



La

CHAPELLE

EVENTLOCATION NIEDERBIPP

www.lachapelle.ch

La Chapelle «einfach traumhaft»

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.

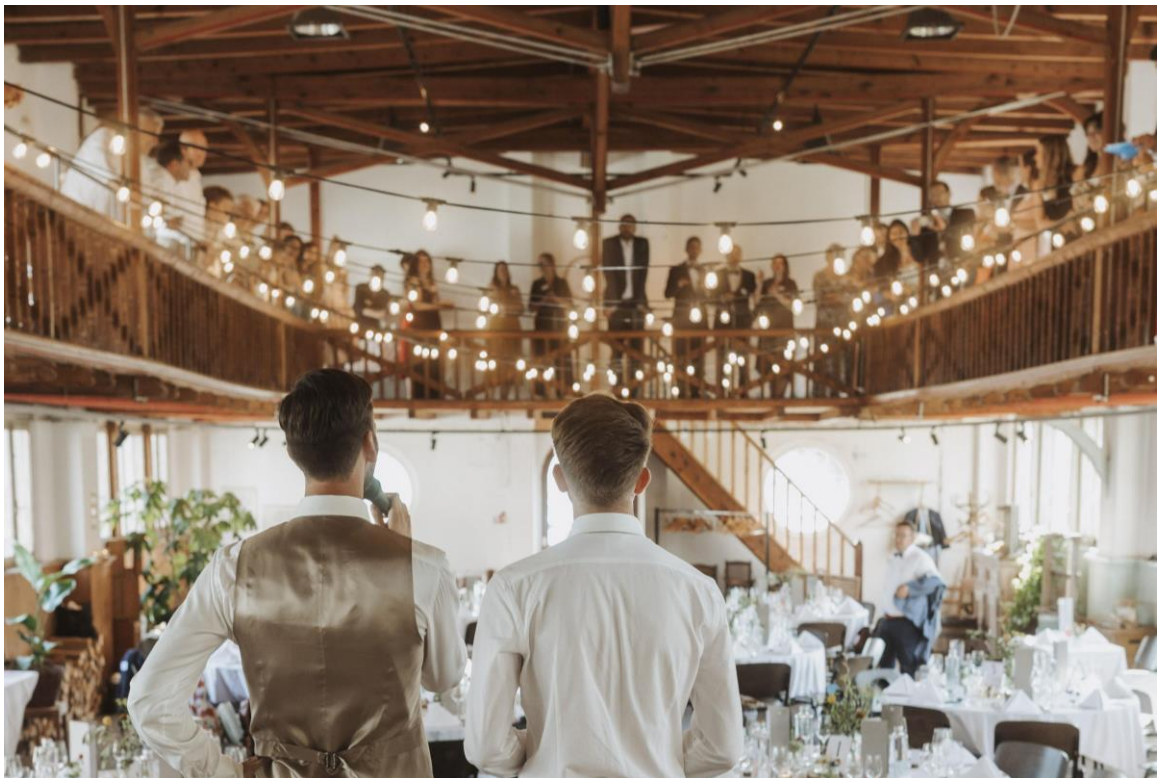
Gerne begleiten wir euch durch den Anlass und sorgen dafür, dass die Feier rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

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 begrüessen.

Euer Event-Team



Auftakt und Einstieg

<p>Welcome-Häppli Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 45')</p>	<p>Hausgemachtes Foccacia, mit Rosmarin lauwarm serviert, dazu feine Ättiwürfel ^(G), griechische Oliven ^(G,V,L) und Trockenwurst ^(G,L)</p>	<p>10</p>
	<p>Foccacia-Trilogie mit Feta-Mousse mit Oliven, Brasato Tatar und Hummus ^(G,L und V möglich)</p>	<p>11</p>
<p>Steh-Apero Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 1.5 h)</p>	<p>Foccacia-Trilogie mit Feta-Mousse mit Oliven, Brasato Tatar und Hummus ^(G,L und V möglich) Griechischen Oliven ^(G,V,L), Trockenwurst ^(G,L) und Käsewürfel ^(G) Flammkuchen original und vegan</p>	<p>23</p>
<p>Evitas Apero Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 1.5 h)</p>	<p>Evitas Beetgeflüster: Das Apero-Schlemmer-Buffer mit 9 Basis-Snacks ^(G,L,V) Focaccia, getrocknete Tomaten, Taralli, Curry Cashew, Trockenwurst, Cherrytomaten, Käsewürfel, Griechische Oliven und saisonale Früchte Dazu wählt ihr 3 Zutaten als Upgrade. Welche dürfen es sein? O Crevetten O Artischocken O Grillierte Zucchiniwürfel O Büffelmozzarella O Fetawürfel O Speckpflaumen O Hummus O Melonenwürfel mit Minze und Honig</p>	<p>22</p>
<p>Apero-Buffer Unsere Empfehlung: über den Nachmittag</p>	<p>Raffiniert bis exotisch: Bresaola Rollen mit Frischkäse ^(G) Fladenbrot mit Rauchlachs und Dillsenf ^(L) Peperoncini, Taquitos mit Poulet "sweet and sour" Pouletspiessli mit Soja und Sesam ^(G,L), Partyzopf mit vier verschiedenen Füllungen, exotische Früchte ^(G,V,L)</p> <p>Klein und fein: Italienische Crostini mit Salami und Kirschtomaten, Rüebli- und Meerrettich auf Limetten-Gurke ^(G,V,L) Vollkornbaguette mit Feta-Mousse und Oliven, Brasato-Tatar, Hummus ^(G,L und V möglich) Gebackene Reisskugeln mit Chili Mayo ^(G,V,L) Gemüsestrauß mit verschiedenen Dips ^(G,V,L) exotische Früchte ^(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, Zwiebeln Butterzopf und verschiedene Brote Gemüse-Crudités mit Dips ^(G,V,L) exotische Früchte ^(G,V,L)</p>	<p>27</p> <p>29</p> <p>32</p>

Menüvariation

Vier Elemente

	Menü pro Person	105
Vorspeise Buffet	<p>Auf dem Feuer Grillierte Rindspiesse und Fürtüfeli rassig mariniertes Gemüse (G,V,L)</p> <p>Aus dem Wasser Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und vielen Garnituren (G)</p> <p>In der Luft Roastbeefbraten kalt aufgeschnitten auf Preiselbeerluft (G) getrocknetes Tomatenmousse mit Sauerrahm (G)</p> <p>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 Cognac-Rahm-Sauce serviert (G) sämiger Kartoffelgratin mit Rahm (G) und saisonale Gemüse garnitur (G,V,L)</p>	
Dessert Buffet	<p>Schokoladenmousse (G), cremiges Tiramisu mit Caramel-Crunch Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten (G,V,L) Kokos-Maracuja-Macchiato (G,V,L), lauwarmer Schoggiküchlein (V,L möglich) Hausgemachte Glace- (G) und Sorbet-Variationen (G,V,L) aus Evitas Garten</p>	

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

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 findet ihr weitere Ideen.

Menüvariation

Dolce Vita

Menü pro Person		99
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 Belper-Knolle (G) Brotkorb mit Butterzopf, Tomaten- und Olivenbrot	
Hauptgang serviert	Zartes Schweinsfilet gegart auf einem Kräuterbeet (G,L) Weissweinsrisotto mit Mascarpone (G) Saisonale Gemüsegarntur (G,L,V)	
Dessert Buffet	Tiramisu original Panna di Coco mit Beeren (G,V,L) Hausgemachte Glace- (G) und Sorbet-Variationen (G,V,L) aus Evitas Garten Meringue (G,L) und geschlagener Rahm (G) Limonenmousse mit Limoncello (G) Schokoladenluft mit Grappa di Reserva (G) Früchteplatte Bella Italia (G,V,L)	

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

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 findet ihr weitere Ideen.

Menüvariation Das Bewährte

	Menü pro Person	71
Kalte Vorspeise serviert	Blattsalat mit Spänen vom Sennenmutschli-Käse und Trockenfleisch an Hausdressing serviert (G,V,L)	
Warme Vorspeise serviert	Solothurner Weinsuppe mit Rahmhaube und Kräuterchip (G, auf Wunsch auch L,V)	
Hauptgang serviert	Piccata vom Schweizer Poulet mit Tomatenchutney dazu Maisgalletten und Gemüse garnitur (G,V,L)	
Dessert serviert	Schokoladenmousse auf Himbeerspiegel mit Rahm und Früchten garniert	



Menüvariation

Das Gediegene

Menü pro Person		97
Vorspeise serviert	Vorspeiseteller mit Raviolini an Kräutervinaigrette Rohschinken mit Melone ^(G,L) und Salatbouquet ^(G,V,L) mit Grissini	
Suppe serviert	Cremiges Maissüppchen ^(G) dazu Popcorn und Chiliöl zum Verfeinern ^(G,V,L) nach eigenem Gusto	
Hauptgang serviert	Black Angus Rindsfilet ^(G,L) am Stück zart rosa gebraten mit Barolo-Jus ^(G) und sämiger Kartoffelgratin mit Rahm ^(G) dazu saisonale Gemüse garnitur ^(G,V,L)	
Dessert serviert	Dessert-Symphonie Joghurtglace ^(G) begleitet von einem lauwarmen Schoggiküchlein ^(V,L möglich) und einem Waldbeeren-Tiramisu	

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

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein
weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 findet ihr weitere Ideen.

Menüvariation

Der vegetarische Genuss

	Menü pro Person	86
Vorspeise serviert	Buntes Salatbouquet an Kräutervinaigrette, Randencarpaccio mit Baumnüssen und Falafel	
Suppe serviert	Solothurner Weinsuppe mit Rahmhaube und Kräuterchip (G, auf Wunsch auch L,V)	
Hauptgang serviert	Cordon bleu vom Crêpes, mit Käse und Zucchetti gefüllt an Tomatensalsa (G,V,L) mit Rosmarinkartoffeln an Meersalz und Gemüse (G,V,L)	
Dessert Buffet	Schokoladenmousse (G), cremiges Tiramisu mit Caramel-Crunch, 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	



Speisen und 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	Gesmokter Grönlandlachs mit Orangensenf ^(G,L) Tatar von Avocados mit Chili ^(G) dazu ein kleines Salatbouquet garniert mit einem Grissini	22
Suppe (saisonal)	Kürbiscremesuppe mit Crôtons ^(G,V)	10
Hauptgang	Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce ^(G) dazu Spätzli mit Käse und Gemüse vom Biohof ^(G,L,V)	44
Hauptgang	Geschnetzeltes vom Saitan, an Cognac-Rahm-Sauce serviert dazu sämiger Kartoffelgratin und Gemüse ^(G)	33
Hauptgang	Rindsfilet am Stück gebraten mit Barolo-Trüffel-Jus ^(G,L) an einer Cognac-Rahm-Sauce serviert ^(G) sämiger Kartoffelgratin mit Rahm ^(G) und saisonale Gemüse garnitur ^(G,V,L)	56
Hauptgang in 2 Gängen serviert	Les deux Filets Kalbsfilet an Morchel-Rahmsauce Tagliatelle und Gemüse garnitur Black Angus Rindsfilet mit Balsamico-Trüffeljus dazu sämiger Kartoffelgratin mit Rahm saisonale Gemüse garnitur	58
Kinderteller	Chicken Nugget's serviert Kartoffelschnitze aus dem Ofen dazu 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 Oberwiler Wysüppli im Espressotassli (G)	Preis pro Gast 6
Zum Erfrischen	Als Zwischengang Hugo Sorbet mit Prosecco (alkoholfrei) (V,G,L)	6
Zum Kaffee	Etageré mit Pralinen und Teegebäck	5
Zum Auswählen	Gelateria mit allerlei hausgemachten Eissorten aus Evitas Garten (G,V,L)	15
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 Schnausen	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
Zum Mitternachtssnack	Grillwurst mit Brot und Senf p. Portion	8
	Brezenbar zur Selbstbedienung mit Aufstrichen p. Brezel	
	Aufstrich:	5
	Mettwurstaufstrich, Frischkäseaufstrich, Hummusaufstrich p. Aufstrich	35

«Gut zu Wissen» Zusammenfassung

	Wie funktioniert das jetzt genau? Hier alle Infos zusammengefasst.
Kinderpreise	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 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.
