



La

CHAPELLE

EVENTLOCATION NIEDERBIPP

www.lachapelle.ch

Menüvorschläge

La Chapelle – «einfach traumhaft»

Lieber Gast

Euer Fest in unserer «La Chapelle»

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

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

Wir empfangen die Gäste auf der antiken Galerie mit Aussicht auf die liebevoll gedeckten Tische. Anschliessend speiset ihr 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: Ihr seid unter euch.

Wir freuen uns darauf, euch in bei uns zu begrüßen.

Euer Event-Team

Der grosse Tag – Auftritt und Einstieg.

Wir empfangen euch auf der antiken Galerie mit Aussicht auf die liebevoll gedeckten Tische. So genießt ihr den Einstieg mit kulinarischen Auftakt.

<p>Welcome-Häppli Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 45')</p>	<p>Hausgemachtes Foccacia, mit Rosmarin lauwarm serviert, dazu Käsewürfel (G), griechische Oliven und luftgetrocknete Tomaten (G,V,L)</p> <p>Foccacia-Trilogie mit Feta-Mousse, saisonalem Humus, getrockneten Tomaten (G,V,L möglich)</p>	<p>10</p> <p>8</p>
<p>Steh-Apero Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 1.5 h)</p>	<p>Kombination: Foccacia mit Feta-Mousse und saisonalem Humus (G,V,L möglich) Griechischen Oliven (G,V,L), luftgetrocknete Tomaten (G,V,L) und Käsewürfel (G) Flammkuchen mit Speck und vegetarisch belegt</p>	<p>19</p>
<p>Evitas Apero Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 1.5 h)</p>	<p>Evitas Beetgeflüster: Das Apero-Schlemmer-Bufferet mit 9 Basis-Snacks (G,L,V) Focaccia, getrocknete Tomaten, Tarallini, Curry Cashew, Trockenwurst, Cherry Tomaten, Käsewürfel, Griechische Oliven und saisonale Früchte.</p> <p>Dazu wählt ihr 3 Zutaten als Upgrade. Welche dürfen es sein? <input type="checkbox"/> Crevetten <input type="checkbox"/> Artischocken <input type="checkbox"/> Humus <input type="checkbox"/> Büffelmozzarella <input type="checkbox"/> Fetawürfel <input type="checkbox"/> Speckpflaumen <input type="checkbox"/> Grillierte Antipastiwürfel <input type="checkbox"/> Melonenwürfel mit Minze und Honig</p>	<p>18</p>
<p>Apero Unsere Empfehlung: über den Nachmittag</p>	<p>Raffiniert bis exotisch: Laugenbaguettes mit Zucchini und Oliventapenade (G,V,L) Fladenbrot mit Graved Lachs und Dillsenf (L), Taquitos mit Poulet "s & s" Peperoncini mit Frischkäse, Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi ... (G,V,L) Pouletspießli mit Soja und Sesam (G,L), Partyzopf mit vierlei gefüllt</p> <p>Klein und fein: Italienische Crostini mit Salami und Kirschtomaten, Kräckers mit Rübllilachs und Meerrettich (G,V,L), Vollkornbaguette mit Mousse von Käse, Oliven und Poulet, Gebackene Reisskugeln mit Chili Mayo, Gemüsestrauß mit Dips (G,V,L) Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi ... (G,V,L)</p> <p>Rustikal und immer guet: Hobelkäse und Tête de Moine und verschiedene Schweizer Hartkäse, Roastbraten und Geflügelbraten mit Tartarsauce Pfefferschinken, Salami, Trockenwürste, Mostbröckli und Kräuterspeck Allerlei Essiggemüse, Eier, Tomaten und Zwiebeln, Butterzopf und verschieden Brote, Gemüse Crudités mit Dips (G,V,L), Früchteplatten – Ananas, Melonen, Kiwi ... (G,V,L)</p>	<p>25</p> <p>27</p> <p>29</p>

Menuvariation Vier Elemente.

	<p>Eine lustvoll sinnliche Geschmackskomposition zubereitet mit feinsten, auserlesenen Zutaten. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person</p>	95
Vorspeise Buffet	<p>Auf dem Feuer – Grillierte Rindspiesse und Führtüfeli, rassig mariniertes Gemüse (G,V,L) Aus dem Wasser – Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und vielen Garnituren (G) In der Luft – Roastbeefbraten kalt aufgeschnitten auf Preiselbeerluft (G), Getrocknetes Tomatenmousse mit Sauerrahm (G) Aus der Erde – Saisonale Blattsalate mit Kräutervinaigrette (G,V,L) Gemüsesalate (G,V,L) mit Garnituren und verschiedenen Dressings (G), Brote und Zopf</p>	
Hauptgang serviert	<p>Glasierter Kalbsrücken gegart auf Rosmarin und Knoblauch an einer Cognacrahmsauce (G) sämiger Kartoffelgratin mit Rahm (G) und saisonale Gemüse garnitur (G,V,L)</p>	
Dessert Buffet	<p>Schokoladenmousse von der Grand Cru Schokolade mit Espresso (G) Cremiges Tiramisu mit Caramel crunch, Caipirinha-Shots mit Minze (G) Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten (G,V,L) Kokos-Maracuja-Macchiato (G,V,L), Lauwarme Schoggiküchlein (V,L möglich) Hausgemachte Glace-(G) und Sorbet Variationen (G,V,L) aus Evitas Garten</p>	

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein weiteres hinzufügen? Auf Seite 7 findet ihr weitere Ideen.

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 8

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 ^(G) Knackiger Blattsalat mit Crema di Balsamico ^(G,V,L) Raviollini an Kräutervinaigrette Grilliertes Antipasti-Gemüse ^(G,V,L) Rohschinken mit Melone ^(G,L) Tacchino tonnato ^(G) nach Piemonteser Art mit Kapern und Trüffelöl verfeinert Hauchdünn aufgeschnittenes Rinds-Carpaccio ^(G) mit Rucola und Belperknolle ^(G) Brotkorb mit Butterzopf, Tomaten- und Olivenbrot	
Hauptgang serviert	Roastbeef rosa gebraten an Merlot-Rosmarinjus ^(G,L) Risotto-Tartufo mit Mascarpone ^(G) Saisonale Gemüsegarntur ^(G,V,L)	
Dessert Buffet	Tiramisu original Panna di Coco und Beeren ^(G,V,L) Hausgemachte Gelati naturale ^(G,V,L) aus Evitas Garten Meringue ^(G,L) und geschlagenem Rahm ^(G) Limonenmousse mit Limoncello ^(G) Schokoladenluft mit Grappa di Reserva ^(G) Früchteplatte Bella Italia ^(G,V,L)	

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein weiteres hinzufügen? Auf Seite 7 findet ihr weitere Ideen.

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 8

Menuvariation

Das Buffet.

	Luxuriöses Buffet, ein Festessen – jung und trendy. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person	109
Vorspeise Buffet	Maissalat mit Curry ^(G) , Tomaten-Basilikum ^(G,V,L) Randensalat mit Balsamico ^(G,V,L) , Rübelsalat mit Orangen ^(G,V,L) Kabissalat ^(G,V,L) , Taboulé Salat ^(V,L) , Linsensalat ^(G,V,L) bunter Blattsalat ^(G,V,L) und Melonen Variationen ^(G,V,L) French- ^(G) und Italian Dressing ^(G,V,L) und Garnituren Verschiedene Brote und Butterzopf	
Hauptgang Buffet	Medaillons vom Kalb an Zitronen-Thymiansauce ^(G) Rindsfiletspitzen Stroganoff ^(G) Crêpes Cordon Bleu ^(G,V,L) Planted Poulet mit Curryschaum ^(G,V,L) Wilder Reis ^(G,V,L) und Kartoffelgratin ^(G,V) Mascarpone Risotto ^(G) Saisonale Gemüse garnitur ^(G,V,L)	
Dessert Buffet	Kokosflan mit Beeren ^(G,V,L) Schokoladentraum mit Stracciatella ^(G) Limonen-Joghurtschaum mit Zitrusfrüchten ^(G) Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten ^(G,V,L) Erfrischende Sorbets zum Verdauen ^(G,V,L) Tiramisu mit Amaretto und Mascarpone Lauwarme Schoggiküchlein ^(V,L möglich) Amaretti und Pralinés	

Speisen & Gänge zum selber Kombinieren.

Möchtet ihr einen Gang ändern? Hat es Allergiker oder Veganer dabei?
Hier findet ihr eine kleine Ideenauswahl an servierten Gängen.
Die Preise werden individuell nach Zusammenstellung neu kalkuliert.

Vorspeise-Teller	Vorspeiseteller mit Raviollini an Kräutervinaigrette, Rohschinken mit Melone und Salatbouquet mit Grissini	18
Vorspeise-Teller (G,V,L)	Buntes Salatbouquet an Kräuter-Vinaigrette, Randencarpaccio mit Baumnüssen und Falafel	18
Suppe (G,V,L)	Cremige Weissweinsuppe mit Schnittlauch	12
Suppe (G)	Weissweinsuppe mit Rahmhaube (G) und Kräuterchip	12
Pasta (G,V,L)	Pasta an Limonen Öl, mit Chili, Cherrytomaten und Rucola	17
Pasta	Tagliatelle mit Rauchlachs an einer sämigen Rahmsauce, verfeinert mit Dill	17
Hauptgang (G,V,L)	Crêpes Cordon Bleu an Tomatensalsa dazu kleine Rosmarinkartoffel und saisonale Gemüse garnitur	36
Hauptgang	Schweinsfilet zart rosa gebraten, an Cognac-Rahmsauce serviert dazu Tagliatelle und Gemüse garnitur	44
Hauptgang (G)	Schonend gegartes Black Angus Rindsfilet am Stück gebraten mit Barolotrüffeljus begleitet von einem Weisswein-Mascarpone-Risotto und saisonaler Gemüse garnitur	3-Gang 52 4-Gang 48
Kinderteller	Chicken Nugget's serviert mit Kartoffelcuts Ketchup und Mayo	
Kinderteller	Penne Napoli an Tomatensauce servierte Penne, dazu geriebener Parmesan	

Davor, dazwischen dazu, danach.

Möchtet ihr euer Menü mit einem Upgrade ergänzen?
Hier findet ihr eine kleine Ideenauswahl.

Zum Diner-Start	Das Amuse Bouche Solothurner Weinsuppe im Espressotassli ^(G)	Preis pro Gast 5
Zum Erfrischen	Als Zwischengang Hugo Sorbet mit PriSecco (Alkoholfrei) ^(V,G,L)	5
Zum Kaffee	Etagéré mit Pralinen und Teegebäck	4
Zum Mitbringen	Hochzeits- oder Geburtstagstorte als Ergänzung zum Dessertbuffet Tellerservice, mit Früchten garniert, Tellerpreis	0 9
Zum Ausklang	Regionale Käseplatte mit Garnituren und Brotkorb Klein bis 20 Personen Mittel bis 35 Personen Gross bis 50 Personen	Pauschalpreis 120 180 250
Zum Ergänzen	Candy Bar	180
Zum Snacken	PopCorn Wagen ^(G,V,L)	150
Zum Pimpen	Pimp your Prosecco Mit Sirup, Beeren & Co.	50
	Pimp your Gin Auswahl an verschiedenen Botanicals	50

«Gut zu Wissen» Zusammenfassung.

	Wie funktioniert das jetzt genau? Hier alle Infos zusammengefasst.
Kinder-Preise	Beim Aperitif wird in Portionen bestellt. Zum Beispiel 1 Portion für 3 Kinder. Vom Menüpreis 1/3 bis zum 5. Altersjahr 2/3 bis zum 12. Altersjahr. Falls sich der Menühauptgang nicht für die Kinder eignet, kann anstelle ein einheitlicher Kinderteller ausgewählt werden.
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns die Anzahl Gäste zwei Wochen vor dem Fest mit. Anpassungen +/- 5 Gäste kann bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Diese Anzahl ist verbindlich und wird verrechnet.
Allergien	Für starke Allergien (Zöliakie, Histaminintoleranz, etc.) können wir keine Verantwortung übernehmen. Gemäss Gesetz können nur ausgebildete Diätköche garantieren, dass das servierte Essen der entsprechenden Allergie gerecht wird. Wir können die 14 Hauptallergene beachten aber auch nicht komplett ausschliessen, da wir keine Reinküche haben. Daher können wir vor allem bei starken Allergikern eine Kreuzkontamination nicht ausschliessen.
(G,V,L)	Die Legende: G = Glutenfrei V = Vegan L = Laktosefrei G, L, V möglich = auf Vorbestellung
Produkte-Deklaration	Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Der Lachs stammt aus Norwegen und die Crevetten aus Vietnam.
Degustation	«Wedding-Party» oder «Märssi-Essen». Gerne laden wir euch ein, einen Querschnitt aus unseren Menüvorschlägen und das gesamte Weinangebot, zu degustieren. Wünscht ihr Unterstützung? Jeder weitere Gast (max. plus 2 Pers.) darf euer Märssi-Essen für pauschal CHF 50 begleiten.
