



EVENTS BANKETT

cip
HÔTEL

DER PERFEKTE RAHMEN FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN

Am Tore der Freibergen, an einem Ort mit innovativer Architektur, bietet Ihnen das CIP einen einzigartigen Raum für Ihre Veranstaltungen.

Bankettsäle

Wir organisieren gerne Ihre Bankette und Feste aller Art nach Ihren Vorstellungen. Es stehen Ihnen zwei Säle zur Verfügung:

	Fläche m ²	max. Anzahl Personen
Auditorium	300m ² + Garten	bis 100 Personen
Espace CIP	500m ² + Terrasse	bis 250 Personen

Hotelzimmer

Für Gäste, die übernachten möchten, bietet unser Hotel 40 Zimmer an. Alle Zimmer sind mit Blick auf die Landschaft, mit Bad oder Dusche, Kaffeemaschine, Fernseher und WLAN ausgestattet.

Gastronomie

Unsere Küche bietet regionale Gerichte und bevorzugt saisonale Produkte aus der Region. Mit einem gepflegten Service und kreativen Gerichten laden wir Sie zu einer Reise der Geschmäcker ein.



FÜR JEDEN ANLASS DEN RICHTIGEN RAUM ...



APÉRO

NACH IHRER WAHL

Kalte Häppchen*

Rindstartar	CHF 3.-
Lachstartar	CHF 3.-
Gänseleber, Lebkuchen	CHF 3.-
Mousse von Lachs und Frischkäse	CHF 2.50
Geräucherte Forelle mit Meerrettich	CHF 3.-
Mini-Sandwich mit Rohschinken	CHF 2.50
Mini-Sandwich mit geräuchertem Poulet	CHF 2.50
Mini-Sandwich mit Lachs	CHF 2.50
Verrine mit Taboulé und getrockneten Tomaten	CHF 2.50
Verrine mit Linsen und Paprika-Espuma	CHF 2.50
Vitello Tonnato auf dem Löffel	CHF 2.50
Seefisch Krapfen mit Gewürzen	CHF 2.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	CHF 2.50
Gemischte Mini-Hörnchen, pro Stück (Hummus, Tarama, Tomaten, Schinken)	CHF 2.-
Toetché (Salziger Rahmkuchen)	CHF 2.-
Tomaten-Bruschetta	CHF 1.50

Auf Platten*

Käseplatte aus der Region (pro Person)	CHF 6.-
Aufschnittplatte aus der Region (pro Person)	CHF 6.-

Warme Häppchen*

Krevetten im Kartoffelmantel	CHF 2.50
Mini Schinkengipfeli	CHF 1.50
Mini Gemüse-Calzone	CHF 2.-
Mini Quiche	CHF 1.50
Teriyaki-Pouletspiessli	CHF 3.50
Wurst aus Ajoie Region, Polenta mit Pilzen	CHF 3.50
Auswahl von kleinen Burgers (Käse und Vegan)	CHF 5.-
Gemüse Spiessli	CHF 2.50
Salzige Blätterteiggebäck (5 Stück)	CHF 4.50
Lamm auf Ratatouille	CHF 3.50
Ente mit Orangen	CHF 3.50

Desserts*

Preise

Mini Zitronentörtchen	CHF 1.50
Verrine mit Schokoladenmousse	CHF 2.-
Mini Cheesecake mit Himbeeren	CHF 2.-
Mini Cake mit Schokolade oder Zitrone	CHF 1.50
Mini Tarte Tatin (Apfelkuchen)	CHF 2.50
Panna cotta mit roten Beeren	CHF 2.-
Mini gebrannte Creme	CHF 2.50
Früchte Spiessli	CHF 2.50

*Mindestens 15 Stück pro Auswahl

MENÜS

ZUSAMMENSTELLUNGEN DES CHEFS

	Menü Der Klassiker	Menu Der Liebling
Entrée	Geräucherte Bondelle Mousse und Rohschinken	Gänseleber Terrine mit Feigenchutney
Potage	Tomatencremesuppe	Kraftbrühe mit Porto
Plat	Schweinsfilet mit Senf nach alter Art Mousseline-Kartoffeln Saisongemüse	Rindersteak mit Périgourdine-Sauce Kartoffeln Pont-Neuf Mischgemüse
Dessert	Schokoladenmousse	Schokoladen - Himbeer Méli-Mélo
Preis	CHF 57.-	CHF 71.-

	Menu Das Festliche
Entrée	Entengalantine, Babyblättersalat
Entremets	Halbgekochte Fjordforelle Gemüsespaghetti
Plat	Kalbsnierstück Sauce béarnaise Im Ofen gebratene Kartoffeln Glasiertes Gemüse
Dessert	Opéra, Schokoladen-Kaffeeuchen
Preis	CHF 89.-

BUFFET

CIP

	Angebot
Vorspeisen	Auswahl an Rohkostsalaten, französisches und italienisches Dressing Kalbspastete Wurstplatte aus der Region und Rohschinken Geräucherte Forelle, Meerrettichschaum Krevettensalat Calypso Gemüseterrine Nizza-Salat Tomaten Mozzarella mit Basilikum (saisonal) Nüsslisalat mit Ei (saisonal)
Hauptgang	Schweinsfilet im Teig, Champignons-Jus Kandierter Lachs, serviert mit Sauce hollandaise Ricotta-Spinat Tortelloni Gemischtes Gemüse und Ratatouille Baby-Kartoffeln gebraten Käseplatte aus der Region
Desserts	Zweierlei Schokoladenmousse Vanille-Bavarois Apfeltorte Zitronentörtchen Vanillecreme brûlée
Preis	Zu CHF 75.- pro Person (ab 30 Personen)



MENÜS

NACH IHRER WAHL*

Vorspeisen

Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum	CHF 15.-
Sprossensalat mit knackigem Gemüse	CHF 8.50
Feldsalat, Eier, Croutons und Speckwürfel	CHF 10.50
Marinierter Lachs, Honig Sauce und Senf	CHF 17.-
Gemüse-Terrine, Stachelbeer-Chutney	CHF 14.-
Rucola-Salat und Parmesanspäne	CHF 8.50
Geräucherte Bondelle Mousse und Rohschinken	CHF 16.-
Gänseleber Terrine mit Feigenchutney	CHF 19.-
Lachs-Tatar, Toast und Butter	CHF 18.-

Suppen

Tomatencreme	CHF 7.-
Vichyssoise	CHF 7.-
Gaspacho	CHF 8.50
Kürbiscreme, Kastanienschaum	CHF 9.-
Kraftbrühe mit Porto	CHF 7.-

Warme Vorspeisen

Lachs in einer Kräuterkruste Noilly Prat-Sauce, Venere-Risotto	CHF 19.-
Perlhuhn-Ballotine, Trüffel-Ravioli Sahne mit Tomme Käse von Les Reussilles	CHF 21.-
Halbgekochte Fjordforelle, Gemüsespaghetti	CHF 19.-

Fleisch- und Fischgerichte

Hackbraten Polpettone Kartoffelpüree und Karotten Vichy	CHF 22.-
Lachs in Blätterteig, wilder Reis, Petersilien Reis	CHF 27.-
Felchen Filet, Ravigote Sauce Salzkartoffeln, glasiertes Gemüse	CHF 27.-
Schweinsfilet in Blätterteig, dreierlei gefülltes Gemüse	CHF 34.-
Pouletbrust, Trüffelölsauce Risotto mit Parmesankäse, Saisongemüse	CHF 28.-
Schweinsfilet mit Senf nach alter Art Mousseline-Kartoffeln, Saisongemüse	CHF 28.-
Kalbsbraten in Pinot Noir geschmort Herzoginnenkartoffeln, Mischgemüse	CHF 27.-
Kalbsslende niedergegart mit Pilz-Jus Bratkartoffeln, glasierte Karotten	CHF 32.-
Rindesteak mit Périgourdine-Sauce Kartoffeln Pont-Neuf, Mischgemüse	CHF 39.-
Rindsfilet Rossini Mousseline-Kartoffeln, kleines Saisongemüse	CHF 54.-

Vegetarisch

Gemüse Tajine	CHF 22.-
Steinpilzrisotto	CHF 21.-
Risotto mit Tête de Moine Käse	CHF 21.-
Caramelle-Teigwaren mit Ricotta- und Spinat	CHF 14.- / 21.-
Parmigiana	CHF 19.-

Desserts

Schokoladenmousse	CHF 7.-
Vanillecreme brûlée	CHF 8.-
Panna Cotta mit roten Beeren	CHF 8.-
Vanillie - Bavarois mit Rum	CHF 10.-
Damassines Halbgefrorenes	CHF 9.-
Schokoladen - Himbeer Méli-Mélo	CHF 10.-
Opéra, Schokoladen -Kaffeeuchen	CHF 12.-
Schokoladenkuchen	CHF 12.-
Orangensalat mit Minze	CHF 8.-
Apfelkuchen Tatin Art	CHF 8.-
Palette von Sorbets	CHF 9.-
Eistorte	CHF 10.-

*Ab 10 Personen





BESONDERE WÜNSCHE

DIENSTLEITUNG À LA CARTE

Menü nach Maß

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein Menü nach Ihren Wünschen und Geschmäckern zusammen.

Diät

Für Vegetarier sowie Personen mit Allergien bieten wir gerne Alternativen an.

Weinvorschläge

Unsere Weine werden sorgfältig ausgewählt. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der Weine, die Ihr Anlass ideal begleiten.

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, erheben wir eine Korkgebühr von
CHF 25.00 pro Flasche 75cl
CHF 35.00 pro Flasche Champagner 75cl

Menü für Kinder

Für Kinder bis 12 Jahren können wir gerne ein angepasstes Menü anbieten.



Richtpreise / mars 2023

Ch. des Lovières 13 / CH- 2720 Tramelan
T 032 486 06 06 / reception@cip-tramelan.ch
cip-tramelan.ch

