

BANKETT- & SEMINAR DOKUMENTATION



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
Wege zu uns	Seite	15

APÉRO

Marinierte Oliven	pro Person	3
Parmesan gebrochen	pro Person	3
Gemüestängeli 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 & Mozzarella	pro Stück	4
Blätterteigauswahl (3 Stk pro Person)	pro Person	4
Griechischer Oliven-Feta-Cocktail	pro Person	4
Pouletspiessli Satay mit Erdnussssauce	pro Stück	4
Meatballs mit BBQ-Sauce	pro Stück	4
Crostini mit Tomaten oder Oliven	pro Stück	4
Spiessli mit Tomate & Mozzarella	pro Stück	4
Spiessli mit Melone & 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	7
Canapés geviertelt de Luxe (Lachs, Rohschinken, Brie etc.)	pro Canapé	8

SALATE

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	11
Nüsslersalat mit Haselnussdressing, garniert mit Ei und Speck (saisonal erhältlich)	15.50
Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette, gehobelter Belper Knolle & Nüssen	15.50
Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Parmesansplittern & Knoblauch-CROUTONS	15.50
Salat «Caprese» mit Tomaten, Buffalo Mozzarella, Olivenöl & Basilikum	16.50
Bunter Saison Salat mit Avocado, Granatapfelkernen & Käsecracker	17.50

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Backerbsen oder Gemüseperlen)	8
Saisonale Cremesuppe (Bärlauch, Spargel, Kürbis)	9
Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons	9
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert & Basilikumschaum	11
Weissweincremesuppe mit Vacherin-Ravioli	16
Spanische Gazpacho (Gemüsekaltschale), Krevettenspiessli mit Zitronengras und Kartoffelstroh	18.50
Pilzcappuccino mit Trüffelscheiben & Blätterteig-Dekor	17.50

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 & Cherry-Tomaten	21
Antipasti misti (gemischter italienischer Vorspeiseteller)	22
Rauchfischkarussell (Geräucherter Lachs, Forelle, Makrele, Stör und Thunfisch) mit Meerrettichschaum, Brioche & Butter	24

PASTAGERICHTE & RISOTTOS

Spaghetti alla carbonara (Parmaschinken, Knoblauch, Eier, Rahm & Parmesan)	27
Orecchiette mit Gemüse (Saison)	27
Penne all'arrabbiata (scharf)	27
Tagliatelle al pesto	27
Casarecce alla moda nostra (Rohschinken, Zwiebeln, Tomaten und Rahm)	27
Zitrusfrüchterisotto mit sautierten Riesenkrevetten	31

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Kartoffelfächer	24
Gemüsetortilla mit Kartoffeln, dazu Sauerrahm	24
Kartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce & Pecorino	24
Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce & Spaghetti	26
Fregola Sarda, Sardische Pasta-Spezialität mit Tempuragemüse & Pesto	26
Blütenauberrisotto mit Mascarpone & grilliertem Gemüse oder Pilzen	27
Tofugeschoteltes «Stroganoff» mit Peperoni, Pilzen und Creme Fraîche, Spätzli	28

FISCH

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

HAUPTGÄNGE

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

Diese Gerichte werden Ihnen mit Gemüse vom Markt & 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	11
Zweifarbiges Schokoladenmousse mit Früchten garniert	12
Tiramisu	13
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokos-Panna Cotta	13
Eiskaffee «Arcadia»	13/10
Dessertteller «Arcabaleno»	
Sorbetteller mit Früchten und Fruchtmarksauce	14
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace	15
Schokoladen-Nuss-Gefrorenes im Biskuitmantel mit Pralinésauce & Gebäck	16
Dessertteller «Arcadia» mit verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	16
Dessertbuffet «Arcadia» (ab 15 Personen)	21

KÄSE

Käseteller (5 Sorten Hart- & Weichkäse) mit Trauben, Nüssen & Olivenbrot	15
---	----

SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

Frühlingsmenu №1

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



Tomatenessenz mit Sherry



Niedergegarter Rindshohrrücken
mit grobkörniger Senfhollandaise
gebratene Frühlingskartoffeln

Baby-Gemüse



Erdbeer-Rhabarber-Ragoût
mit Sesamkrokant-Parfait

85

Frühlingsmenu №2

Geräucherte Entenbrust mit Frühlingssalat
& gehobelter Belper Knolle



Weissweincremesuppe
mit Bärlauch Ravioli



Kalbfleischröllchen mit Ricotta-Zitronenfüllung
Madeirajus
Nudeln
Frühlingsgemüse



Mariniertes Ananas-Carpaccio
mit Kokos-Panna Cotta

80

Sommermenu №1

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



«Gazpacho»
mit eingelegtem Gemüse & Olivenöl
Crostini



Gebratene Medaillons vom Schweinsfilet
mit Ananassalbeijus
Pilzrisotto
Gedämpfte Tomaten



Panna Cotta mit marinierten Feigen
& Pistazien-Schichtmarzipan

86

Sommermenu №2

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



Mandelsuppe
mit schwarzem Knoblauch



Schweizer Pouletbrust
mit Ratatouillesauce
Kartoffelstampf
Baby-Karotten



Exotischer Fruchtsalat mit Ingwer
& Piña Colada-Schaum

72

Herbstmenu №1

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

78

Herbstmenu №2

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

92

Wintermenü №1

Nüsslersalat mit geräucherter Entenbrust,
Orange & Feigensenf
„„
Randensuppe
mit Crème Fraîche & Mandeln
„„
Niedergegartes Kalbsnierstück
mit Marsalajus
Maiskrapfen
Gedünstetem Lauch
„„
Schokoladenmousse
mit aromatisiertem Lebkuchen & Orangenkompost

89

Wintermenü №2

Wintersalat
mit Ziegenkäse im Roggenbrotmantel
Quitten-Vinaigrette
„„
Doppelte Rinderkraftbrühe
mit farbigem Eierstich
„„
Kalbsschulterbraten mit Dörrzwetschgenfüllung
Lavendeljus
Maisgriessschnitten
Mandel-Brokkoli
„„
Vanille-Parfait
mit Meringue & Marroni-Eis

78

FÜR EIN KLEINES BUDGET

Gemischter Salat

Kalbsrahmschnitzel 38
Nudeln
Pfirsich mit Rahm

—

Grüner Salat

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce 31
Rösti
Karotten

—

Pastetli mit Kalbfleischfüllung & Pilzen 26
Karotten & Erbsen

—

Kalter Teller mit Schinken, Salami, Bresaola & Käse 25
Brot & Butter

—

Lauwarmer Beinschinken 25
Kartoffelsalat

KLEINE DESSERTS

Tagesdessert 7.50
Schwarzwalder-Schnitte 8
Coupe Jacques - Vanilleglacé mit Fruchtsalat 8
Gebrannte Creme mit Brätzeli 9

BANKETT UND SEMINARANGEBOT

Unsere Bankett- und Seminarräumlichkeiten

Saal mieten	ab / bis 4 Std
Bolligen Saal (30 m ²) bis max. 20 Personen	200 / 120
Ostermundigen Saal (30 m ²) bis max. 20 Personen	200 / 120
Beide Säle zusammen (60 m ²) bis max. 40 Personen	350 / 200
Vechigen Sitzungsraum (17 m ²) bis max. 6 Personen (mit Flat Screen und Minibar)	150 / 100
Ittigen Saal 1 (131 m ²) bis max. 50 Personen	500 / 350
Ittigen Saal 2 (149 m ²) bis max. 70 Personen	500 / 350
Ittigen Saal 1+2 bis max. 120 Personen	800 / 700

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

Miete Infrastruktur

• WLAN für alle Besucher	inkl,
• Flip-Chart	20
• Pinwand	20
• Rednerpult	20
• Mobile Grossleinwand	30
• Headset Funkmikrophon	50
• Mobiler Beamer	80
• Gestimmter Flügel	300

Kaffeepausenbuffet im Raum

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

Buffet ab 4 Personen	18 /p. Pers. & p. Pause
----------------------	-------------------------

SEMINAR-PAUSCHALEN

HARMONIE:

Saalmiete: ✓

Standardtechnik*: ✓

Sitzungsgetränk: Wasser mit/ohne Kohlensäure

Kaffeepause Vormittag: Kaffee, Tee, Gipfeli, Früchte

Kaffeepause Nachmittag: Kaffee, Tee, Streuselkuchen

Lunch 2-Gang Mittagessen (ohne Getränke)

➤ halber Tag	60.- p. Pers.
➤ ganzer Tag	75.- p. Pers.
➤ Zuschlag bei Lunch in Buffetform	12.- p. Per.

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 3-Gang Mittagessen (ohne Getränke)

➤ halber Tag	80.- p. Pers.
➤ ganzer Tag	95.- p. Pers.
➤ Zuschlag bei Lunch in Buffetform	15.- p. Per.

MINDEST ANZAHL PERSONEN:

Bolligen oder Ostermundigen: 6

Bolligen & Ostermundigen: 10

*Technische Hilfsmittel (in der Raummiete inkludiert):

WLAN, mobiler Flat-Screen (Full-HD Display), Pinnwand, Flipchart, Moderatorenkoffer, Funk Hand-Mikrofon, Funk Headset, mobile Garderoben

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜS

Ab 10 Personen stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Menü zusammen – basierend auf unseren Vorschlägen oder ganz nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorlieben.

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.

ANNULATIONSREGELUNG

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.

PREISE

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

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

ALLERGIEN UND INTOLLERANZEN

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.
Zahlungsfrist ist 10 Tage nach Erhalt der Rechnung.

KONTAKT

Restaurant Arcadia
Talgut-Zentrum 34
3063 Ittigen

Telefon 031 921 60 30
reservaton@arcadia-ittigen.ch
www.arcadia-ittigen.ch

ANFAHRT MIT DEM AUTO

- Ab Autobahn (Zürich, Fribourg, Thun)
Ausfahrt Wankdorf, Richtung Bolligen
- Beim 3. Kreisel links Richtung Ittigen
(Untere Zollgasse)
- Nach Bahnübergang links
(Worblentalstrasse)
- Nach 300 Metern Parkhaus
Mit Gebührenpflichtigen Parkplätzen

ÖFFENTLICHER VERKEHR

- Ab Bahnhof Bern-RBS mit S7
(Worb Dorf) bis Station Ittigen
- Passerelle direkt zum Talgut-Zentrum
- Fahrzeit ab Bahnhof Bern: 9 Minuten
- Fahrpläne und Informationen:
www.rbs.ch

PARKHAUS TALGUT-ZENTRUM

Montag-Freitag
7.30 – 19.00 Uhr (danach CHF 0.50 pro Stunde)

Samstag
7.30 – 17.00 Uhr (danach CHF 0.50 pro Stunde)

- bis 30 Minuten gratis
- bis 2 Stunden CHF 1.-
- bis 3 Stunden CHF 3.-
- bis 4 Stunden CHF 6.50
- jede weitere Stunde CHF 4.40