey - Ligerz	75cl	CHF 41.-
Chardonnay - Martin Hubacher - Twann	75cl	CHF 56.-
Pinot Gris - Martin Hubacher - Twann	75cl	CHF 56.-
Chasselas - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	CHF 41.- / 25.-
Sauvignon - Nike Bosiger - Twann	75cl	CHF 56.-
Pinot Gris - Nike Bosiger - Twann	75cl	CHF 56.-

Rosés / Rose

Œil de predrix - Martin Hubacher - Twann	75cl	CHF 42.-
Œil de predrix - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	CHF 42.- / 25.-

Rouges / Rot

Pinot Noir Eclat Rubis AOC - Domaine de Chervet - Vully	75cl	CHF 40.-
Pinot Noir - Erich Andrey - Ligerz	75cl	CHF 45.-
Pinot Noir Vieille vigne Barrique - Erich Andrey - Ligerz	75cl	CHF 83.-
Pinot Noir - Martin Hubacher - Twann	75cl	CHF 47.-
Pinot Noir Malbec - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	CHF 47.- / 26.-
Pinot Noir Barrique - Nike Bosiger - Twann	75cl	CHF 58.-

SUISSE / SCHWEIZ

Blancs / Weiss

Chardonnay - Domaine du Crochet - Mont/Rolle VD Elevé en barrique de chêne	75cl	CHF 56.-
Johannisberg du Valais - La Torrentière - Sion VS Les félines	75cl	CHF 48.-
Yvorne - Clos de la George - Yvorne VD	75cl	CHF 47.-

Rouges / Rot

Le clos rouge - Clos du Châtelard - Villeneuve VD Gamay, Pinot noir, Garamet, Garanoir	75cl	CHF 51.-
Anthologie - Clos du Châtelard - Villeneuve VD Elevé en barrique de chêne, cépages nobles	75cl	CHF 58.-
Syrah du Valais - La Torrentière - Sion VS	75cl	CHF 54.-

ETRANGERS / Ausländisch

Blancs / Weiss

Chardonnay Nuviana - Bodega Nuviana ES	75cl	CHF 32.-
--	------	----------

Rouges / Rot

Château de la grave - Côte de Bourg - Bordeaux FR	75cl	CHF 41.-
Vacqueyras - Domaine de la garrigue - Côte du Rhône FR	75cl	CHF 48.-
Château Neuf du Pape - Côte du Rhône FR	75cl	CHF 76.-
Les Combes d'Arnevels - Famille Quiot		
Nero d'Avola - Abbazia Santa Anastasia IT	75cl	CHF 39.-
Copertino Rosso Riserva - Faunus - Pouilles IT	75cl	CHF 35.-
Rubio - Montalcino Rosso - San Polo IT	75cl	CHF 46.-
Rioja Riserva - Bodega Bilbainas ES	75cl	CHF 49.-
Rocca Rubia Riserva - Cantina Santadi IT	75cl	CHF 58.-

Vins mousseux et Champagnes / Schaumweine und Champagner

Perle du Vully - Domaine de Chervet - Vully	75cl	CHF 49.-
Val d'Eve - Blanc Brut Réserve ou Rosé demi-sec - CH	75cl	CHF 49.-
Assemblage de cépages nobles		
Mauler - Cordon Or Brut ou Rosé - CH	75cl	CHF 48.-
Mauler - Cuvée Blue Label - CH	75cl	CHF 50.-
Mauler - Cuvée Chardonnay Brut - CH	75cl	CHF 65.-
Joseph Perrier - Cuvée Royal Blanc Brut - FR	75cl	CHF 105.-
Laurent Perrier - Brut - FR	75cl	CHF 120.-

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, Fahrstuhl ausfall führt zur Störung der Veranstaltung usw. nicht in der Lage ist Engagement zu Erfüllen, können seine Verpflichtungen Aufgeschoben oder Aufgehoben werden.