

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	11-13
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite	14-15

APÉRO

Marinierte Oliven	pro Person	3
Parmesan gebrochen	pro Person	3
Blätterteigauswahl (3 Stk pro Person)	pro Person	4
Canapés geviertelt (Ei, Käse, Schinken, Salami etc.)	pro Canapé	6
Canapés geviertelt deluxe (Lachs, Rohschinken, Brie etc.)	pro Canapé	7
Gemüestängeli mit Dip	pro Person	3
Griechischer Oliven-Feta-Cocktail	pro Person	4
Pouletspiessli Satay mit Erdnusssauce	pro Stück	4
Meatballs mit BBQ-Sauce	pro Stück	4
Risotto mit Pilzen, Tomaten oder Blütenzauber	pro Person	5
Crostini mit Tomaten oder Oliven	pro Stück	4
Spiessli mit Tomate und Mozzarella	pro Stück	4
Spiessli mit Melone und Rohschinken	pro Stück	4
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
Windbeutel mit Kräuterfrischkäsefüllung	pro Stück	4

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

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Backerbsen, Gemüseperlen)	8
Solothurner Weissweincremesuppe	9
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert und Basilikumschaum	11
Saisonale Cremesuppe (Bärlauch, Spargel, Kürbis)	9
Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons	9
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
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan-Spänen, Olivenöl, Rucola und Cherry-Tomaten	21
Antipasti misti (gemischter italienischer Vorspeiseteller)	22
Pilztiramisu mit Portweinkirschen und Salatbouquet	19
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 (Saisonal)	23
Penne all'arrabbiata (scharf)	23
Tagliatelle al pesto	23
Casarecce alla moda nostra (Rohschinken, Zwiebeln, Tomaten und Rahm)	24
Zitrusfrüchterisotto mit sautierten Riesenkrevetten	31

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Kartoffelfächer	23
Blütenzauberrisotto mit Mascarpone und grilliertem Gemüse oder Pilzen	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
Tofugeschetztes «Stroganoff» mit Peperoni, Pilzen und Creme Fraîche, Spätzli	26

FISCH

Gerollte Seezungenfilets mit Kräutersauce und Gemüseperlen	42
Sautierter Zander auf Rahmlauch mit eingelegten Zwiebeln	37
Pikanter Riesenkrevettenspiess mit Mango-Salsa	36
Grilliertes Thunfischsteak mit rosa Pfeffer	39
Gebratene Lachstranche mit Dillrahmsauce	38
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce	37

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

Glasierte Kalbsschulterwürfel mit Paprikasauce	34
Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Portweinsauce (ab 6 Personen)	46
Kalbssteak mit Champignonsauce	46
Wiener Schnitzel mit Zitronengarnitur und Preiselbeeren (max. 20 Personen)	42
Zürcher Geschnetzeltes (Optional mit Rösti)	36
Geschnetzelte Kalbsleber mit Himbeeressig und frischen Himbeeren	36
Schweinsbraten mit Dörrfrüchten gefüllt, Cognacsauce	30
Schweinskarreebraten mit Morchelrahmsauce	35
Schweinssteak mit Kräuterbutter	29
Im Ofen gegarter Rindsrücken mit Portweinjus (ab 6 Personen)	44
Rindsfiletmedaillons mit Béarnaisesauce	49
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce	44
Gespickter Rindsschmorbraten mit Speck, Brotcroûtons und Champignons (ab 6 Personen)	36
Gebratene Pouletbrust mit Ricotta und Kräutern gefüllt, Whiskysauce	31
Gebratenes Lammrückenfilet mit Senf-Butterkruste, Lavendeljus	38
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce	36

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

Dessertteller «Arcadia» mit verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	16
Schokoladen-Nuss-Gefrorenes im Biscuitmantel Pralinésauce und Gebäck	15
Dessertteller «Arcabaleno» Sorbetteller mit Früchten und Fruchtmarksauce	13
Gebrannte Creme mit Brätzeli	9
Tiramisu	9
Karamellköppli mit Rahm und Früchten	8
Schwarzwäldertorte (Stückpreis)	8
Panna Cotta mit saisonalen Früchten	10
Eiskaffee «Arcadia»	8
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace	14
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokos-Panna Cotta	12
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



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
und 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 und Limonen-Öl



«Gazpacho»

mit eingelegtem Gemüse und Olivenöl
Crostini



Gebratene Medaillons vom Schweinsfilet
mit Ananassalbeijus

Pilzrisotto

Gedämpfte Tomaten



Panna Cotta mit marinierten Feigen
und Pistazien-Schichtmarzipan

85

Sommermenu №2

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



Mandelsuppe
mit schwarzem Knoblauch



Schweizer Poulardenbrust
mit Ratatouillesauce

Kartoffelstampf

Baby-Karotten



Exotischer Fruchtsalat mit Ingwer
und Piña Colada-Schaum

70

Herbstmenu №1

Nüsslisalat mit Birne,
Trauben und Nüssen



Kürbissuppe
mit Ziegenkäse



Hirschgeschnetzeltes mit Wachholderjus

Butterspätzli

Rotkraut

Wildgarnitur



Birnen-Tarte
mit Nougat-Thymian-Eis

75

Herbstmenu №2

Randencarpaccio mit Haselnussöl,
Frischkäsemousse und Friséesalat



Eierschwämmlicremesuppe
mit Speckwürfeli und Nüsslerpesto



Rindsfiletmedaillons
mit Süsmostsauce

Rote Polenta

Wirsinggemüse



Griechischer Joghurt mit Honig,
Walnüssen und Kokosmakronen

90

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

85

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

75

FÜR EIN KLEINES BUDGET

Grüner Salat	
Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce	
Rösti	31
Karotten	
—	
Gemischter Salat	
Kalbsrahmschnitzel	
Nudeln	36
Pfirsich mit Rahm	
—	
Kalter Teller mit Schinken, Salami, Bresaola und Käse garniert	
Brot und Butter	25
—	
Pastetli mit Kalbfleischfüllung und Pilzen	
Karotten und Erbsen	26
—	
Lauwarmer Beinschinken	
Kartoffelsalat	25

KLEINE DESSERTS

Schwarzwälder-Schnitte	7
Tagesdessert	7
Gebrannte Creme mit Brätzeli	8
Coupe Jacques, Vanilleglacé mit Fruchtsalat	7

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

SEMINAR - TAGESPAUSCHALE

UNSER SEMINARANGEBOT UMFASST:

Seminarraum:

Die Bestuhlungsart erfolgt nach Ihren Wünschen.

Unsere unterteilbaren Seminarräume Bolligen- und Ostermundigensaal haben eine Kapazität von je 14 Personen (30 m²), zusammen bis 30 Personen.

Verfügbarkeit

Die Infrastruktur steht Ihnen von 8.00 bis 18.00 Uhr zu Verfügung.

Nach Absprache auch früher oder länger.

Technik:

Seminartechnik, betriebsbereit:

- WLAN für alle Seminarteilnehmer
- Flatscreen oder Beamer und Leinwand
- Flipchart
- Pinwand
- Laptop
- Notizblock und Kugelschreiber

Kaffeepausen:

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee (Nespresso-Maschine), Orangensaft und Früchtekorb

Vormittags: Gipfeli

Nachmittags: süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Mittagessen:

2-Gang Business – Lunch (Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

Alle Getränke zum Mittagessen werden separat verrechnet. Softgetränke sind in der Seminarpauschale nicht enthalten.

Ab 4 Personen: CHF 85 pro Person inkl. 7.7% MwSt.

Die obengenannten Dienstleistungen sowie Raummiete und Benützung der technischen Hilfsmittel sind in dem genannten Pauschalpreis inbegriffen.

SEMINAR - HALBTAGESPAUSCHALE

UNSER SEMINARANGEBOT UMFASST:

Seminarraum:

Die Bestuhlungsart erfolgt nach Ihren Wünschen.

Unsere unterteilbaren Seminarräume Bolligen- und Ostermundigensaal haben eine Kapazität von je 14 Personen (30 m²), zusammen bis 30 Personen.

Verfügbarkeit

Die Infrastruktur steht Ihnen von 8.00 bis 13.00 Uhr oder 13.00 bis 18.00 Uhr zu Verfügung.

Nach Absprache auch früher oder länger. Abendseminare von 18.00 bis 22.30 Uhr sind möglich von Mittwoch bis Samstag. Montag und Dienstag nach Absprache.

Technik:

Seminartechnik, betriebsbereit:

- WLAN für alle Seminarteilnehmer
- Flatscreen oder Beamer und Leinwand
- Flipchart
- Pinwand
- Laptop
- Notizblock und Kugelschreiber

Kaffeepause (Morgen oder Nachmittag):

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee (Nespresso-Maschine), Orangensaft und Früchtekorb

Vormittags: Gipfeli

oder

Nachmittags: süsse Köstlichkeiten aus unsere Patisserie

Mittagessen:

2-Gang Business – Lunch (Vorspeise und Hauptgang) gegen Aufpreis mit Dessert

Alle Getränke zum Mittagessen werden separat verrechnet. Softgetränke sind in der Seminarpauschale nicht enthalten.

Ab 4 Personen: CHF 65 pro Person inkl. 7.7% MwSt.

Die obengenannten Dienstleistungen sowie Raummiete und Benützung der technischen Hilfsmittel sind in dem genannten Pauschalpreis inbegriffen.

Abendseminare sind auch ohne Pauschale möglich. Getränke werden nach Aufwand verrechnet. Raummieten entnehmen Sie bitte folgender Seite.

SITZUNGS- UND SEMINARRÄUME

UNSERE SITZUNGS – UND SEMINARRÄUMLICHKEITEN UMFASSEN:

Räumlichkeiten:

Bolligen- oder Ostermundigensaal (30 m²) bis 14 Personen,

beide Säle zusammen (60m²) bis 30 Personen

Diese Räumlichkeiten stehen den ganzen Tag zur Verfügung.

Raummiete ohne Seminarpauschalen und Verpflegung:

Ganzer Tag (Bolligen- oder Ostermundigensaal) 150

Beide Säle zusammen 250

Halber Tag (Bolligen- oder Ostermundigensaal) 80

Beide Säle zusammen 150

(8.00 – 13.00 Uhr/ 13.00 – 18.00 Uhr / 18.00 – 22.30 Uhr)

Ittigensaal Teil 1 bis 50 Personen (131 m²)

Ittigensaal Teil 2 bis 70 Personen (149 m²)

Ittigensaal Teil 1 und 2 bis 120 Personen (280 m²)

Diese Räumlichkeiten stehen erst ab 15.00 Uhr zur Verfügung.

Raummiete ohne Seminarpauschale und Verpflegung:

Ittigensaal Teil 1 220

Ittigensaal Teil 2 220

Ittigensaal Teil 1 und 2 350

In den Raummieten inbegriffen sind Bereitstellung, Reinigung und diverse technische Hilfsmittel wie

- WLAN für alle Seminarteilnehmer
- Flatscreen oder Beamer und Leinwand
- Flipchart
- Pinwand
- Laptop
- Notizblock und Kugelschreiber

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

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MWST.
Version Januar 2022

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

Die Annullation des Anlasses bis 2 Wochen vor dem Termin ist gebührenfrei. 50% des Menupreises pro Person bis 1 Woche vorher und 100 % des Menupreises und Person bei 48 Std. vorher. Die angegebene Personenzahl ist verbindlich für das Verbuchen der vorbestellten Gerichte und Getränke. Die letzt mögliche Änderung der Personenzahl muss 24 Stunden vor dem Anlass erfolgen.

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% 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. Zahlungsfrist ist 10 Tage nach Erhalt der Rechnung.