



Flying Dinner erhältlich für 30 bis 70 Personen

Dass Essen wird pro Anzahl Personen verrechnet, die bis drei Tage vor dem Anlass der Freibank mitgeteilt worden sind.

Die Speisen können sowohl sitzend sowie stehend gegessen werden.

Flying Dinner klein:

Pro Person CHF 54.00

- **Freibank Apéro Spezialitäten**

Hausgemachter Pastrami, Hobelkäse (Alp Grindel BE), veganer Brotaufstrich, eingemachtes Gemüse sowie unserer beliebtes Hausbrot.

- **2x Vorspeise**

Zwei Vorspeisen wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **2x Hauptgang**

Zwei Hauptgänge wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **1x Dessert**

Ein Dessert wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

Flying Dinner mittel:

Pro Person CHF 69.00

- **Freibank Apéro Spezialitäten**

Hausgemachter Pastrami, Hobelkäse (Alp Grindel BE), veganer Brotaufstrich, eingemachtes Gemüse sowie unserer beliebtes Hausbrot.

- **2x Vorspeise**

Zwei Vorspeisen wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **3x Hauptgang**

Drei Hauptgänge wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **2x Dessert**

Zwei Desserts wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

Flying Dinner gross:

Pro Person CHF 84.00

- **Freibank Apéro Spezialitäten**

Hausgemachter Pastrami, Hobelkäse (Alp Grindel BE), veganer Brotaufstrich, eingemachtes Gemüse sowie unserer beliebtes Hausbrot.

- **2x Vorspeisen**

Zwei Vorspeisen wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **3x Hauptgänge**

Drei Hauptgänge wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **3x Dessert**

Drei Desserts wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **Wasser & Kaffee**

Wasser mit/ohne Kohlensäure sowie Kaffee sind für dich und deine Gäste Im Preis inbegriffen.



Flying Dinner Gerichte

Eine Auswahl aus diesen Gerichten wird nacheinander in kleinen Schälchen serviert.
Die Speisen können sowohl sitzend sowie stehend gegessen werden.

Vorspeisen:

Saisonaler Suppeshot

· Saisongemüsesüppchen · Je nach Saison kalt oder heiss ·

Tomaten-Brotsalat (saisonal erhältlich)

· Tomaten · Geröstetes Brot · Kapern · Zwiebeln · Umbrisches Olivenöl ·

Röstgemüsesalat

· Saisonales Gemüse · Gartenkräuter · Vinaigrette · geröstete Kürbiskerne ·

Linsensalat

· Linsen · Birnel-Balsamicodressing · Saisonales Gemüse · Kräuter Pesto ·

Rüebliatar

· Tatar aus geräucherten Karotten · Brioche · Senfkaviar · Eingemachtes Gemüse ·

Gebackene Rande

· Gebackene Rande · Frischkäsemousse · Früchtechutney · Geröstete Nüsse ·

Falafel

· Hausgemachte Falafel · Krautsalat · Nüsse · Joghurt ·

Cervelatmousse

· Cervelat · Waffel · Pickels · Schnittlauch ·

Freibank Tatar

· Tatar vom Rindshuftdeckel · Brioche · Senfkaviar · Eingemachtes Gemüse ·

«Duroc» Säuli Buns

· Ragout vom «Duroc» Säuli · Hefeteig · Crème Fraîche · Chili ·





Hauptgänge:

Kartoffel Gnocchi

- Gnocchi · Karottenpüree · Nusspesto · Alpkäse (Alp Grindel BE) ·

Pilzragout

- Laubscher Pilze (Kappelen BE) ·
- Serviettenknödel · Saisonales Gemüsepüree ·

Veganer Kichererbseneintopf

- Kichererbsen · Saisongemüse · Kräuter · Papadam ·

Onsen-Ei

- Bei 63.5 °c gegartes Freilandei ·
- Kartoffel · Spinat · Belper Knolle ·

Äpler Makkaroni

- Makkaroni ·
- Zwiebel-Speck Crumble · Apfelmus ·

Fischtätschli

- Hacktätschli vom Schweizer Fisch ·
- Venere Reis · Saisonales Gemüsepüree · Curryschaum ·

Lachsforelle

- Gebratene Rubiger Lachsforelle ·
- Cidre Beurres blanc · Dinkelrisotto (BioLokal, Hettiswil BE) · Saisongemüse ·

Freibank Poulet Nuggets

- Hausgemachte Poulet Nuggets (Hof am Stutz, Kaufdorf BE) à la Freibank ·
- Chilli-BBQ Sauce · Gepickelte Gurke ·

Bierschwein Bratwurst

- Chilibratwurst vom «Morewurster» (Dentenberg BE) ·
- Jus · Apfelwein Risotto · Zwiebelconfit ·

Schweinskrustenbraten

- Sous-vide gegarter Schweinebauch vom «Duroc» Säuli (Kiesen BE) ·
- Paprikaschaum · Linsen (Epsach BE) ·

Kalbsmilken

- Knusprig gebratene Kalbsmilken ·
- Chimi-Churri Sauce · Selleriepüree · Apfel ·



Pasta al Ragù

- Rindsragoutsauce mit Wurzelgemüse ·
- Orecchiette · Belper Knolle ·

Hacktätschli

- Hacktätschli vom Simmentaler Rind (Sumiswald BE) ·
- Senfjus · Kartoffelstampf · Saisongemüse ·

Boeuf Bourguignon

- Ragout vom Rind ·
- Speck · Champignons · Rotweinjus · Quarkspätzli · Saisongemüse ·

Desserts:

Süssmostcreme

- Süssmostcreme · gebratener Vanilleapfel · Crumble ·

Gebrannte Creme

- Gebrannte Creme · Birne · Meringue ·

Weisses Tobleronenmousse

- Weisse Toblerone · Früchtecoulis · Schokoladenerde ·

Joghurt-Früchte Trifle

- Joghurt · Saisonale Früchte · Crumble ·

Schokoladenschnitte

- Zartbitterschokolade · Früchtecoulis · Krokant ·

Mini Schoggigugelhopf (glutenfrei)

- Schokolade · Mandeln ·

Rueblicake

- Rüeibli · Mandeln · Zuckerguss ·

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