

## **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 |
| 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 & 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 & 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,<br>garniert mit Ei und Speck (saisonal erhältlich) | 15.50 |
| Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette,<br>gehobelter Belper Knolle & Nüssen               | 15.50 |
| Eisbergsalat mit gebratenem Speck,<br>Parmesansplitttern & Knoblauch-Croutons          | 15.50 |
| Salat «Caprese» mit Tomaten, Buffalo Mozzarella,<br>Olivenöl & Basilikum               | 16.50 |
| Bunter Saison Salat mit Avocado,<br>Granatapfelkernen & Käsecracker                    | 17.50 |

## SUPPEN

|   |       |
|---|-------|
| Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Einlage<br>(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),<br>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,<br>Rucola & Cherry-Tomaten  | 21 |
| Antipasti misti (gemischter italienischer Vorspeiseteller)   | 22 |
| Rauchfischkarussell (Geräucherter Lachs, Forelle,<br>Makrele, Stör und Thunfisch)<br>mit Meerrettichschaum, Brioche & Butter | 24 |

## PASTAGERICHTE & RISOTTOS

|   |    |
|---|----|
| Spaghetti alla carbonara<br>(Parmaschinken, Knoblauch, Eier, Rahm & Parmesan) | 27 |
| Orecchiette mit Gemüse (Saisonal)   | 27 |
| Penne all'arrabbiata (scharf)   | 27 |
| Tagliatelle al pesto  | 27 |
| Casarecce alla moda nostra<br>(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<br>mit Tempuragemüse & Pesto         | 26 |
| Blütenzauberrisotto mit Mascarpone<br>& grilliertem Gemüse oder Pilzen          | 27 |
| Tofugeschetztes «Stroganoff»<br>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<br>mit Ricotta & Kräutern gefüllt, Whiskysauce  | 31 |
| Glasierte Kalbsschulterwürfel mit Paprikasauce                        | 34 |
| Schweinskarreebraten mit Morchelrahmsauce                             | 35 |
| Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes (Optional mit Rösti)                     | 36 |
| Gespickter Rindsschmorbraten mit Speck, Brotcroûtons<br>& Champignons | 36 |
| Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce                            | 36 |
| Geschnetzelte Kalbsleber<br>mit Himbeeressig & frischen Himbeeren     | 38 |
| Gebratenes Lammrückenfilet<br>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    |
| Zweifarbige 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<br>mit Pralinésauce & Gebäck | 16    |
| Dessertteller «Arcadia»   | 16    |
| mit verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie                   |       |
| Dessertbuffet «Arcadia» (ab 15 Personen)                                  | 21    |

## KÄSE

|   |    |
|---|----|
| Käseteller (5 Sorten Hart- & Weichkäse)<br>mit Trauben, Nüssen & Olivenbrot | 15 |
|---|----|

# SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

## Frühlingsmenu №1

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



Tomatenessenz mit Sherry



Niedergegarter Rindshohrücken  
mit grobkörniger Senfhollandaise  
gebratene Frühlingskartoffeln  
Baby-Gemüse



Erdbeer-Rhabarber-Ragoût  
mit Sesamkrokant-Parfait

85

## Frühlingsmenu №2

Geräucherte Entenbrust mit Frühlingsalat  
& 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 Ananassalbejus  
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 Poulardenbrust  
mit Ratatouillesauce  
Kartoffelstampf  
Baby-Karotten



Exotischer Fruchtsalat mit Ingwer  
& Piña Colada-Schaum

72

### **Herbstmenu №1**

Nüsslisalat mit Birne,  
Trauben & Nüssen



Kürbissuppe  
mit Ziegenkäse



Hirschgeschnetztes mit Wachholderjus

Butterspätzli

Rotkraut

Wildgarnitur



Birnen-Tarte  
mit Nougat-Thymian-Eis

78

### **Herbstmenu №2**

Randencarpaccio mit Haselnussöl,  
Frischkäsemousse & Friséesalat



Eierschwämmlicremesuppe  
mit Speckwürfeli & Nüsslerpesto



Rindsfiletmedaillons

mit Süssmostsauce

Rote Polenta

Wirsinggemüse



Griechischer Joghurt mit Honig,  
Walnüssen & Kokosmakronen

92

### Wintermenu №1

Nüsslersalat mit geräucherter Entenbrust,  
Orange & Feigensenf



Randensuppe  
mit Crème Fraîche & Mandeln



Niedergegartes Kalbsnierstück  
mit Marsalajus  
Maiskräpfen  
Gedünstetem Lauch



Schokoladenmousse  
mit aromatisiertem Lebkuchen & 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 & 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  
Schwarzwälder-Schnitte 8  
Coupe Jacques - Vanilleglacé mit Fruchtsalat 8  
Gebrannte Creme mit Brätzeli 9

# BANKETT UND SEMINARANGEBOT

## Unsere Bankett- und Seminarräumlichkeiten

| Saal mieten  | ab / bis<br>4 Std |
|--|-------------------|
| Bolligen Saal (30 m2) bis max. 20 Personen   | 200 / 120         |
| Ostermundigen Saal (30 m2) bis max. 20 Personen                                    | 200 / 120         |
| Beide Säle zusammen (60 m2) bis max. 40 Personen                                   | 350 / 200         |
| Vechigen Sitzungsraum (17 m2) bis max. 6 Personen<br>(mit Flat Screen und Minibar) | 150 / 100         |
| Ittigen Saal 1 (131 m2) bis max. 50 Personen                                       | 500 / 350         |
| Ittigen Saal 2 (149 m2) 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, Bircher muesli

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 Annullationen 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  
[reservation@arcadia-ittigen.ch](mailto:reservation@arcadia-ittigen.ch)  
[www.arcadia-ittigen.ch](http://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](http://www.rbs.ch)

## **PARKHAUS TALGUT-ZENTRUM**

### **Parkgebühren während den Ladenöffnungszeiten:**

Montag- Freitag 7.30 – 19.00 Uhr

Sa 7.30 – 17.00 Uhr

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

### **Parkgebühren nach Zentrumsschluss:**

Montag – Freitag 19.00 – 7.30 Uhr

Samstag 17.00 – 24.00 Uhr & 0.00 – 7.30 Uhr

Sonntag 0.00 – 24.00 Uhr

- bis 30 Minuten gratis
- danach CHF 0.50 pro Stunde