

APÉRO- UND MENUVORSCHLÄGE RESTAURANT ARCADIA



Inhaltsverzeichnis:

Apéro, Salate	Seite	1
Suppen, kalte Vorspeisen	Seite	2
Pasta, Risotto, vegetarische Gerichte und Fisch	Seite	3
Hauptgänge	Seite	4
Desserts, Käse	Seite	5
Saisonale Menus	Seite	6-9
Für kleines Budget	Seite	10
Seminare	Seite	11
Pauschalen	Seite	12
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite	13-14

APÉRO

Marinierte Oliven	pro Person	3
Parmesan gebrochen	pro Person	3
Gemüsestängeli mit Dip	pro Person	3
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	3
Mini Chäschüechli	pro Stück	3
Mini Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	3
Focaccia mit Grillgemüse und Mozzarella	pro Stück	3
Focaccia mit Parmaschinken und Mozzarella	pro Stück	4
Blätterteigauswahl (3 Stk pro Person)	pro Person	4
Griechischer Oliven-Feta-Cocktail	pro Person	4
Pouletspiessli Satay mit Erdnusssauce	pro Stück	4
Meatballs mit BBQ-Sauce	pro Stück	4
Crostini mit Tomaten oder Oliven	pro Stück	4
Spiessli mit Tomate und Mozzarella	pro Stück	4
Spiessli mit Melone und Rohschinken	pro Stück	4
Windbeutel mit Kräuterfrischkäsefüllung	pro Stück	4
Risotto mit Pilzen, Tomaten oder Blütenzauber	pro Person	5
Canapés geviertelt (Ei, Käse, Schinken, Salami etc.)	pro Canapé	6
Canapés geviertelt de Luxe (Lachs, Rohschinken, Brie etc.)	pro Canapé	7

Zusammengestellte Apérohäppchen servieren wir Ihnen gerne.

Der Preis beträgt zwischen CHF 10 und CHF 12 pro Person für 3 Komponenten.

Apéro riche auf Anfrage mit weiteren Komponenten möglich. Der Preis richtet sich nach Auswahl und Offerte.

SALATE

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	11
Nüsslersalat mit Haselnussdressing, garniert mit Ei und Speck (saisonal erhältlich)	13.50
Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette, gehobelter Belper Knolle und Nüssen	14
Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Parmesansplittern und Knoblauchcroûtons	14
Salat «Caprese» mit Tomaten, Buffalo Mozzarella, Olivenöl und Basilikum	15
Bunter Saison Salat mit Avocado, Granatapfelkernen und Käsecracker	16

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Backerbsen, Gemüseperlen)	8
Saisonale Cremesuppe (Bärlauch, Spargel, Kürbis)	9
Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons	9
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert und Basilikumschaum	11
Weissweincremesuppe mit Vacherin-Ravioli	14
Spanische Gazpacho (Gemüsekaltschale), Krevettenspiessli mit Zitronengras und Kartoffelstroh	15
Pilzcappuccino mit Trüffelscheiben und Blätterteig-Dekor	16

KALTE VORSPEISEN

Melonenfächer mit Rohschinken (saisonal)	16
Krevettencocktail mit Toast	17
Vitello tonnato	17
Pilztiramisu mit Portweinkirschen und Salatbouquet	19
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan-Spänen, Olivenöl, Rucola und Cherry-Tomaten	21
Antipasti misti (gemischter italienischer Vorspeiseteller)	22
Rauchfischkarussell (Geräucherter Lachs, Forelle, Makrele, Stör und Thunfisch) mit Meerrettichschaum, Brioche und Butter	24



PASTAGERICHTE & RISOTTO

Spaghetti alla carbonara (Parmaschinken, Knoblauch, Eier, Rahm und Parmesan)	25
Orecchiette mit Gemüse (Saison)	25
Penne all'arrabbiata (scharf)	25
Tagliatelle al pesto	25
Casarecce alla moda nostra (Rohschinken, Zwiebeln, Tomaten und Rahm)	25
Zitrusfrüchterisotto mit sautierten Riesenkrevetten	31

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Kartoffelfächer	23
Gemüsetortilla mit Kartoffeln, dazu Sauerrahm	23
Kartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce und Pecorino	23
Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce und Spaghetti	24
Fregola Sarda, Sardische Pasta-Spezialität mit Tempuragemüse und Pesto	24
Blütenauberrisotto mit Mascarpone und grilliertem Gemüse oder Pilzen	25
Tofugeschoteltes «Stroganoff» mit Peperoni, Pilzen und Creme Fraîche, Spätzli	26

FISCH

Sautierter Zander auf Rahmlauch mit eingelegten Zwiebeln	37
Pikanter Riesenkrevettensiess mit Mango-Salsa	38
Gebratene Lachstranche mit Dillrahmsauce	38
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce	38
Grilliertes Thunfischsteak mit rosa Pfeffer	39
Gerollte Seezungenfilets mit Kräutersauce und Gemüseperlen	42

Unsere Pasta-, Risotto- und Fischgerichte können Sie auf Wunsch auch als kleine Portion, je nach Gericht mit und ohne Stärkebeilagen, als warmen Zwischengang bestellen. Der Preis für den Zwischengang beträgt CHF 19 pro Gericht, Ausnahme beim Risotto mit Krevetten CHF 25.

HAUPTGÄNGE

Schweinssteak mit Kräuterbutter	29
Schweinsbraten mit Dörrfrüchten gefüllt, Cognacsauce	30
Gebratene Pouletbrust mit Ricotta und Kräutern gefüllt, Whiskysauce	31
Glasierte Kalbsschulterwürfel mit Paprikasauce	34
Schweinskarreebraten mit Morchelrahmsauce	35
Zürcher Geschnetzeltes (Optional mit Rösti)	36
Gespickter Rindsschmorbraten mit Speck, Brotcroûtons und Champignons (ab 6 Personen)	36
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce	36
Geschnetzelte Kalbsleber mit Himbeeressig und frischen Himbeeren	38
Gebratenes Lammrückenfilet mit Senf-Butterkruste, Lavendeljus	43
Wiener Schnitzel mit Zitronengarnitur und Preiselbeeren (max. 20 Personen)	44
Im Ofen gegarter Rindsrücken mit Portweinjus (ab 6 Personen)	44
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce	44
Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Portweinsauce (ab 6 Personen)	46
Kalbssteak mit Champignonsauce	46
Rindsfiletmedaillons mit Béarnaisesauce	49

Diese Gerichte werden Ihnen mit Gemüse vom Markt und einer Stärkebeilage nach Wahl serviert.

Stärkebeilagen:

Tagliatelle, Spätzli, Reis, Risotto, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten
Pommes Frites, Pommes Allumettes

DESSERTS

Karamellköpfli mit Rahm und Früchten	8
Schwarzwäldertorte (Stückpreis)	8
Gebrannte Creme mit Brätzeli	9
Panna Cotta mit saisonalen Früchten	10
Zweifarbiges Schokoladenmousse mit Früchten garniert	11
Tiramisu	12
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokos-Panna Cotta	12
Eiskaffee «Arcadia»	13/10
Dessertteller «Arcabalone»	
Sorbetteller mit Früchten und Fruchtmarksauce	13
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace	14
Schokoladen-Nuss-Gefrorenes im Biskuitmantel	
Pralinésauce und Gebäck	15
Dessertteller «Arcadia»	
mit verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	16
Dessertbuffet «Arcadia» (ab 15 Personen)	21

KÄSE

Käseteller (5 Sorten Hart & Weichkäse) mit Trauben, Nüssen und Olivenbrot	14
---	----

SAISONALE MENUVORSCHLÄGE

Frühlingsmenu №1

Spargel-Panna Cotta mit Rauchlachsrosette, Radieschen
und Limonen-Holundervinaigrette

3,-

Tomatenessenz mit Sherry

3,-

Niedergegarter Rindshohrrücken
mit grobkörniger Senfhollandaise
gebratene Frühlingskartoffeln

Baby-Gemüse

3,-

Erdbeer-Rhabarber-Ragoût
mit Sesamkrokant-Parfait

85

Frühlingsmenu №2

Geräucherte Entenbrust mit Frühlingssalat
und gehobelter Belper Knolle

3,-

Weissweincremesuppe
mit Bärlauch Ravioli

3,-

Kalbfleischröllchen mit Ricotta-Zitronenfüllung
Madeirajus
Nudeln

Frühlingsgemüse

3,-

Mariniertes Ananas-Carpaccio
mit Kokos-Panna Cotta

80

Sommermenu №1

Trilogie von der Melone
mit Feta, Minze und Limonen-Öl

3,-

«Gazpacho»
mit eingelegtem Gemüse und Olivenöl

Crostini

3,-

Gebratene Medaillons vom Schweinsfilet
mit Ananassalbeijus
Pilzrisotto
Gedämpfte Tomaten

3,-

Panna Cotta mit marinierten Feigen
und Pistazien-Schichtmarzipan

86

Sommermenu №2

«Panzanella di Bufala»
Tomatensalat mit Basilikum,
Büffelmozzarella und Croûtons

3,-

Mandelsuppe
mit schwarzem Knoblauch

3,-

Schweizer Pouladenbrust
mit Ratatouillesauce
Kartoffelstampf
Baby-Karotten

3,-

Exotischer Fruchtsalat mit Ingwer
und Piña Colada-Schaum

72

Herbstmenu №1

Nüsslisalat mit Birne,
Trauben und Nüssen
„„
Kürbissuppe
mit Ziegenkäse
„„
Hirschgeschnetzeltes mit Wachholderjus
Butterspätzli
Rotkraut
Wildgarnitur
„„
Birnen-Tarte
mit Nougat-Thymian-Eis

78

Herbstmenu №2

Randencarpaccio mit Haselnussöl,
Frischkäsemousse und Friséesalat
„„
Eierschwämmlcremesuppe
mit Speckwürfeli und Nüsslerpesto
„„
Rindsfiletmedaillons
mit Süßmostsauce
Rote Polenta
Wirsinggemüse
„„
Griechischer Joghurt mit Honig,
Walnüssen und Kokosmakronen

92

Wintermenu №1

Nüsslersalat mit geräucherter Entenbrust,

Orange und Feigensenf

„„

Randensuppe

mit Crème Fraîche und Mandeln

„„

Niedergegartes Kalbsnierstück

mit Marsalajus

Maiskrapfen

Gedünstetem Lauch

„„

Schokoladenmousse

mit aromatisiertem Lebkuchen und Orangenkompott

89

Wintermenu №2

Wintersalat

mit Ziegenkäse im Roggenbrotmantel

Quitten-Vinaigrette

„„

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit farbigem Eierstich

„„

Kalbsschulterbraten mit Dörrzwetschgenfüllung

Lavendeljus

Maisgriessschnitten

Mandel-Brokkoli

„„

Vanille-Parfait

mit Meringue und Maroni-Eis

78

FÜR EIN KLEINES BUDGET

Gemischter Salat

Kalbsrahmschnitzel

Nudeln

Pfirsich mit Rahm

38

—

Grüner Salat

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce

Rösti

Karotten

31

—

Pastetli mit Kalbfleischfüllung und Pilzen

Karotten und Erbsen

26

—

Kalter Teller mit Schinken, Salami, Bresaola und Käse garniert

Brot und Butter

25

—

Lauwarmer Beinschinken

Kartoffelsalat

25

KLEINE DESSERTS

Tagesdessert

7.50

Schwarzwälder-Schnitte

8

Coupe Jacques, Vanilleglacé mit Fruchtsalat

8

Gebrannte Creme mit Brätzeli

9

Weitere Gerichte oder Buffetvarianten nach Ihren Wünschen besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen.

BANKETT- UND TAGUNGSANGEBOT

Unsere Bankett- und Tagungsräumlichkeiten

Saal mieten	Ganzer Tag / Halber Tag (bis 4 Std)
Bolligen Saal (30 m2)	bis max. 20 Personen CHF 200 / 120
Ostermundigen Saal (30 m2)	bis max. 20 Personen CHF 200 / 120
Beide Säle zusammen (60 m2)	bis max. 40 Personen CHF 350 / 200
Vechigen Sitzungsraum (17 m2) (mit Flat Screen und Minibar)	bis max. 6 Personen CHF 150
Ittigen Saal 1 (131 m2)	bis max. 50 Personen CHF 400
Ittigen Saal 2 (149 m2)	bis max. 70 Personen CHF 400
Ittigen Saal 1+2	bis max. 120 Personen CHF 750

Die Bestuhlungsart erfolgt nach Ihren Wünschen und den Platzverhältnissen entsprechend. Runde Tische können wir keine zur Verfügung stellen.

Infrastruktur

➤ WLAN für alle Besucher	gratis
➤ Flip-Chart	CHF 20
➤ Pinwand	CHF 20
➤ Rednerpult	CHF 20
➤ Mobile Grossleinwand	CHF 30
➤ Headset Funkmikrophon	CHF 50
➤ Mobiler Beamer	CHF 80
➤ Gestimmter Flügel	CHF 300

Kaffeepausenbuffet im Raum

Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure), Kaffee/Tee (Nespresso-Maschine), Orangensaft, Früchtekorb, Gipfeli (morgens) und Süßgebäck (nachmittags)

Buffet ab 4 Personen à discretion	CHF 18 /p. Person
-----------------------------------	-------------------

Getränke und Verpflegung dürfen Sie gerne bei uns vorbestellen. Diese werden nach Aufwand verrechnet.

Bankette

Für Bankette verrechnen wir keine Saalmiete! Gerne dekorieren wir die Räumlichkeiten bzw. den Esstisch nach dem Charakter Ihres Anlasses und nach Ihren Vorstellungen. Die Dekorationsaufträge werden zu Selbstkosten weiter verrechnet. In den Menüpreisen sind nebst dem Gedeck Tischlampen bzw. Kerzen, unser Standard-Menükärtli inbegriffen.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MWST.

Version Oktober 2024

PAUSHALEN

HARMONIE:

Saalmiete: ✓

Standardtechnik*: ✓

Sitzungsgetränk: Wasser mit/ohne Kohlensäure

Kaffeepause Vormittag: Kaffee, Tee, Gipfeli, Früchte

Kaffeepause Nachmittag: Kaffee, Tee, Streuselkuchen

Lunch (ohne Getränke)

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| ➤ 2-Gang Mittagessen / halber Tag | CHF 60.00 |
| ➤ 2-Gang Mittagessen / ganzer Tag | CHF 75.00 |

SONNE:

Saalmiete: ✓

Standardtechnik*: ✓

Sitzungsgetränk: Wasser mit/ohne Kohlensäure

Kaffeepause Vormittag: Kaffee, Tee, O-Saft, Gipfeli, Früchte, Birchermüesli

Kaffeepause Nachmittag: Kaffee, Hausgemachter Eistee, Streuselkuchen, Mini-Sandwiches, Lindor-Kugeln

Lunch (ohne Getränke)

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| ➤ 3-Gang Mittagessen / halber Tag | CHF 80.00 |
| ➤ 3-Gang Mittagessen / ganzer Tag | CHF 95.00 |

MINDEST PAX:

Bolligen & Ostermundigen: 6

BO: 10

Zuschlag pro Person Lunch in Buffetform

- | | |
|------------|-------------|
| ➤ HARMONIE | + CHF 12.00 |
| ➤ SONNE | + CHF 15.00 |

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*Technische Hilfsmittel (in der Raummiete inkludiert):

WLAN im ganzen Haus, mobiler Full-HD Beamer inkl. Leinwand, mobiler Flat-Screen (Full-HD Display),

Pinnwände, Flipcharts, Moderatorenkoffer, Moderatorenpult, Funk Handmikrofon, Funk Headset, Radio/CD Player, mobile Garderoben

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MWST.

Version Oktober 2024

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜKARTEN

Die Menükarten werden von uns auf Ihren Wunsch gedruckt. Geben Sie uns den gewünschten Text/Bild frühzeitig bekannt.

TISCHDEKORATION

Die florale Tischdekoration organisieren wir gerne für Sie. Lassen Sie uns Ihre Vorstellungen wissen. Verrechnung nach Aufwand.

FREINACHT-ANLÄSSE

Für geschlossene Gesellschaften mit gemeinsamem Nachtessen berechnen wir ab 00.30 Uhr einen Pauschalzuschlag von CHF 120.- pro angefangene Stunde.

HAFTUNG UND VERSICHERUNG

Allfällige Beschädigungen an Infrastruktur und Mobiliar stellen wir nach Aufwand in Rechnung. Für Garderobe und persönliche Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

ANNULLATIONSREGELUNG

Bis 14 Tage vor dem Anlass werden für Annulationen keine Gebühren verrechnet. 3-13 Tage vor dem Anlass 50% und ab 48 Stunden vor dem Anlass 100% des Menüpreises und/oder der Raummiete und Pauschale. Die definitive Teilnehmerzahl muss uns spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir 50% des Menüpreises/Pauschale.

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MWST. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

ALLERGIEN UND INTOLERANZEN

Zu Allergenen, Intoleranzen und Inhaltsstoffen in unseren Produkten geben Ihnen die Service-Mitarbeitenden, sowie die Bankettverantwortlichen gerne Auskunft.

ZAHLUNGSART

Bar, EC-Direct, Postcard, Kreditkarte oder Rechnung mit Einzahlungsschein. Zahlfrist ist 10 Tage nach Erhalt der Rechnung.