



Bankettangebot Dezember 2022

Erhältlich für Gruppen ab 10 Personen.
Das Essen wird pro Anzahl Personen verrechnet, die bis drei Tage vor dem Anlass der Freibank mitgeteilt worden sind.

3-Gang Menu à CHF 64.00 pro Person

Metzgerterriner

- Hausgemachte Terrine ·
- Süss-saurer Kürbis · Echalottenkonfitüre ·
- Nüsslersalat · Brioche ·

Vegetarische Alternative:

Rüebliatar

- Tatar aus geräucherten Karotten ·
- Süss-saurer Kürbis · Echalottenkonfitüre ·
- Nüsslersalat · Brioche ·

Duet vom Rind

- Rosa gebratenes Special Cut & Schmorstück vom Rind ·
- Jus · Röstzwiebelbutter ·
- Spätzli · Safran-Pastinakenpüree · gebackene Rande · Federkohlchips ·

vegetarische Alternative:

Gebackener Appenberger Käse

- Aromatischer Appenberger Alt Käse von Jumi ·
- Röstzwiebelbutter ·
- Spätzli · Safran-Pastinakenpüree · gebackene Rande · Federkohlchips ·

Apfelvariation

- Bratapfelsorbet ·
- Apfelgel · geschmorter Apfel ·
- Crumble · Vanillecreme ·



**Lieber ein 4-Gang Menü?
Mit folgenden Speisen kannst du dein Menü ergänzen.**

Kürbissuppe 10.00 CHF

- Hokkaido Kürbis ·
- Kerbelsorbet · Kürbiskern Paste · geräucherter Kürbis ·

Onsen-Ei 15.00 CHF

- Bei 63.5 Grad gegartes Freiland Ei ·
- Kartoffelespuma ·
- Belper Knolle · Blattspinat ·

Käseauswahl 10.00 CHF

- Blauschimmelkäse · Weichkäse · Hartkäse ·
- Saisonales Chutney · Haussenf · Hausbrot ·

**Möchtest du Anpassungen am Menü vornehmen oder ein alternatives Angebot?
Gerne kannst du uns kontaktieren wir beraten dich gerne.**

Herkunft Fleisch:

Duroc Säuli (Terrine)
Rindfleisch

Emanuel Waber, Tannenhof, Kiesen BE
BioLokal, Hettiwil BE sowie Verein Radiesli, Worb



Preis in CHF und inkl. 7.7% MwSt.
Fleisch, Fisch sowie Milchprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.