Residenz Au Lac
Restaurant & Seminare

Grossartiges für Ihren Anlass

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

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

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
Fischterrine | 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

Geflügelterrine | 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
Currychüssi

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

Geflügelterrine | 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-Senfsauce
***
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	49.00
La Miranda | Secastilla | Spanien	75 cl	CHF	42.00
Rosé			
Œil de Pertrix | Bielersee AOC	75 cl	CHF	44.00
Rotweine			
Pinot Noir | Bielersee AOC	75 cl	CHF	46.00
Barbera d'Asti | Tenuta Olim Bauda | Italien	75 cl	CHF	55.00
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 Wunschklängen. 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 Besucher-parkplätze 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 8.1% 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.

Residenz Au Lac
Restaurant & Seminare

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