

# 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-Gemüsekekuchen

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 Netzwerken 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

Kürbis<sup>3</sup> 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-Senfauce

\*\*\*

Kürbiscremesuppe | Flusskrebis

\*\*\*

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

Shymer Syrah & Merlot | Baglio di Pianetto | 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 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 zur Verfügung.

Falls unsere Parkplätze alle besetzt sind, haben Sie die Möglichkeit, im Coop Centre Bahnhof Biel-Bienne 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. Für die Zubereitung unseres Hausbrotts und des Feingebäcks verwenden wir ebenfalls Schweizer Produkte.



Lassen Sie sich von unserer Kulinarik persönlich überzeugen!

Das Gastronomie-Team 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](mailto:events@residenz-au-lac.ch)

