



BANKETTDOKUMENTATION DOCUMENTATION DES BANQUETS



LOGGIA
Bistro · Location · Events

Rathausgässli 6 · 2502 Biel-Bienne · info@restaurant-loggia.ch · 077 429 46 15



DER IDEALE ORT FÜR DEINEN ANLASS

Du planst ein Familienfest, ein Firmenapéro oder ein Vereinessen? Du suchst einen Ort für eine Sitzung, einen Workshop oder eine Retraite? Die LOGGIA ist die ideale Location für alle Arten von Anlässen mit 10 bis 55 Personen. Entweder wir kümmern uns um Essen, Getränke und Service oder Du organisiert alles selber - ganz nach Deinen Bedürfnissen.

Variante 1:

Du mietest lediglich das Lokal und kümmerst Dich um alles Weitere selber.

Montag-Donnerstag: Fr. 240.- (ohne Küche)

Fr. 280.- (mit Küche)

Freitag-Sonntag: Fr. 340.- (ohne Küche)

Fr. 380.- (mit Küche)

Reinigung: Fr. 70.- (obligatorisch)

Variante 2:

Das Lokal steht Dir exklusiv zur Verfügung und wir kümmern uns um Essen, Getränke und Service. Gerne erstellen wir Dir eine individuelle Offerte. Die Mietkosten reduzieren sich je nach Umsatz.

L'ENDROIT IDÉAL POUR TON ÉVÉNEMENT

Tu prévois une fête de famille, un apéritif d'entreprise ou un repas d'association? Tu cherches un lieu pour une réunion, un atelier ou une retraite? La LOGGIA est l'endroit idéal pour tous les types d'événements de 10 à 55 personnes. Soit nous nous occupons de la nourriture, des boissons et du service, soit tu organises tout toi-même - selon tes besoins.

Variante 1:

Tu loues uniquement le local et tu t'occupes toi-même de tout le reste.

Lundi-jeudi : Fr. 240.- (sans cuisine)

Fr. 280.- (avec cuisine)

Vendredi-dimanche : Fr. 340.- (sans cuisine)

Fr. 380.- (avec cuisine)

Nettoyage : Fr. 70.- (obligatoire)

Variante 2:

Le local est à ta disposition et nous nous occupons de la nourriture, des boissons et du service. Nous te soumettons volontiers une offre individuelle. Les frais de location se réduisent en fonction du chiffre d'affaires.



MITTEN IN DER BIELER ALTSTADT

Die LOGGIA liegt direkt am Burgplatz, einem der schönsten Plätze in der Bieler Altstadt. Durch die grossen Bogenfenster oder von der Terrasse aus lässt sich das Treiben auf dem autofreien Platz gut beobachten. Der Blick geht vom Gerechtigkeitsbrunnen bis zu den schönen Fassaden des Rathauses und des Stadttheaters. Moderne Elemente ergänzen im Innern des Lokals die alten Gemäuer und schaffen so eine gemütliche, zeitgemässe Atmosphäre.

AU CŒUR DE LA VIEILLE VILLE DE BIENNE

La LOGGIA se trouve directement sur la Place du Bourg, l'une des plus belles places de la vieille ville de Bienne. Par les grandes fenêtres ou depuis la terrasse, on peut facilement observer les activités sur la place interdite aux voitures. La vue s'étend de la fontaine de la Justice aux belles façades de l'hôtel de ville et du théâtre municipal. Des éléments modernes complètent les vieux murs à l'intérieur de l'établissement et créent une atmosphère confortable et contemporaine.

RÄUME / SALLES

Für Bankette und Anlässe steht die rund 70 Quadratmeter grosse Gaststube samt Bar exklusiv zur Verfügung. Im Sommer kann auch der Platz vor dem Lokal genutzt werden.

KAPAZITÄT/ CAPACITÉ

Pour les événements, la salle de restaurant de 70 mètres carrés, y compris le bar est exclusivement à disposition. En été, la place devant le restaurant peut également être utilisée.

45 Sitzplätze innen. Stehapéros können mit bis zu 55 Personen durchgeführt werden.

45 places assises. Des apéritifs debout peuvent être organisés pour 55 personnes.

ZEITEN / HORAIRES

Gruppen ab 10 Personen können das Lokal von Montag bis Sonntag exklusiv mieten. Am Samstag steht es erst ab 18 Uhr zur Verfügung.

Les groupes à partir de 10 personnes peuvent louer le local en exclusivité du lundi au dimanche. Samedi à partir de 18 heures seulement.



APÉRO / APÉRO RICHE

Vom kleinen Apéro mit Oliven, Trockenfleisch und Nüssen bis zum ausgedehnten Apéro-Buffer mit warmen und kalten Köstlichkeiten machen wir alles möglich. Gerne stellen wir Dir ein passendes Angebot zusammen.

Du petit apéritif avec des olives, de la viande séchée et des noix jusqu'au buffet d'apéritif étendu avec des délices chauds et froids, nous rendons tout possible. Nous nous ferons un plaisir de te proposer une offre adaptée.

Eine kleine Auswahl:

- Apéro-Board mit verschiedenen Trockenfleisch- und Käsesorten, Oliven, Gemüsedips, Kräuterquark, Rändenhumus, Essiggurken, Nüssen, Früchten und knusprigem Fladenbrot
- Flammenkuchen klassisch, mit Rauchlachs, mit Gemüse und Gruyère, ...
- Kleine Salate oder Suppen im Gläsli
- Hausgemachte Käse- und Gemüseküchlein
- Satay-Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce
- Mini-Laugensandwiches mit Pastrami, mit Brie-Feigensenf-Rucola, ...

Une petite sélection :

- Apéro-board avec différentes sortes de viande séchée et de fromage, olives, dips de légumes, fromage blanc aux herbes, humus de betterave, cornichons, noix, fruits et pain pita croustillant
- Tarte flambée classique, au saumon fumé, aux légumes et au gruyère, ...
- Petites salades ou soupes en verrines
- Quiches de fromage et de légumes faites maison
- Brochettes de poulet satay avec sauce aux cacahuètes
- Mini-sandwichs au pastrami, à la roquette au brie et à la moutarde de figues, ...



BUFFETS · BRUNCH

Orientalische Mezze / Mezze orientaux:

Falafel, Poulet-Minifilets mit Knoblauch und Kräutern, Spinat-Feta-Rosinen-Röllchen im Yufka-Teig, Randenhumus, Süsskartoffelpüree mit Limettensalsa, Mariniertes Hirtenkäse, Linsen-Mango-Tomaten-Salat, Knuspriges Fladenbrot. Ab Fr. 40.-/Person

Falafels, minifilets de poulet au beurre d'ail et aux herbes, rouleaux d'épinards, de feta et de raisins secs en pâte yufka, humus de betterave, purée de patates douces avec salsa au citron vert, fromage de berger mariné, salade de lentilles, mangue et tomates, pain pita. A partir de Fr. 40.-/personne

Mediterran / méditerranéen:

Tagliata di manzo mit Parmesan-Spänen und Crema di balsamico, Strangolapreti (Ricotta-Knödelchen mit Salbeibutter), Ofengemüse an Olivenöl, Knoblauch und Kräutern, Fregola Sarda-Salat mit Stangensellerie, Granatapfel und Baumnüssen, Caprese mit Basilikumpesto, Fladenbrot. Ab Fr. 47.-/Person

Tagliata di manzo avec copeaux de parmesan et crème de balsamique, Strangolapreti (boulettes de ricotta avec beurre de sauge), Légumes au four à l'huile d'olive, ail et herbes italiennes, Salade Fregola Sarda avec céleri en branches, grenade et noix, Insalata Caprese avec pesto, Pain pita A partir de Fr. 47.-/personne

Spare ribs:

Spare ribs à discrétion, Salatbuffet, Pommes frites, knuspriges Fladenbrot. Ab Fr. 42.-/Person

Spare ribs à discrétion, buffet de salades, frites, pain pita croustillant. A partir de Fr. 42.-/personne

Asiatisch / asiatique:

Bulgogi (Rindfleisch mit Ingwer und Sesam), Chicken-Curry mit Kokosmilch und Gemüse, rotes Linsen-Dal, Basmatireis, Thailändischer Salat mit Mango und gerösteten Erdnüssen, Naan. Ab Fr. 45.-/Person

Bulgogi (bœuf au gingembre et au sésame), Curry de poulet au lait de coco et légumes, Dal rouges, Riz basmati, Salade thaïlandaise à la mangue et aux cacahuètes grillées, Naan. A partir de Fr. 45.-/personne

Brunch:

Zopf, Gipfeli, Brote, Pancakes mit Ahornsirup, Müesli, Früchte, Joghurt, frische Beeren, Rührei mit Speck oder Champignons, Lachscanapés, Trockenwurst, Käse, Guacamole, Gemüsedips, Fruchtsäfte. Ab 37.-/Person

Tresse, croissants, pains, crêpes au sirop d'érable, muesli, fruits, yaourt, baies fraîches, œufs brouillés, canapés au saumon, saucisse sèche, fromage, guacamole, dips de légumes, jus de fruits. A partir de 37.-/personne

MEHRGÄNGIGE MENÜS

MENUS À PLUSIEURS PLATS

Vorspeisen (Auswahl)

- Blattsalate z.B. mit Lachs, Ziegenkäse, Früchten, ...
- Lachs-Mango-Avocado-Tatar
- Caprese mit Burrata und frischem Basilikum
- Verschiedene Suppen z.B. Rüebli-Ingwer, Kartoffel-Safran, ...
- ...

Entrées (choix)

- Diverses salades vertes, par ex. avec saumon, chèvre, fruits, ...
- Tartare de saumon, de mangue et d'avocat
- Caprese avec burrata et basilic frais
- Différentes soupes p.ex. carottes-gingembre, safran, ...
- ...



Hauptspeisen (Auswahl)

- Rindsfilet-Medaillons im Speckmantel, Quarkgnocchi, Gemüse
- Gebackener Hirtenkäse, Ofengemüse, Wedges
- Kalbsgeschnetzeltes, hausgemachte Spätzli, Gemüse
- Süsskartoffel-Auberginen-Curry
- Italienische Spinat-Ricotta-Knödel auf Tomatensauce
- ...

Plats principaux (choix)

- Médaillons de filet de bœuf enrobés de lard, gnocchis, légumes
- Fromage de berger cuit au four, légumes au four, wedges
- Emincé de veau, spätzli maison, légumes
- Curry de patates douces et d'aubergines
- Quenelles italiennes d'épinards et de ricotta sur sauce tomate
- ...

Desserts (Auswahl)

Unsere Spezialität sind kleine Schlemmereien im Gläsl:

- Mandarinen- oder Erdbeertiramisu
- Mousse au chocolat
- Absinth-Soufflé
- Joghurtcrème mit Mangocoulis und Granatapfel
- Panna cotta mit Waldbeeren
- ...

Desserts (choix)

Notre spécialité, ce sont les petites gourmandises en verrines :

- Tiramisu à la mandarine ou à la fraise
- Mousse au chocolat
- Soufflé à l'absinthe
- Crème de yaourt avec coulis de mangue et grenade
- Panna cotta aux baies des bois
- ...





SPECIALS

Erlebnisastronomie vereint mit Schweizer und französischen Traditionen: Auch das gibt es in der LOGGIA. Ein gemütliches Raclette oder Fondue mit Käse unserer Hofkäserei La Fermette oder eine Crêpes-Party für Gross und Klein, bei der Du sogar selber einmal auf einem professionellen Ofen eine hauchdünne Crêpes zubereiten kannst.

Une gastronomie de l'expérience allée aux traditions suisses et françaises : C'est aussi possible à la LOGGIA. Une raclette ou une fondue conviviale avec le fromage de notre fromagerie fermière La Fermette ou une crêpes party pour petits et grands, où tu pourras même préparer toi-même une crêpe très fine sur un four professionnel.

Fondue:

Käsefondue à discrétion mit der Spezialmischung unserer Hofkäserei La Fermette. Dazu frisches Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons. Ab Fr. 34.-/Person

Fondue au fromage à discrétion avec le mélange spécial de notre fromagerie fermière La Fermette. Accompagnée de pain frais, de pommes de terre, d'oignons argentés et de cornichons. A partir de Fr. 34.-/personne

Raclette:

Drei verschiedene Käsesorten unserer Hofkäserei La Fermette à discrétion. Dazu Kartoffeln, Champignons, Essiggemüse, Birnen und Röstzwiebeln. Ab Fr. 37.-/Person

Trois fromages différents de notre fromagerie fermière La Fermette à discrétion. Accompagné de pommes de terre, de champignons, de légumes au vinaigre, de poires et d'oignons grillés. A partir de Fr. 37.-/personne

Crêpes-Party:

Salzige und süsse Crêpes à discrétion direkt vor den Gästen zubereitet. Klassische Füllungen aber auch Spezialitäten und Überraschendes. Ab 35.-/Person

Crêpes salées et sucrées à discrétion, fraîchement préparées devant les clients. Des garnitures classiques, mais aussi des spécialités et des surprises. À partir de 35.-/personne

Seit 2021 führen wir jedes Jahr rund 60 Anlässe durch - vom kleinen Teamapéro bis zum grossen Geburtstagsfest. Dabei ist keiner wie der andere. Unser Ziel ist, für jeden Event den passenden Rahmen zu schaffen. Dabei können wir uns sehr flexibel an die entsprechenden Bedürfnisse und Wünsche anpassen. Wann findet Dein Fest in der LOGGIA statt?

Depuis 2021, nous organisons chaque année une soixantaine d'événements, du petit apéritif d'équipe à la grande fête d'anniversaire. Aucun d'entre eux ne se ressemble. Notre objectif est de créer un cadre adéquat à chaque événement. Nous pouvons nous adapter de manière très flexible aux besoins de chacun. Quand ta fête a-t-elle lieu à la LOGGIA?



Reto Wissmann
Gastgeber · Hôte
077 429 46 15 · info@restaurant-loggia.ch



LOGGIA
Bistro · Location · Events