

*La*  
**CHAPELLE**

EVENTLOCATION NIEDERBIPP

[www.lachapelle.ch](http://www.lachapelle.ch)



Menüvorschläge



## La Chapelle – «einfach traumhaft»

---

Lieber Gast

Ihr Fest im «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 in 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.

---

## La Chapelle – Raum zum Geniessen und Feiern.

Die Kulinarik	Auf den Folgeseiten finden Sie unsere kulinarischen Angebote, die Sie pauschal oder individuell arrangieren können.	
Das kredenzen wir	- Zum Einstieg, Apéro und kleine Leckereien	Seite 4
	- Zum Festmahl, nutzen Sie unsere Pauschalangebote	Seite 5
	- Zum Kombinieren & Ergänzen	Seite 10,11
Das übernehmen wir	Die Sitzordnung erstellen wir nach Ihren Wünschen den Tischplan finden Sie in den Konditionen	
Das verschönern wir	Wir übernehmen die Dekoration der Tische für Sie. Runde Tische für 6 bis 8 Personen	
	Kerzenglas, pro Tisch	15

## 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.

---

Getränke	Hausgemachtes Früchtecüpli mit Sekt	4
	oder alkoholfrei	3
	Weisswein 75cl	ab 41
	Prosecco 75cl	49
Leckereien	Dazu empfehlen wir Ihnen unsere feinen Kleinigkeiten:	
	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
	Griechische Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Sbrinzwürfel	8
	Kombination von frischen Crostinis und Griechischen Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Sbrinzwürfel	10

---

Beachten Sie auch unsere kleinen Extras ab Seite 11.

## 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 Fürtüüfeli, 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, Verschiedene Brote und Zopf</p>	
Hauptgang serviert	<p>Glasierter Nierstückbraten vom Kalb gegart auf Rosmarin und Knoblauch an einer Cognacrahmsauce Kartoffelgratin mit Rahm und Bucheggberger Schlosskäse Saisonale Gemüse garnitur</p>	
Dessert Buffet	<p>Süssmostcrème nach altem Familienrezept Schokoladentraum von der Grand Cru Schokolade mit Espresso Tiramisu mit Amaretto und Mascarpone Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten Crêpes frisch zubereitet mit Honig und Zimtucker Glace und Sorbet Variationen , Caipirinha-Shots mit Minze Lauwarme Schoggiküchlein</p>	

---

Beachten Sie auch unsere kleinen Extras wie Sorbets als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11.

Möchten Sie ein Menu-Element wechseln oder ein weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 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 Raviolini an Steinpilzvinaigrette Grilliertes Antipasti-Gemüse mit Salame piccante Marinierte Waldpilze im Chiantisud Parmaschinken mit Melonen und Honig auf zartem Rucola Vitello tonnato nach Piemonteser Art mit Kapern und Trüffelöl verfeinert Fattorini-Terrine mit luftgetrockneten Tomaten und Peccorinowürfel Pizza Pane, Ciabatta und Olivenbrot	
Hauptgang serviert	Roastbeef rosa gebraten an Merlot-Rosmarinjus Risotto-Tartufo mit Mascarpone Saisonale Gemüse garnitur	
Dessert Buffet	Cremiges Tiramisu mit Stracciatella Panna cotta auf Himbeerkompott Gelati naturale Limonenmousse mit Limoncello Schokoladenluft mit Grappa di Reserva Lauwarme Cantuccini-Küchlein mit Orangen verfeinert Früchteplatte Bella Italia	

Beachten Sie auch unsere kleinen Extras wie Sorbets  
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11

Möchten Sie ein Menu-Element wechseln oder ein  
weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 finden Sie weitere Ideen.

## Menuvariation Swiss Barbecue.

	<p>Luxuriöses Grillen, nach amerikanischem Vorbild. Ein Festessen – jung und trendy. 3-Gang-Menu, pauschal, ohne Fisch, pro Person Ausbaubar zu SurfnTurf, verlangen Sie ein Angebot.</p>	109
Vorspeise Buffet	<p>Maissalat mit Curry und Ananas, Tomaten-Basilikum Randensalat mit Balsamico, Rüebli-salat mit Orangen Kabissalat mit Speck, Gurkensalat mit Dill, Kopfsalat und Rucola Salat Melonen Variationen Zucchini mit Thymian, Aubergine im Olivenöl Peperoni mit Pinienkernen French- und Italian Dressing und Garnituren Hausgemachter Butterzopf und Focaccia</p>	
Hauptgang Buffet	<p>Black Angus-Beef mit Meersalz und Pfeffer mariniert Glasierter Nierstückbraten (vom Schwein) mariniert in Honig, Senf und Thymian Zartes Poulet gegart auf einem Bett von Zitronen und Chilis Wurstspiesse mit Kalbscipolata und Fürtüfeli Kräuterbutter, Barbecuesauce und Chimichuri Baked Potatoes mit Kräuter-Sauerrahm Bunte Gemüse Pfanne</p>	
Optional	Norwegisches Lachsfilet auf Zitronengemüse gegart, Mehrpreis	5
Dessert Buffet	<p>Fruchtsalat mit saisonalen Früchten Vanille- und Erdbeerglace Meringue und Schlagrahm</p>	

## Menuvariation Das Bewährte.

---

	Traditionelles fein und zeitgemäss interpretiert. Das lässt Geniesserherzen höher schlagen. 4-Gang-Menu, pauschal, pro Person	75
Kalte Vorspeise serviert	Sagi's saisonale Blattsalate mit Spänen vom Sennenmutschlikäse und Trockenfleisch an einer cremigen Balsamico Vinaigrette	
Warme Vorspeise serviert	Oberwiler Wysesuppe mit Rahmhaube und einem Kräuterchips	
Hauptgang serviert	Zartes Schweinsfilet gegart auf einem Kräuterbeet mit einer Cognac-Apfelrahmsauce, dazu gebratene Kartoffeln in Nussbutter mit Thymian, begleitet von einer saisonalen Gemüse garnitur	
Dessert serviert	3erlei Schoggimousse	

---

Beachten Sie auch unsere kleinen Extras wie Sorbets  
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11.

Möchten Sie ein Menu-Element wechseln oder ein  
weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 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	Grilliertes Antipasti-Gemüse mit Parmaschinken und Chorizo garniert mit Griechischen Oliven und einem Rucola Salat-Bouquet an Kräutervinaigrette	
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 einer Gemüse garnitur	
Dessert serviert	Buechibärger Dessert-Symphonie Honigmohn-Parfait begleitet von einem lauwarmen Schoggiküchlein und einem Waldbeeren-Tiramisu	

---

Beachten Sie auch unsere kleinen Extras wie Sorbets  
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 11

Möchten Sie ein Menu-Element wechseln oder ein  
weiteres hinzufügen? Auf Seite 10 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 Morchel-Rahmsauce mit Butternudeln Gemüse garnitur	41
Schweinsnierstückbraten	glasiert mit Honig, an Balsamico-Jus knusprige Kartoffel-Puffer saisonale Gemüse garnitur	36
Les trois Filets In 2 Gängen serviert	Schweinsfilet an Cognac-Rahmsauce Kalbsfilet an Balsamico-Jus Kartoffelgratin saisonale Gemüse garnitur Black Angus Rindsfilet mit Kräuterschaum Wildreis saisonale Gemüse garnitur	51
Grillierte Pouletbrust (CH)	an rosa Pfeffersauce Wildreis saisonale Gemüse garnitur	39

## Davor, dazwischen dazu, danach.

---

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

---

Zum Pimpen	Pimp your Prosecco Mit Sirup, Beeren & Co.	Pauschalpreis 50
Zum Diner-Start	Der Genuss-Shot Saisonal, raffinierte Mousse-Kreationen mit Fleisch, Fisch oder Gemüse spannend serviert, pro Person	Preis pro Gast 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 vom Hofer und Teegebäck	4
Zum Auswählen	Gelateria mit allerlei verschiedenen Eissorten	15
Zum Ausklang	Käseplatte Klein bis 20 Personen Mittel bis 35 Personen Gross bis 50 Personen	Pauschalpreis 120 180 250
Zum Naschen	Candy Bar	100
Zum Snacken	PopCorn Wagen	150

---

Unsere Menuvorschläge sind mögliche Kompositionen.  
Selbstverständlich kreieren wir Ihnen unverbindlich nach Ihren  
Bedürfnissen und Ihrem Budget Ihr individuelles Menu.

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