



SEMINARE | KONGRESSE
BANKETTE | RESTAURANTS
HOTEL UND SPA

www.fassbindhotels.ch

INHALT

| | |
|-----------------------------------|----|
| Herzlich willkommen | 3 |
| Seminare und Kongresse | 4 |
| Feierliche Anlässe | 10 |
| Panorama-Restaurant «Le Pavillon» | 12 |
| Teppanyaki-Restaurant «Taishi» | 14 |
| Übernachten | 16 |
| Rahmenprogramme | 18 |
| Kontakt | 19 |

HERZLICH WILLKOMMEN

- Beste Lage im Grünen und doch nahe am Stadtzentrum, der Aare und dem Berner Hausberg «Gurten»
- Tramstation «Schöneegg» direkt vor der Haustür (sieben Fahrminuten bis zum Hauptbahnhof)
- Neu ab 1. Juni 2014 für alle Hotelgäste: Kostenlose Benutzung der öffentlichen Verkehrsmittel in der Stadt Bern
- Nur 10 Min. von der Autobahnausfahrt Bern-Bümpliz entfernt
- Der Flughafen Bern-Belp ist in 15 Min. erreichbar (Shuttle-Service auf Anfrage)
- 97 klimatisierte Hotelzimmer und Junior Suiten
- Einzigartige Aussicht
- Teppanyaki-Restaurant «Taishi» – Sushibar und Steakhouse
- Panorama-Restaurant «Le Pavillon» – kulinarische Botschafter aus aller Welt
- Acht Seminar- und Banketträume von 20 bis 220m² – alle mit Tageslicht
- Board Room für gehobene Ansprüche
- KNX gesteuerte Lichtanlage: 16.7 Mio. Farben zur Auswahl – wir beleuchten unsere Räume in Ihren Firmenfarben
- Gratis W-LAN, gratis Parking
- SPA-Bereich für Tagungsteilnehmer und Hotelgäste kostenlos
- Spezialisiert im Beherbergen von Sportteams

SEMINARE UND KONGRESSE

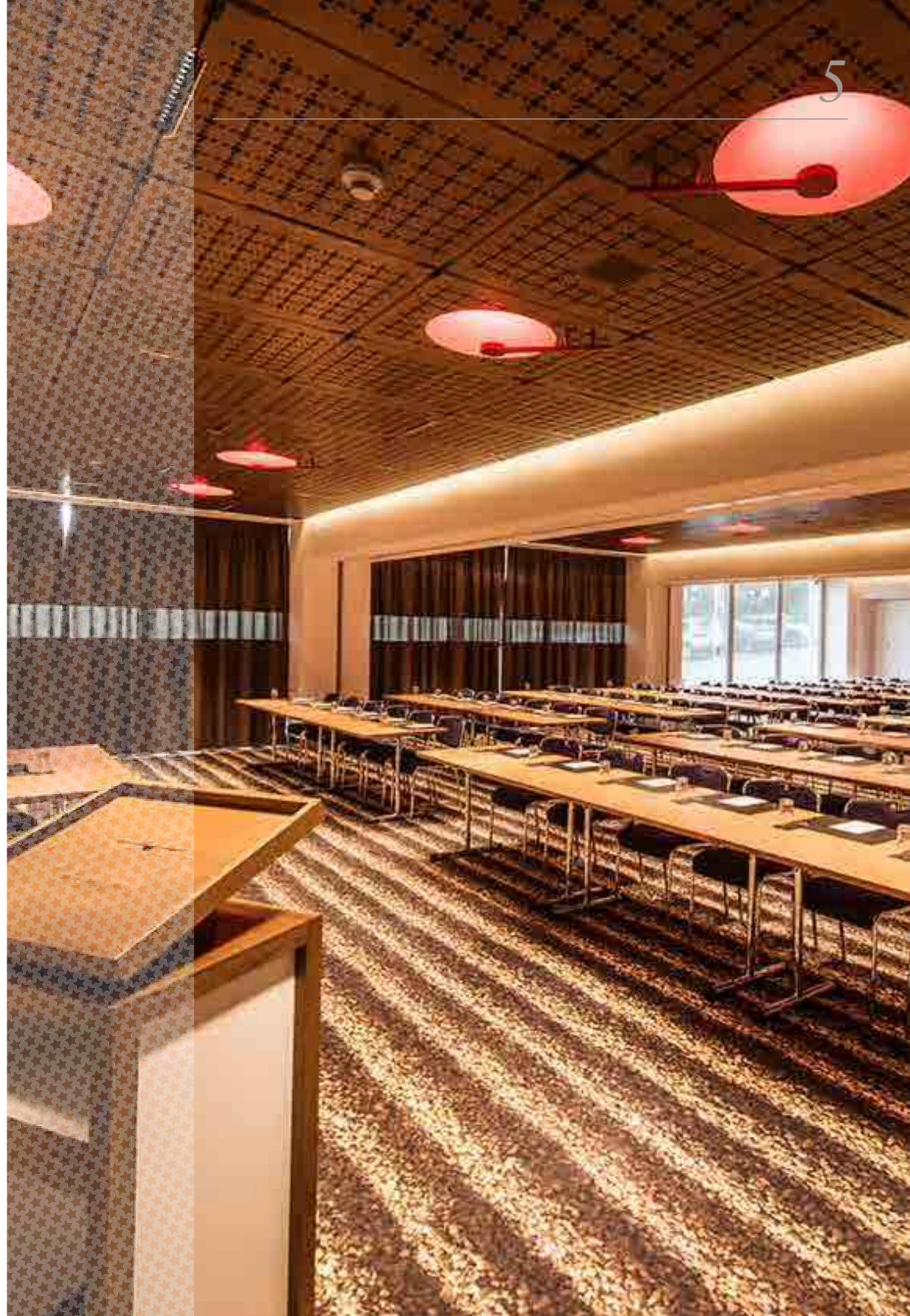
Helle Räume, ein angenehmes Klima, natürliche Materialien und eine Konferenztechnik auf höchstem Niveau. Das sind die Stärken unserer neuen Seminarräume und Sitzungszimmer.

Ob Sitzung, Konferenz oder Workshop. Dank unseren flexibel nutzbaren Räumen finden Sie das passende Angebot für Ihre Bedürfnisse.

Acht Säle für Veranstaltungen bis zu 250 Personen stehen für Sie bereit. Der edle Board Room (27m²) zum Beispiel, ist ideal für vertrauliche Gespräche in ungestörtem Rahmen.

Der Plenarsaal wiederum ist dank schalldichten Trennwänden in Räume zwischen 72m² und 220m² aufteilbar. Da er von aussen befahrbar ist, eignet er sich hervorragend für Produktepräsentationen – auch wenn Ihr Produkt etwas grösser sein sollte.

Michelle Kilchenmann, unsere Seminar- und Bankettleiterin, berät Sie gerne und organisiert mit Ihnen den perfekten Anlass.



SEMINARE UND KONGRESSE

TAGUNGSPAUSCHALE «AMBASSADOR», PRO PERSON CHF 100.–*

Leistungen

- W-LAN Internetzugang für alle Seminarteilnehmenden kostenlos
- Freier Eintritt im SPA-Bereich für alle Seminarteilnehmenden
- Parking gratis (bei Anlässen mit mehr als 60 Personen wird eine Pauschale von CHF 65.– erhoben)
- 1 Seminarraum mit Tageslicht
- Je 1 Beamer, Hellraumprojektor, Pinwand, Flipchart und Moderationskoffer mit allem nötigen Zubehör
- Schreibblöcke und Kugelschreiber
- Mineralwasser im Plenarsaal
- Kaffeemaschine, Tee und Früchte zur freien Verfügung während des gesamten Anlasses
- Begrüssungskaffee: Kaffeemaschine, Tee, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Gebäck und Früchte
- Kaffeepause am Vormittag: Kaffeemaschine, Tee, Mineralwasser, Fruchtsäfte, verschiedene Backwaren, Süssgebäck und Früchte
- Mittagessen: 3-Gang Business Lunch im Panorama Restaurant «Le Pavillon» inkl. Mineralwasser, Kaffee und Tee oder im Japanischen Teppanyaki-Restaurant «Taishi» inkl. Mineralwasser, Kaffee und Tee
- Kaffeepause am Nachmittag: Kaffeemaschine, Tee, Mineralwasser, Fruchtsäfte, süsse und salzige Snacks und Früchte

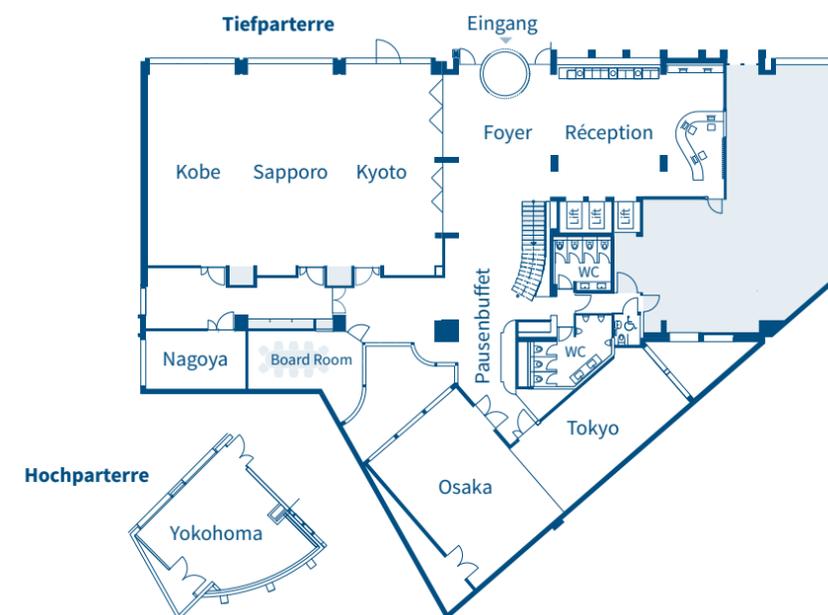
Die Tagungspauschale ist auch für halbtägige Anlässe möglich. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein entsprechendes Angebot.

*Angebot gültig ab 10 Personen



Day and Night Pauschale

In Zusammenhang mit Ihrem Anlass gewähren wir gerne Sonderpreise für Übernachtungen. Eine Offerte erstellen wir auf Anfrage individuell für Sie.



| Raumname | Grösse m ² | Bestuhlungsmöglichkeiten | | | | | Saalmiete | | Ausstellungspreise | |
|--|--------------------------|--------------------------|---------|--------|-------|---------|-----------|---------|--------------------|---------|
| | | Seminar | Theater | U-Form | Block | Bankett | Tag | ½ Tag | Tag | ½ Tag |
| Kyoto | 72 | 40 | 70 | 22 | 34 | 35 | 500.– | 350.– | 1'000.– | 700.– |
| Sapporo | 72 | 40 | 70 | 22 | 34 | 35 | 500.– | 350.– | 1'000.– | 700.– |
| Kobe | 72 | 40 | 70 | 22 | 34 | 35 | 500.– | 350.– | 1'000.– | 700.– |
| Kyoto + Sapporo oder Sapporo + Kobe | 144 | 80 | 150 | 34 | – | 70 | 900.– | 680.– | 1'800.– | 1'360.– |
| Kyoto + Sapporo + Kobe | 220 | 130 | 250 | 50 | – | 105 | 1'400.– | 1'000.– | 2'800.– | 2'000.– |
| Osaka | 72 | 40 | 70 | 22 | 34 | 35 | 550.– | 380.– | 1'000.– | 760.– |
| Tokyo (YB-Raum) | 50 | 36 | 48 | 18 | 20 | 21 | 400.– | 280.– | 780.– | 520.– |
| Osaka + Tokyo (L-Form) | 122 | 70 | 120 | – | – | 63 | 880.– | 620.– | 1'760.– | 1'240.– |
| Nagoya | 20 | 9 | 20 | 12 | 12 | 7 | 200.– | 140.– | 360.– | 280.– |
| Board Room (fixe Block- Bestuhlung)* | 27 | – | – | – | 10 | – | 600.– | 450.– | – | – |
| Yokohama | 52 | 35 | 45 | 20 | 26 | 35 | 400.– | 280.– | 800.– | 540.– |

Ganzer Tag

08.00 – 18.00 Uhr
12.00 – 24.00 Uhr

Halber Tag

08.00 – 12.00 Uhr
12.00 – 18.00 Uhr
18.00 – 24.00 Uhr

Technische Grundausstattung:

Je ein Beamer, Hellraumprojektor, Pinwand, Flipchart und Moderatorenkoffer sind in der Saalmiete enthalten. Gerne erstellen wir Ihnen bei Bedarf eine Offerte für zusätzliche Technik wie Videokonferenzen, Simultanübersetzung, Tontechnik, etc.

* Im Board Room sind Mineralwasser, Kaffee (Nespresso-Maschine), Flachbild-TV und Telefonkonferenz-Anlage in der Raummiete enthalten. Weitere technische Hilfsmittel sind auf Anfrage erhältlich.

SEMINARE UND KONGRESSE

Der Star unserer Seminarabteilung ist der neu gestaltete Board Room. Ideal für Sitzungen bis zehn Personen bietet dieser Diskretion und Luxus.

Board Room

Unser Board Room befriedigt höchste Ansprüche in Bezug auf Design und Technik. Im massiven Eichentisch, umrahmt von edlen Ledersesseln, sind alle Anschlüsse eingebaut, damit Sie bequem den Laptop anschliessen und Ihre Präsentation am HD-Flachbildschirm wiedergeben können.

Ein raumeigenes Pausenbuffet mit Kaffeemaschine garantiert, dass Sie während der gesamten Veranstaltung ungestört bleiben. Selbst die Verpflegung können wir Ihnen servieren, ohne die Besprechung stören zu müssen. Ein Serviceschrank macht es möglich.



Licht und Stimmung

Die Ambiance in Ihrem Raum bestimmen Sie selber! Bei der Raumbeleuchtung können Sie zwischen 16.7 Millionen verschiedenen Farbtönen auswählen.

Was kompliziert klingt, ist ganz einfach und kann vom Referenten selbst, via iPad oder Wandschalter, jederzeit verändert werden. So kann Ihre Motivationsansprache ins rechte Licht gerückt oder das Foyer zum Apéro in den Farben Ihres Firmenlogos beleuchtet werden.





FEIERLICHE ANLÄSSE

Ob stilvolle Familienfeiern, rauschende Betriebsfeste, offizielle Empfänge oder romantische Hochzeiten. Unsere Bankettsäle bieten den angemessenen Rahmen!

Klassische Menüs, opulente Buffets oder spezielle Kreationen. Unsere Küchenchefin, Rosmarie Straubhaar und ihr Team haben das richtige Rezept. Wünschen Sie zu Ihrem Anlass Ihr Lieblingsgericht? Wollen Sie mit kulinarischen Leckerbissen aus fernen Ländern Ihre letzten Ferien wieder aufleben lassen

oder soll der Anlass unter einem Motto stehen? Wie wäre es zum Beispiel mit: «Schweiz trifft Japan», «klassische Gerichte in modernem Kleid» oder «Bärner Chuchi»? Fordern Sie uns, mit Freude stellen wir Ihr Wunschmenü zusammen.



Rosmarie Straubhaar
Tel.: 031 370 99 99
kuechebern@fhotels.ch

PANORAMA-RESTAURANT

In unserem Panorama-Restaurant «Le Pavillon» und im «Bistro» servieren wir Ihnen kulinarische Botschafter aus aller Welt.

Vornehmlich regionale Produkte, immer der Saison entsprechend, werden von unserem Küchenteam nach Rezepten aus aller Herren Länder zubereitet.

Geniessen Sie kreative Gerichte und den einzigartigen Ausblick über die Berner Altstadt.

Business Lunch Restaurant «Le Pavillon» Pro Person CHF 41.–

- Vorspeisen und Tagessuppe vom Buffet
- Fleisch- oder Fischgericht/vegetarisch nach Wahl
- Tagesdessert
- Mineralwasser, Kaffee und Tee



Öffnungszeiten

Täglich geöffnet
06.30 Uhr bis 23.30 Uhr





TEPPANYAKI-RESTAURANT

Ein Essen mit Show und bekömmlicher Küche – die willkommene Abwechslung zum strengen Seminartag.



Aus nächster Nähe erleben Sie, wie unser Küchenteam mit viel Liebe und Spektakel japanische Spezialitäten vor Ihren Augen frisch zubereitet. Ein Erlebnis der besonderen Art!

Business Lunch Restaurant «Taishi» Pro Person CHF 41.–

- Kleine Variation von Sushi und Sashimi oder Japanischer Salat mit Wakame
- Fleisch- oder Fischgericht/vegetarisch vom Teppan-Grill
- Auswahl Japanischer Glacearomen mit frischen Früchten
- Mineralwasser, Kaffee und Tee



Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
Samstag

12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr
18.00 bis 22.00 Uhr

ÜBERNACHTEN

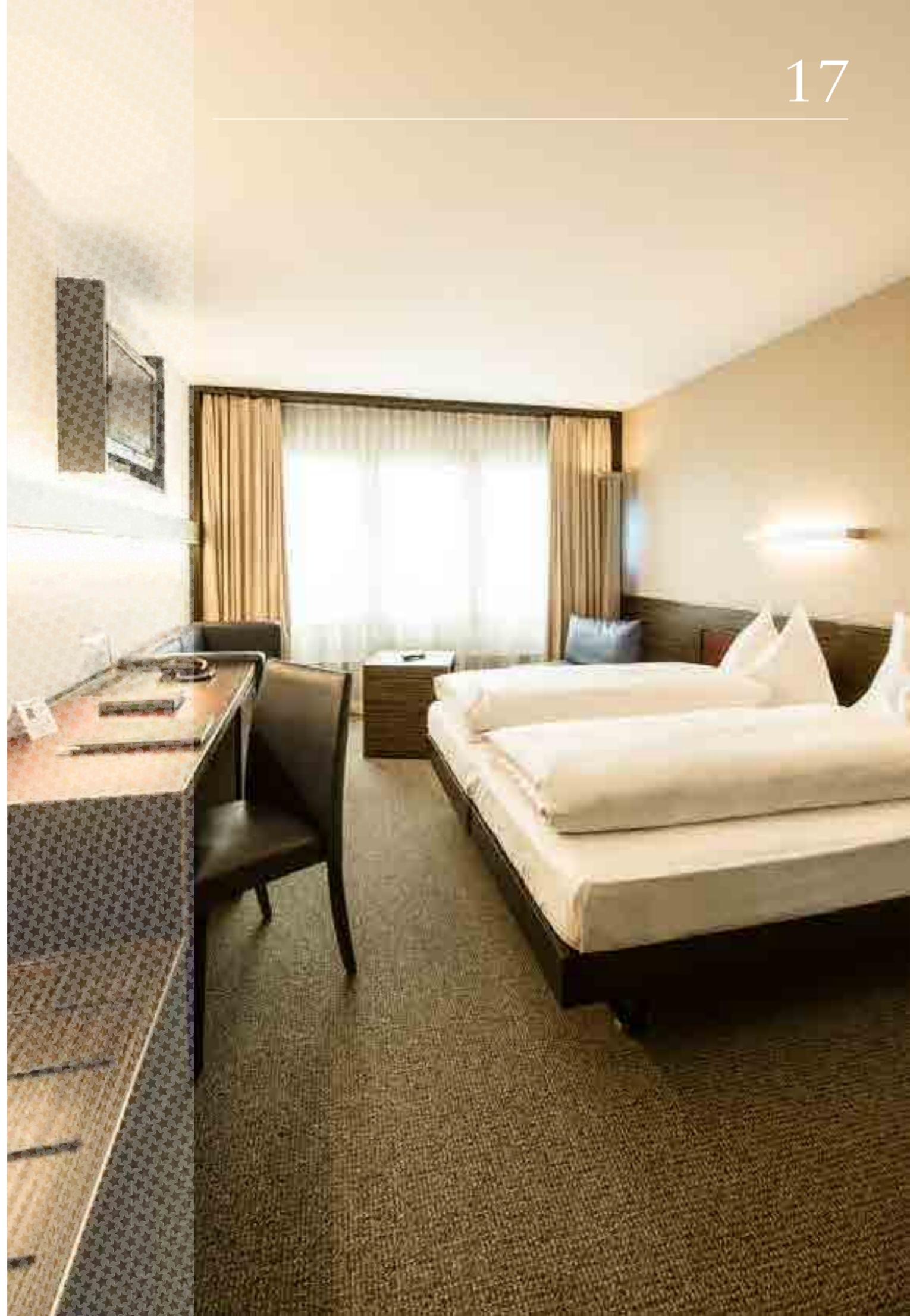
Übernachten Sie in einem unserer 97 Hotelzimmer und Junior-Suiten. Geniessen Sie die Ruhe und die Aussicht – wahlweise über das Berner Hinterland mit dem Berner Hausberg «Gurten» oder über die Dächer der Berner Altstadt (UNESCO Weltkulturerbe).

Hotel

Unsere Hotelzimmer sind modern und gleichzeitig funktionell eingerichtet. Sie verfügen über eine Klimaanlage und eine High-Speed W-LAN Verbindung (kostenlos). Beginnen Sie den Tag mit unserem grosszügigen Frühstücksbuffet im Bistro oder einem erfrischenden Bad in unserem SPA-Bereich.

SPA

Als unser Hotel- oder Seminargast geniessen Sie freien Eintritt in unseren Wellnessbereich. Ein Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium und Fitnessraum bieten Entspannung vor oder nach einem anstrengenden Tag.



RAHMENPROGRAMME

Lockern Sie Ihren Anlass mit Genuss und Kultur auf. Das fördert den Zusammenhalt und gibt neue Energie. Die Auswahl an Rahmenprogrammen ist gross. Wir verfügen über zahlreiche externe Partner, bieten aber auch selber spannende Möglichkeiten an.

Japanischer Postenlauf

Teilen Sie Ihre Gesellschaft auf. Die Teilnehmenden erfahren entweder, wie Sushi fachgerecht zubereitet oder Blumen nach Ikebana-Kunst arrangiert werden. Oder sie erlernen die Grundbegriffe der Japanischen Schrift und Sprache. Nach einer Stunde Intensivkurs treffen sie sich zum Apéro. Hier präsentieren die Teilnehmenden das Erlernte ihren Kolleginnen und Kollegen.

Dazu degustieren Sie Sake und Japanische Bierspezialitäten. Ein gemütliches Essen am Teppanyaki-Herd rundet den speziellen Seminartag ab. So wird jeder Anlass zum unvergesslichen Erlebnis!

Verkehrte Welt

Bei diesem Festbankett läuft alles andersherum. Vom verkehrt eingedeckten Tisch bis zur spiegelverkehrten Menükarte.

Das Menü beginnen wir mit Kaffee und Kuchen und beenden es mit einer raffinierten Vorspeise. Natürlich bleiben die Geschmackssinne von diesem Verwirrspiel unberührt. Die Vorspeise wird gewohnt salzig, das Dessert nach alter Sitte gesüsst daher kommen. Optisch aber ist dieses Fest der Sinne ein ganz besonderes Spektakel. Lassen Sie sich überraschen an einem Anlass an dem vieles verkehrt, aber alles richtig läuft.



KONTAKT

Hotel Ambassador

Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon 031 370 99 99
Fax 031 371 41 17
ambassador@fhotels.ch
www.fassbindhotels.ch

Direktor

Thomas Kübli
thomas.kuebli@fhotels.ch
Telefon 031 370 99 99

Seminarorganisation

Michelle Kilchenmann
bankettbern@fhotels.ch
Telefon 031 370 99 19

Chef de Réception

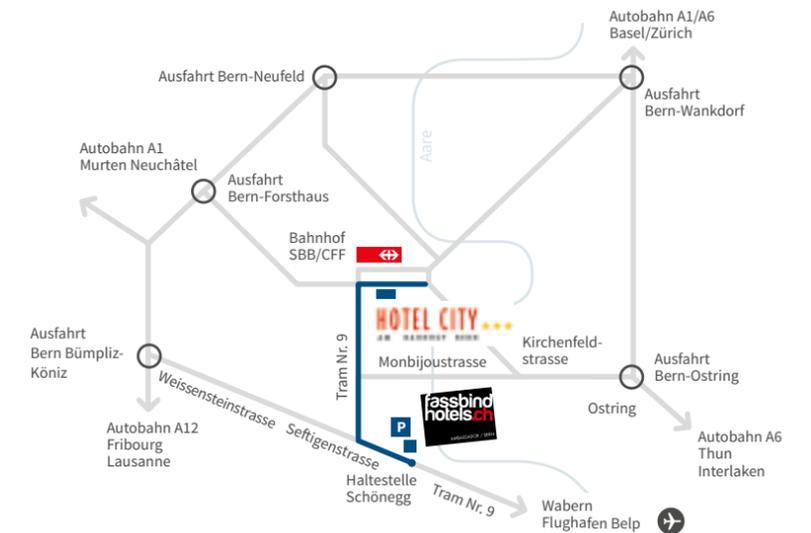
Tanja Eggenschwiler
salesbern@fhotels.ch
Telefon 031 370 99 99

Restaurantleitung

Vicentia Köhler
servicebern@fhotels.ch
Telefon 031 370 99 99

Küchenchefin

Rosmarie Straubhaar
kuechebern@fhotels.ch
Telefon 031 370 99 99





BERN



HOTEL AMBASSADOR ****



HOTEL CITY AM BAHNHOF ***

GENÈVE



HÔTEL CORNAVIN ****



HÔTEL LES NATIONS ***



HÔTEL CRISTAL
(DESIGN) ***



HÔTEL STRASBOURG ***

AMBASSADOR ****
CITY AM BAHNHOF ***
CORNAVIN ****
CRISTAL (DESIGN) ***
STRASBOURG ***
LES NATIONS ***

SEFTIGENSTRASSE 99 - CH 3007 BERN
BUBENBERGPLATZ 7 - CH 3011 BERN
23 BD JAMES-FAZY - CH 1201 GENÈVE
4 RUE PRADIER - CH 1201 GENÈVE
10 RUE PRADIER - CH 1201 GENÈVE
62 RUE DU GRAND-PRÉ - CH 1202 GENÈVE

++ 41 31 370 99 99
++ 41 31 311 53 77
++ 41 22 716 12 12
++ 41 22 716 12 21
++ 41 22 906 58 00
++ 41 22 748 08 08

ambassador@fhotels.ch
city@fhotels.ch
cornavin@fhotels.ch
cristal@fhotels.ch
strasbourg@fhotels.ch
nations@fhotels.ch