



VITAE SOCIETAS

# FÜR IHR BANKETT

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse.

Unser eingespieltes Team berät Sie gerne und organisiert den von Ihnen gewünschten Anlass – sei dies im Restaurant Arcadia oder als Catering am Ort Ihrer Wahl.

Wir verfügen über elegante Räumlichkeiten, die für gesellschaftliche Anlässe jeglicher Art geeignet sind. In unserem Palmensaal finden kleine Feiern sowie grosse Bankette mit bis zu 120 Personen statt.

Wir tun alles, damit Sie Ihren Gästen als perfekter Gastgeber in Erinnerung bleiben. Wir helfen Ihnen, die am besten geeigneten Menüs auszuwählen und informieren Sie über unsere Saison-Angebote und Degustations-Spezialitäten.

Auch bei der fachmännischen Planung und Realisierung Ihres Anlasses stehen wir Ihnen mit Freude zur Seite.

Schön, dass wir Sie bald im Arcadia begrüßen dürfen:

Advent	Silberne Hochzeit	Muttertag
Weihnachten	Auffahrt	Taufe
Silvester	Pfingsten	Hochzeit
Neujahr	Konfirmation	Jubiläum
Berchtoldstag	Trauerfeier	Bankett
Geburtstag	Ostern	.....
1. August	Firmung	
3Könige	Firmenanlass	

# APERITIF

## **Antipasti mit Oliven, grilliertem Gemüse, Frischkäse**

Portion 12.— \*

## **Crostini misti**

mit Tomaten-Basilikum, Steinpilzen oder Oliven

Stück 1.50

## **Amuse bouche mit Schinken, Salami und Frischkäse**

Portion 6.— \*

## **Rauchlachs auf Parisettescheibe**

Stück 4.—

## **Schinkengipfeli, Mini-Pizza**

Stück 1.20

## **Blätterteiggebäck**

Portion 12.— \*

## **Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce**

Stück 3.50

## **Panierte Shrimps mit pikanter Sauce**

Stück 3.50

## **Foccacia italiana**

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Stück 5.—

## **Foccacia romana**

Parmaschinken, Bel Paesekäse und getrocknete Tomaten

Stück 6.—

## **Gemüse-Dips**

Portion 5.50 \*

\* Portionenpreis für 3 Personen

Für die Auswahl beraten wir Sie nach Wunsch.

# SUPPE

## **Raviolini in brodo**

Kraftbrühe mit kleinen Ravioli

7.50

## **Zuppa pavese**

Bouillon mit Ei und Käsetoast

8.—

## **Zuppa di gamberi**

Flusskrebssuppe

9.—

## **Minestrone**

Italienische Gemüsesuppe

7.50

## **Tagessuppe oder Bouillon natur**

5.50

# SALAT

## **Insalata verde**

Grüner Salat

7.50

## **Insalata mista**

Gemischter Salat

8.50

## **Insalata di stagione**

Blattsalat der Saison mit Sprossen und Kernen

8.—

## **Insalata di pomodoro profumato**

Tomatensalat mit Basilikum und Zwiebeln

9.—

## **Insalata di fermentino Mimosa** (je nach Saison)

Nüsslersalat mit Ei

9.—

## **Insalata Caprese**

Zarte Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

12.50

# KALTE VORSPEISE

## **Prosciutto di Parma**

Parmaschinken garniert mit eingelegten Pilzen  
und Artischockenherzen

17.50

## **Salmone affumicato**

Rauchlachs-Tranchen mit Meerrettichschaum und Brioche

18.—

## **Carpaccio alla Toscana**

Hauchdünnes Rindfleischcarpaccio mit Olivenöl,  
Parmesanspänen, Pinienkernen und Ruccola  
Balsamico-Vinaigrette

17.—

## **Carpaccio di verdura**

Gurken carpaccio mit Oliven und Kapern an Basilikumvinaigrette  
mit Tomatenmousse

14.50

## **Mosaico di salmone e lucioperca**

Lachs-Zander mosaik im Karottenmantel mit Dillsauce  
Salatbouquet

17.50

## **Involtino di faraona con frutti secchi**

Perlhuhnroulade mit Trockenfrüchten an Honig-Pfeffersauce  
Apfel-Sellerie-Salat

17.—

# PASTA UND RISOTTO

## **Fettuccine con salmone affumicato alla panna**

Bandnudeln mit Rauchlachs und Rahmsauce

25.— 16.50

## **Tagliatelle al pesto genovese**

Bandnudeln mit Basilikum und Pinienkernen

20.— 14.—

## **Gnocchi di patate ripiene**

Kartoffelgnocchi mit Knoblauch, Tomaten und Parmesan

22.— 18.—

## **Tagliatelle al buon gustai**

Bandnudeln mit Pouletstreifen, Gemüse und sonnengereiften Tomaten an Kräuter-Pestosauce

25.— 19.50

## **Penne rigate alle «5 P»**

Penne mit den «5 P» wie Pomodoro, Panna, Pepe, Prezzemolo, Parmigiano

21.— 17.—

## **Risotto milanese**

Safranrisotto mit Parmesan

19.— 15.—

## **Risotto alla boscaiola**

Pilzrisotto nach Förster Art

19.— 15.—

## **Risotto al limone ai frutti di mare**

Zitronenrisotto mit Meeresfrüchten

26.— 22.—

# FISCH

## **Filetto di salmerino mediterraneo**

Gebrautes Saiblingsfilet mit mediterranem Gemüse  
Kräuterkartoffeln

32.—      25.—

## **Orata al sapore di mare**

Gebrautes Goldbrassenfilet mit Limonenbutter,  
Salzkartoffeln und mediterranem Gemüse

36.—      28.—

## **Filetto di trota al Arneis**

Forellenfilets in Arneis-Weisswein gedünstet  
mit Gemüsereis

34.—      27.—

## **Bistecca di pesce spada al limone**

Schwertfisch-Steak mit Zitronenbutter,  
Kefen und Salzkartoffeln

35.—      27.—

# FLEISCH

## **Bistecca di maiale alla griglia**

Schweinssteak vom Grill, Estragonbutter  
Bratkartoffeln, glasierte Karotten

28.—

## **Petto di pollo farcito con formaggio fresco e erbe**

Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse und Kräutern  
Marsalasaucе, Tagliarini und Gemüsebouquet

30.—

## **Cosce di coniglio cremolata**

Im Ofen geschmorter Kaninchenschlegel (ohne Knochen)  
Polenta und Gemüsebouquet

31.—

## **Petto d'anatra alla salsa d'arance**

Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Honigsauce  
überbackenen Kartoffelkugeln, Gemüsebouquet

33.—

## **Involtini di filetto di maiale**

Schweinsfilet-Röllchen mit Rohschinken und Salbei  
Marsalasaucе und Gemüserisotto

35.—

**Saltimbocca alla romana**

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei  
Marsalasaucce und Pilzrisotto

33.—

**Scaloppine di vitello al limone**

Kalbsschnitzel an feiner Zitronen-Sauce  
serviert mit Safranrisotto

33.—

**Carre di vitello arrostito ai funghi**

Gebratenes Kalbskarree mit Pilzen,  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

44.—

**Medaglione di filetto di vitello con limone e pepe**

Kalbsfiletmedaillon an Limetten-Pfeffersauce  
Tagliarini und Gemüsebouquet

45.—

**Controfiletto di manzo al forno**

Roastbeef mit Sauce Choron  
Williamskartoffeln, Gemüsebouquet

42.—

**Filetto di manzo alla griglia (150g)**

Gebratenes Rindsfilet (Black Angus Beef)  
mit römischer Hausbutter  
Kräutergaletten und Marktgemüse

45.—

# DESSERT

## **Tagesdessert**

nach aktuellem Angebot

6.—

## **Frischer Fruchtsalat**

8.—

1.— Rahm

2.— Kirsch

## **Karamelköpfl**

mit Rahm und frischen Früchten

8.—

## **Cassata**

mit Maraschino und Rahm

7.50

## **Panna cotta**

Rahmköpfchen mit Saisonfrüchtesauce und Rahm

9.—

## **Zwetschgensorbet mit Pflümüli**

1 Kugel Zwetschgensorbet mit Pflümüli

6.50

## **Schokoladenvariation Arcadia**

Desserteller mit Köstlichkeiten aus Schokolade

10.50

Dessertbuffet mit Ihren Lieblingsdesserts ab 18.— pro Person

Diverse Torten und Früchtekuchen auf Anfrage

# WEINAUSWAHL

## **Champagner und Prosecco**

### **Champagne Jacquart brut tradition**

Reims

Gediegen, festlich, ein Champagner der Extraklasse.

74.—

### **Prosecco Casa bianca DOC**

Del Montello e dei Colli Ascolani

Prickelnd, erfrischend und sehr beliebt.

48.—

## **Weissweine**

### **Aigle les Murailles AOC**

Henry Badoux, Aigle

Ein klassischer trockener Apérowein, mit fruchtig, blumiger Note.

46.—

### **Soave classico DOC**

Villa Molino, Negrar

Zart, fruchtiges Aroma, populärster Weisswein Italiens.

35.—

### **Sancerre, Pascal Jolivet AC**

Pascal Jolivet, Loire

Die sortentypischen Sauvignon Blanc-Aromen in Kombination mit den terroir-spezifischen Noten, ergeben eine filigrane, vielschichtige Aromatik und eine tiefgründige, facettenreiche Struktur.

56.—

## **Rotweine**

### **Malanser Blauburgunder**

Peter Wegelin, Scadenagut, Malans

Fruchtiger und bouquetreicher Wein aus der Bündner Herrschaft.

47.—

### **Chianti classico Riserva «Il Grigio» DOCG**

Società Agricola San Felice, Siena

Sanfte Herbheit dieses klassischen Chianti aus der Toskana.

51.—

### **Vino Nobile di Montepulciano «Avignonesi» DOCG**

Tenuta la Selva, Cortone

Harmonisch abgerundete Tannine durch die Lagerung in Eichenfässern und eine bezaubernde rubinrote Farbe.

49.—

### **Lucente la vite**

Marchesi de Frescobaldi e Robert Mondavi, Pontassieve

Diese Kreation entstand aus der Idee des Spitzenweins «Luce». Mondavi, bekanntester Weinproduzent des Nappa Valley, träumt von der Rückkehr nach Italien. Mit der Familie Frescobaldi findet er einen hochklassigen Partner, mit dem er die klassische Sangiovese-Traube und Merlot vereint. Eine grosse Herausforderung, die einen Spitzenwein hervorbrachte. Lucente la vite, ist mit den selben Trauben des Luce und Cabernet Sauvignon, ein Tropfen der Extraklasse.

73.—

### **Châteauneuf-du-Pape «Les Cèdres» AC**

Paul Jaboulet Aîné, Vallée du Rhône

Grenache, Cinsault, Syrah und Mourvèdre veredeln diesen klassischen Châteauneuf-du-Pape, der 12 Monate in traditionellen Eichenfässern ausgebaut wurde.

65.—

### **Vale da Torre, Vinho Regional Alentejano**

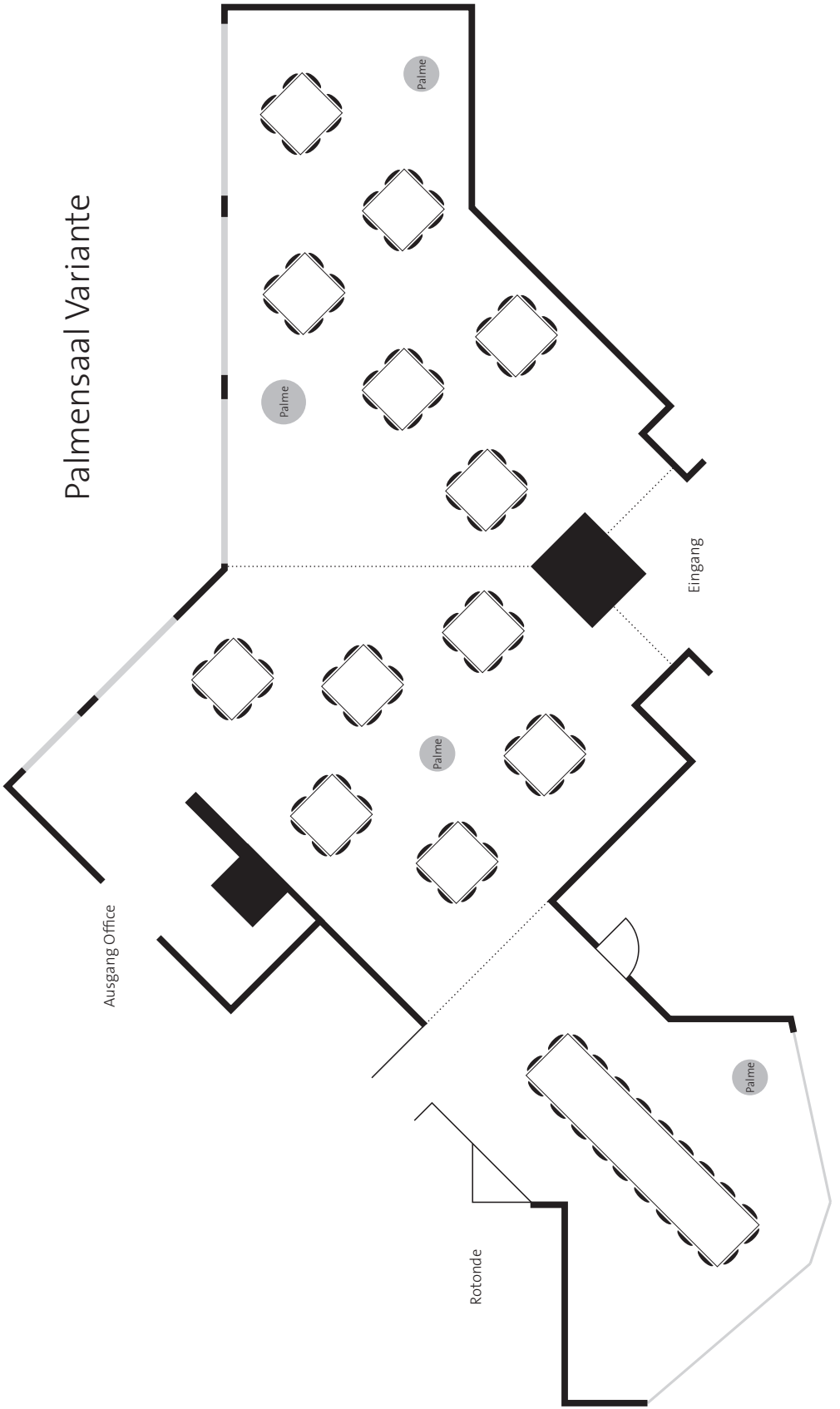
Paulo Laureano Vinus, Aragonês – Trincadeira

Die einzigartigen Früchte aus dem Klima und der Böden des Alentejo, geben diesem Wein Fülle, Fruchtigkeit und reichhaltige Aromen.

36.—



# Palmensaal Variante



# SAALMIETE

**Palmensaal** bis ca. 120 Personen Fr. 450.—

**Rotonde** bis ca. 50 Personen Fr. 220.—

Tanzparkett 20m<sup>2</sup> Fr. 180.—

In den Mietpreisen sind Bereitstellung, Auf- und Abbau, Reinigung, Heizung und normale Beleuchtung inbegriffen.

Bei gemeinschaftlichem Abendessen auf Vorbestellung erlassen wir Ihnen die Raummiete.

# SITZUNGSZIMMER

Arcadia Sitzungszimmer bis ca. 25 Personen Fr. 120.—

Sitzungszimmer im Haus 22 bis 8 Personen Fr. 40.—

## **Zubehör**

Beamer Fr. 50.—

Rednerpult kostenlos

Hellraumprojektor Fr. 30.—

Leinwand kostenlos

Flipchart Fr. 20.—

Mikrofon Fr. 30.—

# GUT ZU WISSEN

## **Menukarten**

Die Menukarten werden von uns kostenlos gedruckt.  
Geben Sie uns den Namen / Titel Ihres Anlasses frühzeitig bekannt.

## **Tischdekoration**

Gerne organisieren wir Ihre Blumendekoration bei unserem Blumengeschäft. Weitere Dekoration nach Absprache.

## **Fleischdeklaration**

Fleisch und Fleischerzeugnisse aus Schweizer Produktion, ausser Lamm aus Neuseeland, Black Angus Beef aus Argentinien, Parmaschinken, Panchettaspeck und Salami aus Italien.

## **Freinachtanlässe**

Für geschlossene Gesellschaften mit gemeinsamem Nachtessen, berechnen wir ab 23.30 Uhr einen Zuschlag von Fr. 30.— pro Mitarbeiter und Stunde.

## **Haftung und Versicherung**

Allfällige Beschädigungen an Infrastruktur und Mobiliar stellen wir in Rechnung. Die Versicherung des eingebrachten Gutes ist Sache des Mieters.

## **Annulationsregelung**

Die definitive Teilnehmerzahl muss uns spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir 50% des Menupreises.

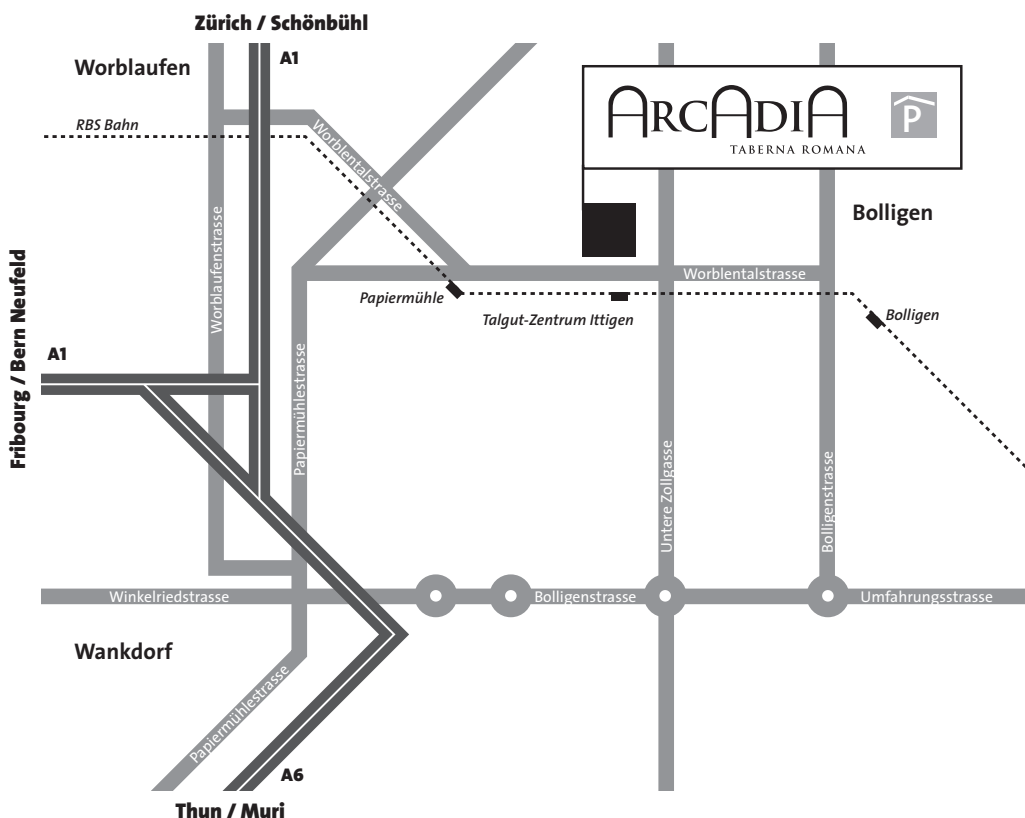
## **Preise**

Unsere Preise verstehen sich inkl. MWST.  
Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## **Zahlungsart**

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

Für Garderobe und persönliche Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.



### 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 gebührenpflichtige Parkplätze im Parkhaus

### Parkgebühren Parkhaus Talgut-Zentrum

Montag–Freitag 07.30–19.00 Uhr ab 19.00 Uhr gratis  
 Samstag 07.30–17.00 Uhr ab 17.00 Uhr gratis

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

### Öffentlicher Verkehr

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

### Kontakt

M. Perren  
 Restaurant Arcadia  
 Talgut-Zentrum 34  
 3063 Ittigen  
 Telefon 031 921 60 31  
[reservation@arcadia-ittigen.ch](mailto:reservation@arcadia-ittigen.ch)  
[www.arcadia-ittigen.ch](http://www.arcadia-ittigen.ch)