

Grossartiges für Ihren Anlass

Wir sind der ideale Partner für Ihren Event – zufriedene Gäste sind unsere Motivation!



Grossanlässe in der Residenz Au Lac

Planen Sie einen Mitarbeiter-Event, ein Weihnachtsfest, ein Jubiläum oder einen Kundenevent? In der Residenz Au Lac sind Sie mit Ihren geschäftlichen und privaten Events an der richtigen Adresse.

Gerne organisieren wir Ihren Anlass und unterstützen Sie bei der Planung, Organisation und Durchführung.

Ihren Wünschen entsprechend unterbreiten wir Ihnen Menüvorschläge und präsentieren Ihnen die Möglichkeiten in unseren verschiedenen Räumen, in welchen Anlässe bis 200 Personen (sitzend) und bis 350 Personen (stehend) stattfinden können.

Kulinarik

Unser Küchenteam steht für eine frische, saisonale und regionale Küche. Wir bieten kreative, abwechslungsreiche Menüs und ein saisonales à la carte-Angebot.

Klassische Menüs interpretieren wir neu und überraschen damit täglich unsere Gäste. Jeder Teller wird mit Liebe und höchster Sorgfalt angerichtet.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.

Räume für Ihre Feier

Die Residenz Au Lac verfügt über diverse Restaurants und Räume, welche nach Ihren Wünschen passend zum Anlass eingerichtet werden können.

ARC-EN-CIEL | 100-200



RESTAURANT RESIDENZ | 45-80



EVENT-RESTAURANT | 35-70



BIBLIOTHEK & FOYER | 35-350



Apéro riche

Erleben Sie unsere Genusswelt. Unsere Kreationen werden von unseren charmanten Mitarbeiter:innen laufend auf Plateaux serviert oder auf Buffettischen zur Selbstbedienung arrangiert.

Auszug aus unserem Apéro-Angebot:

Apéro DELUXE

CHF 35.00 | Person

Erbsen | Minze

Fischterriner | Roggen | Dill-Senfsauce

Smörrebröd | Kartoffel | Roastbeef | Lachs

Zander | Couscous | Wasabi

Petersilie | Trüffel | Topinambur

Rindstatar | Tartelette | Kartoffelmousse

Tintenfisch | Apfel | Stangensellerie



Apéro GOURMET

CHF 20.00 | Person

Geflügelterriner | Quinoa | Frischkäse

Tomatenmousse | Auberginenkaviar | getrocknete Tomate

Mini Clubsandwiches | Frischkäse | Salami | Thon | Ei | Rohschinken

Pulled Beef | Aioli | Sprossen

Apéro BASIC

CHF 14.00 | Person

Flûtes

Käse-Gemüsekuchen

Tomatenchräpfli

Currychüssli

Cocktail dînatoire

Lassen Sie sich mit einem Essen der besonderen Art verwöhnen. Unsere Mitarbeiter:innen servieren Ihnen im Flying Service ein mehrgängiges Menü, während Sie und Ihre Gäste weiterhin die perfekte Möglichkeit zum Networken haben.

Auszug aus unserem Cocktail-dînatoire-Angebot:

Cocktail dînatoire DELUXE

CHF 56.00 | Person

Kalt

Pilzmousse

Kabiswrap | Hummus | Korianderschaum

Rindstatar | Tartelette | Aioli

Tintenfisch | Apfel | Stangensellerie

Erbsen | Minze

Warm

Rindsnuss | Chimichurri | Crostino

Maispoularde | Cornflakes | Rhabarber-Chutney

Gnocchi Sardi | Getrocknete Tomaten | Basilikum-Beurre-Blanc

Süss

Panna Cotta | Beeren

Tiramisu



Cocktail dînatoire GENUSS

CHF 36.00 | Person

Kalt

Pochierte Käsecreme

Geflügelterriner | Quinoa | Frischkäse

Tomatenmousse | Auberginenkaviar | Getrocknete Tomate

Warm

Beefbrisket | Crostino | Coleslaw

Süßkartoffelgnocchi | Salbeibutter

Süss

Cheesecake | Beeren

Schokoladenmousse



Abendessen | Dîner

Wir öffnen unsere Restaurants auch am Abend exklusiv für Ihren Anlass ab 25 Personen.

Auszug aus unserem Menü-Angebot:

Menü GOURMET

Randencarpaccio | Baumnuss-Vinaigrette | Ziegenkäse

Süsskartoffelgnocchi | Marroni | Trüffelbrie

Rehpfeffer | Runder Mocken vom Kalb
Preiselbeersauce | Zweifarbige Spätzli | Gemüse

vegetarische Variante

Pilze | Tofu | Zweifarbige Spätzli | Gemüse

Zwetschgen-Trifle | Grand Cru Schokoladenmousse
Vieille-Prune-Sorbet

4-Gang

CHF 85.00 | Person

3-Gang – ohne 2. Vorspeise

CHF 72.00 | Person



Menü GOURMET

Kürbis³ aus Mousse | Gepickelt | Spaghetti

Lysser Egli | Gin-Beurre-Blanc | Saubohnen

Rinds-Hohrückenfilet | Geschmorte Kalbs-Müsli
Rotweinsauce | Kartoffelgratin | Gemüse

vegetarische Variante

Ravioli | Trüffel | Schwarzwurzel | Rosenkohl

Zimtparfait | Glühweinkirschen | Haselnussgebäck

4-Gang

CHF 85.00 | Person

3-Gang – ohne 2. Vorspeise

CHF 72.00 | Person

Menüs GENUSS

Saisonsalat | Geräucherter Lachs | Dill-Senfsoauce

Kürbiscremesuppe | Flusskrebs

Kalbsschulterspitz | Morchelrahmsauce

Neue Bratkartoffeln | Gemüse

vegetarische Variante

Seitanschnitzel | Morchelrahmsauce

Neue Bratkartoffeln | Gemüse

Tiramisu | Apfel | Schokoladenglace

Marktsalat | Cranberries | Sbrinz | Orangen

Petersilienwurzelsuppe | Trüffel

Duett vom Rind und Duroc-Schwein

Beef Brisket | Hausgemachte Durocbratwurst

BBQ-Jus | Zweierlei Bratkartoffeln | Aioli | Gemüse

vegetarische Variante

Quorn | Zweierlei Bratkartoffeln | Aioli | Gemüse

Pochierte Creme | Beeren | Haselnussgebäck

4-Gang

CHF 68.00 | Person

3-Gang – Vorspeise oder Suppe

CHF 54.00 | Person

Getränke

Die passenden Tropfen dürfen an keinem Event fehlen. Die Möglichkeiten und Auswahl sind fast unerschöpflich – gerne gehen wir auf Ihren persönlichen Getränkewunsch ein.

Alkoholfrei

Mineralwasser mit ohne Kohlensäure	1 l	CHF	8.00
--------------------------------------	-----	-----	------

Hausgemachter Eistee Orangensaft	1 l	CHF	9.50
------------------------------------	-----	-----	------

Bier

Bier Bienne 2	33 cl	CHF	4.80
---------------	-------	-----	------

Felsenau Schümli alkoholfrei	33 cl	CHF	4.80
------------------------------	-------	-----	------

Prosecco

Prosecco Extra Dry D.O.C	75 cl	CHF	49.00
----------------------------	-------	-----	-------

Weissweine

Chasselas Bielersee AOC	75 cl	CHF	42.00
---------------------------	-------	-----	-------

Pinot Gris Bielersee AOC	75 cl	CHF	46.00
----------------------------	-------	-----	-------

Chardonnay Bielersee AOC	75 cl	CHF	46.00
----------------------------	-------	-----	-------

Rosé

Œil de Pertrix Bielersee AOC	75 cl	CHF	42.00
--------------------------------	-------	-----	-------

Rotweine

Pinot Noir Bielersee AOC	75 cl	CHF	46.00
----------------------------	-------	-----	-------

Casanova Valpolicella Ripasso DOC 2018 Italien	75 cl	CHF	42.00
--	-------	-----	-------

Laurona DO Montsant Spanien	75 cl	CHF	68.00
---------------------------------	-------	-----	-------

Warme Getränke

Kaffee Espresso	pro Stück	CHF	4.30
-------------------	-----------	-----	------

Länggass Tee Sélection	pro Stück	CHF	4.50
------------------------	-----------	-----	------

Individuelle Wünsche

Essen

Ihre Wünsche erfüllen wir sehr gerne. Für Veganer oder Allergiker bereiten wir massgeschneidert und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Dekoration

Unsere Blumen auf den Tischen vermitteln bereits ein elegantes Ambiente. Sollten Sie eine auf Ihren Anlass abgestimmte Dekoration wünschen, bestellen wir dieses gerne in Ihrem Auftrag bei unserem regionalen Floristen.

Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration für Ihren Event auch selbst organisieren und am Veranstaltungstag zu uns liefern lassen.

Menükarten

Wir drucken die passenden Menükarten für Sie aus. Sollten Sie eine spezielle Vorlage oder ein Logo wünschen, stellen Sie uns diese bitte zu.

Musik | Technik

Alle unsere Räumlichkeiten verfügen über eine Musikanlage, welche für Hintergrundmusik genutzt werden kann. Bringen Sie auf einem Laptop Ihre Playlist mit und wir erfüllen den Raum mit Ihren Wunschklingen. Weitere Technik wie Mikrophon, mobile Lautsprecher, Bühne, Rednerpult organisieren wir gerne gegen einen Aufpreis.

Verlängerung

Dauert Ihr Anlass länger als 0.30 Uhr muss eine Verlängerung beantragt werden. Die Kosten von CHF 150.00 pro Stunde werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Residenz Au Lac – optimal gelegen

Die Residenz Au Lac ist direkt beim Bahnhof Biel gelegen und Sie erreichen uns in wenigen Fussminuten. Ausserdem hält der Bus der Linien 4/5/6 direkt vor unserem Haus.

Sollten Sie mit dem Auto kommen, stehen Ihnen unsere Besucherparkplätze in der hauseigenen Tiefgarage gratis zur Verfügung.

Falls unsere Parkplätze alle besetzt sind, haben Sie die Möglichkeit, im Coop Centre Bahnhof Biel-Bienne kostenpflichtig zu parkieren (Fussweg 2 Minuten).

Gut zu wissen

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

Bei der individuellen Zusammenstellung eines Angebots wird der Preis entsprechend angepasst. Preis und Angebotsänderungen bleiben vorbehalten.

Unser Küchenteam steht für eine frische und regionale Küche. Bitte beachten Sie, dass unsere Vorschläge jeweils dem aktuellen Saisonkalender angepasst werden.

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz – mehrheitlich aus der Region.

Lassen Sie sich von unserer Kulinarik persönlich überzeugen!

Das Gastronomie-Team unter der Leitung von Patricia Luginbühl unterstützt Sie gerne bei der Organisation Ihres Anlasses – von der Idee bis hin zur erfolgreichen Durchführung.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Residenz Au Lac | Aarbergstrasse 54 | 2503 Biel-Bienne
032 328 29 21 | events@residenz-au-lac.ch

