La CHAPELLE

EVENTLOCATION NIEDERBIPP

www.lachapelle.ch

Menüvorschläge

La Chapelle –
«einfach traumhaft»

Lieber Gast

Ihr Fest in der «La Chapelle»

In Mitten von Niederbipp, ein bisschen versteckt, liegt diese wunderschöne, alte Kapelle. Mit viel Liebe und Leidenschaft ist dieses, als Brocanterie Fleurie eingerichtete Bijou geschmückt. La Chapelle ist Ihre einzigartige Lokalität zum Feiern, Geniessen und Staunen.

Gerne begleiten wir Sie durch Ihren Anlass und sorgen dafür, dass die Feier rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste auf der antiken Galerie mit Aussicht auf die liebevoll gedeckten Tische. Anschliessend speisen Sie Parterre im idyllischen Mittelpunkt der Kapelle und lassen das Fest an der Bar im Sous-Sol ausklingen.

Die Einzigartigkeit, der Stil und Charme dieser Kapelle sind die Zugaben dieser charakteristischen Lokalität. Und das Schönste: Sie und Ihre Gäste sind unter sich.

Wir freuen uns darauf, Sie in bei uns zu begrüssen.

Der grosse Tag –
Auftakt und Einstieg.

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste auf der antiken Galerie mit Aussicht auf die liebevoll gedeckten Tische. Hier geniessen Sie und Ihre Gäste den Einstieg mit einem kulinarischen Auftakt.

Welcome-Häppli	Hausgemachtes Foccacia, mit Rosmarin lauwarm serviert, dazu feine Sbrinzwürfel griechische Oliven und luftgetrocknete Tomaten	10
	Crostini lauwarm serviert, mit Parmaschinken auf Oliven- Tapenade und Tomaten-Caprese mit Chipolotten	8
Steh-Apero	Kombination von: Crostinis mit Parmaschinken | Caprese Griechischen Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Sbrinzwürfel Flammkuchen mit Speck | Vegetarisch	19
Apero-Buffet	Raffiniert bis exotisch: Fladenbrote mit Rauchfleisch und Tzaziki Peperoncini mit Frischkäse, Taquitos mit Guacamole Pouletspiessli mit Soja, Gebackene Shrimpskugeln " sweet and sour " Partyzopf mit vier verschiedenen Füllungen, Gemüsecrudités mit drei verschiedenen Dips Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi ...	28
	Klein und fein: Italienische Crostini mit Salami und Kirschtomaten Vollkornbaguetteringe mit Mousse von Käse, Oliven und Poulet Mini – Tartelletes mit Forellenfilets, Schinken und Zucchini gefüllt Wiener Bretzel mit Graved Lachs und Dillsenfsenf Gefüllte Ananas mit Früchtepotpurri	27
	Rustikal und immer guet: Hobelkäse und Tête de Moine Verschiedene Schweizer Hartkäse Roastbraten und Geflügelbraten mit Tartarsauce Pfefferschinken, Salami und verschiedene Trockenwürste Mostbröckli und Kräuterspeck Allerlei Eissiggemüse, Eier, Tomaten, Zwiebeln Butterzopf und verschieden Brote Früchteplatten – Ananas, Melonen, Kiwi ...	29

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Menuvariation
Vier Elemente.

	Eine lustvoll sinnliche Geschmackskomposition zubereitet mit feinsten, auserlesenen Zutaten. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person	95
Vorspeise Buffet	Auf dem Feuer – Grillierte Rindspiesse und Füürtüüfeli, rassig mariniertes Gemüse Aus dem Wasser – Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und vielen Garnituren In der Luft – Roastbeefbraten kalt aufgeschnitten auf Preiselbeerluft, Getrocknetes Tomatenmousse mit Sauerrahm Aus der Erde – Saisonale Blattsalate mit Kräutervinaigrette Gemüsesalate mit Garnituren und verschiedenen Dressings, Brote und Zopf	
Hauptgang Buffet oder serviert	Glasierter Kalbsrücken gegart auf Rosmarin und Knoblauch an einer Cognacrahmsauce serviert dazu sämiger Kartoffelgratin mit Rahm und saisonale Gemüsegarnitur	
Dessert Buffet	Schokoladentraum von der Grand Cru Schokolade mit Espresso Tiramisu original, Caipirinha-Shots mit Minze Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten Maracuja-Macchiato Glace- und Sorbet Variationen Lauwarme Schoggiküchlein	

Beachten Sie auch unsere kleinen Extras wie Sorbets
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 10

Möchten Sie ein Menu-Element wechseln oder ein
weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 finden Sie weitere Ideen.

Menuvariation
Dolce Vita.

	Ein kulinarischer Streifzug über die Alpen zum Meer. Mediterran inspirierte Schlemmerei. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person	102
Vorspeise Buffet	Tomaten-Caprese-Salat mit Büffelmozzarella Knackiger Blattsalat mit Crema di Balsamico Raviollini an Kräutervinaigrette Grilliertes Antipasti-Gemüse Rohschinken mit Melone Tacchino tonnato nach Piemonteser Art mit Kapern und Trüffelöl verfeinert Hauchdünn aufgeschnittenes Rinds-Carpaccio mit Rucola und Belperknolle Brotkorb mit Butterzopf, Tomaten- und Olivenbrot	
Hauptgang Buffet oder serviert	Roastbeef rosa gebraten an Merlot-Rosmarinjus Risotto-Tartufo mit Mascarpone Saisonale Gemüsegarnitur	
Dessert Buffet	Cremiges Tiramisu mit Caramel crunch Panna cotta mit Beeren Gelati naturale Meringue und geschlagenem Rahm Limonenmousse mit Limoncello Schokoladenluft mit Grappa di Reserva Früchteplatte Bella Italia	

Beachten Sie auch unsere kleinen Extras wie Sorbets als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 10

Möchten Sie ein Menu-Element wechseln oder ein weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 finden Sie weitere Ideen.

Menuvariation
Swiss Buffet.

	Luxuriöses Buffet, ein Festessen – jung und trendy.	
	3-Gang-Menu, pauschal, ohne Fisch, pro Person	109
	Ausbaubar zu SurfnTurf, p.P. plus	7
Vorspeise Buffet	Maissalat mit Curry, Tomaten-Basilikum Randensalat mit Balsamico, Rüeblisalat mit Orangen Kabissalat mit Speck, Taboulé Salat, Linsensalat bunter Blattsalat und Melonen Variationen French- und Italian Dressing und Garnituren Verschiedene Brote und Butterzopf	
Hauptgang Buffet	Black Angus–Beef mit Meersalz und Pfeffer mariniert Saftiger Krustenbraten vom Schwein Rassig mariniertes Poulet Piri-Piri Raffinierte Wurstspiesse Grillkäse-Medaillon in Knusperpanade Kräuterbutter, hausgemachte BBQ und Chimichuri Kleine Rosmarinkartoffeln und bunte Gemüse Pfanne	
Surf'n'Turf Upgrade	Norwegischer Lachs oder Riesencrevetten, p.P. plus	7
Dessert Buffet	Gelati naturale - allerlei verschiedene Eissorten Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten Meringue und Schlagrahm	

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Menuvariation
Das Bewährte.

	Traditionelles fein und zeitgemäss interpretiert. Das lässt Geniesserherzen höher schlagen. 4-Gang-Menu, pauschal, pro Person	75
Kalte Vorspeise serviert	Saisonale Blattsalate mit Spänen vom Sennenmutschlikäse und Trockenfleisch an einer cremigen Balsamico Vinaigrette	
Warme Vorspeise serviert	Solothurner Wysuppe mit Rahmhaube und einem Kräuterchips	
Hauptgang Buffet oder serviert	Zartes Schweinsfilet gegart auf einem Kräuterbeet mit einer Apfel-Calvadosrahmsauce, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln, begleitet von einer saisonalen Gemüsegarnitur	
Dessert serviert	Schokoladenmousse auf Himbeerspiegel mit Rahm und Früchten garniert	

Beachten Sie auch unsere kleinen Extras wie Sorbets
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 10

Möchten Sie ein Menu-Element wechseln oder ein
weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 finden Sie weitere Ideen.

Menuvariation
Das Gediegene.

	Verführerisch duftende Kompositionen, ein festlicher Gaumentanz. 5-Gang-Menu, pauschal, ohne Käse, pro Person	97
Kalte Vorspeise serviert	Vorspeiseteller mit Raviollini an Kräutervinaigrette, Rohschinken mit Melone und Salatbouquet mit Grissini	
Suppe serviert	Cremiges Maissüppchen dazu Popcorn und Chiliöl zum Verfeinern nach eigenem Gusto	
Warme Vorspeise serviert	Tagliatelle mit Rauchlachs abgeschmeckt an einer sämigen Rahmsauce, verfeinert mit Dill	
Hauptgang serviert	Schonend gegartes Black Angus Rindsfilet am Stück gebraten mit Barolotrüffeljus begleitet von einem Weisswein-Mascarpone-Risotto und saisonaler Gemüsegarnitur	
Dessert serviert	Dessert-Symphonie Joghurtglace begleitet von einem lauwarmen Schoggiküchlein und einem Waldbeeren-Tiramisu	

Beachten Sie auch unsere kleinen Extras wie Sorbets
als Zwischengang oder andere Ideen, auf Seite 10

Möchten Sie ein Menu-Element wechseln oder ein
weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 finden Sie weitere Ideen.

Hauptgänge
zum selber Kombinieren.

	Möchten Sie einen Hauptgang ändern? Hier finden Sie eine kleine Ideenauswahl.	Preis pro Person für ein 3-Gang-Menu
Schweinsfilet	an Cognac-Rahmsauce mit Butternudeln Gemüsegarnitur	41
Schweinsnierstückbraten	glasiert mit Honig, an Balsamico-Jus kleine Rosmarinkartoffeln saisonale Gemüsegarnitur	36
Les trois Filets In 2 Gängen serviert	Schweinsfilet an Cognac-Rahmsauce Kalbsfilet an Balsamico-Jus Kartoffelgratin saisonale Gemüsegarnitur Black Angus Rindsfilet mit Kräuterschaum Wildreis saisonale Gemüsegarnitur	51
Grillierte Pouletbrust (CH)	an Kräuterschaum Wildreis saisonale Gemüsegarnitur	39

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Davor, dazwischen dazu, danach.

Möchten Sie unsere Vorschläge ergänzen?
Hier finden Sie eine kleine Ideenauswahl.

Zum Pimpen	Pimp your Prosecco	Pauschalpreis
	Mit Sirup, Beeren & Co.	50
Zum Diner-Start	Der Genuss-Shot	Preis pro Gast
	Saisonal, raffinierte Mousse-Kreationen mit Fleisch, Fisch oder Gemüse spannend serviert, pro Person	5
Zum Erfrischen	Als Zwischengang – zum Verdauen mit oder ohne Alkohol Holunder, Zitrone, Grapefruit, Prosecco, Campari, Limoncello, pro Person	6
Zum Kaffee	Etageré mit Pralinen und Teegebäck	4
Zum Ausklang	Käseplatte	Pauschalpreis
	Klein bis 20 Personen	120
	Mittel bis 35 Personen	180
	Gross bis 50 Personen	250
Zum Ergänzen	Schokobrunnen, Pauschalpreis	150
	Schokolade & Früchte, pro Gast	3
	Candy Bar, Pauschalpreis	80
	Sweet's & Candy, pro Gast	2
Zum Mitbringen	Hochzeits- oder Geburtstagstorte als Ergänzung zum Dessertbuffet	0
	Tellerservice, mit Früchten garniert, Tellerpreis	9

Wir geben gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten | Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.