

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.

ARC-EN-CIEL | 90-200



RESTAURANT RESIDENZ | 45-90



EVENT-RESTAURANT | 35-60



BIBLIOTHEK & FOYER | 35-350



Apéro – von einfach bis raffiniert

Ob kleine, feine Snacks oder kreative Häppchen mit Raffinesse – unser Apéro-Angebot passt sich Ihrem Anlass perfekt an. Je nach Uhrzeit und Dauer empfehlen wir einen leichten Happen als genussvollen Abschluss oder ein umfassendes Apéro riche-Konzept mit raffinierten Speisen, das als vollwertige Alternative eines Abendessens konzipiert ist.

Unsere Kreationen werden saisonal angepasst und mit frischen Zutaten zusammengestellt. Präsentiert als Buffet zur Selbstbedienung oder als eleganter Flying Service, begleitet von unseren charmanten Mitarbeitenden, sorgen wir für einen entspannten und genussvollen Moment für Sie und Ihre Gäste.

Unser Apéro-Angebot könnte wie folgt präsentiert werden:

Apéro Snacks *(wir rechnen mit 4 Portionen pro Person)* CHF 14.00 | Person

Grissini
Käse-Gemüse-Quiche
Blätterteig-Gebäck
Mini-Clubsandwich

Apéro Basic *(wir rechnen mit 5 Häppchen pro Person)* CHF 25.00 | Person

Burrito | Pulled Beef | Aioli
Muffins | Tomate | Käse
Mini-Vol-au-vent | Frischkäse
Mini-Clubsandwich | Käse | Fleisch
Wrap | Gemüse



Apéro riche *(wir rechnen mit 10 Häppchen pro Person)* CHF 56.00 | Person

KALT

Rindstatar | Tartelette
Lachs | Guacamole | Pumpernickel
Gurke | Tomate | Peperoni | Feta
Gemüsemousse

WARM

Hausgemachtes Súppli
Poulet Ailerons | BBQ-Mayonnaise
Momos | Gemüsestreifen

SÜSS

Tiramisu
Hausgebäck

Abendessen | Dîner

Der perfekte Rahmen für besondere Abendveranstaltungen

Ob Firmenfeier mit Mitarbeitern oder Kunden, festliche Familienfeier oder ein genussvoller Abend mit Freunden und Bekannten – unsere Restaurants bieten den idealen Ort für besondere Anlässe. In stilvollem Ambiente verwöhnen wir Sie mit fein abgestimmten Menüs, frischen Zutaten und aufmerksamem Service.

Ab einer Mindestanzahl von 25 Personen reservieren wir unsere Restaurant-Räumlichkeiten exklusiv für Sie und gestalten Ihre Abendveranstaltung individuell nach Ihren Vorstellungen. Freuen Sie sich auf kulinarische Highlights, ausgewählte Getränke und eine Atmosphäre, die zum Feiern und Verweilen einlädt.

Lassen Sie Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Abend werden – wir kümmern uns um den Rest.



Unsere Menü-Vorschläge könnten wie folgt präsentiert werden:

Menü GOURMET 4-Gang CHF 85.00 | Person

Tatar von Lachs & Forelle | Meerrettich-Espuma

Gnocchi | Marroni | Trüffelbrie

Kalbsfilet | Honig-Sauce | Kartoffel-Mousseline
Karotten

vegetarische Variante

Gemüsestrudel | Honig-Sauce | Kartoffel-Mousseline
Karotten

Baileys-Karamell-Parfait | Früchte | Gebäck

Menü GENUSS 4-Gang CHF 68.00 | Person

Marktsalat | Cranberries | Sbrinz | Orangen

Sellerie-Apfelsuppe | Karamellisierte Apfel-Würfel

Kalbschulterspitz | Morchelrahmsauce
Neue Bratkartoffeln | Gemüse

vegetarische Variante

Spinat-Pilz « Wellington » | Rosa Pfeffer-Beurre Blanc
Neue Bratkartoffeln | Gemüse

Tiramisu | Apfel | Schokoladenglace

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	1 l	CHF	9.50
Orangensaft	1 l	CHF	9.50

Warme Getränke

Kaffee Espresso	pro Stück	CHF	4.30
Länggass Tee Sélection	pro Stück	CHF	4.50

Bier

Bier Bienne 2	33 cl	CHF	5.00
Felsenau Schümli alkoholfrei	33 cl	CHF	5.00



Prosecco

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

Weissweine

Chasselas Bielersee AOC	75 cl	CHF	48.00
Pinot Gris Bielersee AOC	75 cl	CHF	52.00
Massaluca Blanca DO Terra Alta Spanien	75 cl	CHF	49.00

Rosé

Œil de Pertrix Bielersee AOC	75 cl	CHF	49.00
--------------------------------	-------	-----	-------

Rotweine

Pinot Noir Bielersee AOC	75 cl	CHF	51.00
Rioja Reserva DOC Beronia Spanien	75 cl	CHF	51.00
Shymer Syrah & Merlot Italien	75 cl	CHF	58.00
Laurona DO Montsant Spanien	75 cl	CHF	69.00

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer und sind bis zum 31. Dezember 2026 gültig.

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

