



Grill Angebot erhältlich für 20 bis 40 Personen

Das Essen wird pro Anzahl Personen verrechnet,
die bis drei Tage vor dem Anlass der Freibank mitgeteilt worden sind.
Apéro, Vorspeise sowie Dessert werden serviert.
Der Hauptgang wird vom Grillbüffet aus angerichtet.

BBQ Menü:

Pro Person CHF 89.00

- **Freibank Apéro Spezialitäten**

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

- **Kalter Tomaten Suppeshot**

· Geröstete Tomaten · Basilikum · gepoppte Rollgerste ·

- **Freibank Cesar Salat**

· Lattich Salat · Bergkäse-Creme ·
· Kross gebratener Schweinebauch oder Laubscher Pilze vom Grill ·

- **Grillstation**

Fleisch und Käse vom GreenEgg Holzkohle Grill

· Chili-Honigbratwurst vom Moorewurster · Gürbetaler Pouletschenkel Steak ·
· Auserwählter Special Cut vom Rind · Bio Paneer Frischkäse ·

Beilagen

· Paked Potatoes · Grillgemüse · Zatziki · Auberginencreme ·

Saucen

· Freibank BBQ-Sauce · Chilikonfitüre ·

- **Dessert**

· Apfelcake vom Grill ·
· Früchtekompott · Beurre Noisette Eis · Crumble ·





Grill-Stehdinner Angebote erhältlich für 40 bis 100 Personen

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

Die Speisen können sowohl stehend sowie sitzend gegessen werden.

Grill:

Pro Person CHF 49.00

- **Freibank Apéro Spezialitäten**

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

- **Salatbeilage**

Eine Beilage nach Wahl.

- **Grillstation mit Fleisch oder ohne Fleisch im Brot**

Drei Spezialitäten vom Holzkohle Grill nach Wahl, serviert im Ciabatta Brot. Die Gäste dürfen sich gerne mehrmals bedienen.

- **Süssspeise**

Ein Dessert nach Wahl.

Grill 2:

Pro Person CHF 69.00

- **Freibank Apéro Spezialitäten**

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

- **Kalter Tomaten Suppeshot**

· Geröstete Tomaten · Basilikum · gepoppte Rollgerste ·

- **Salatbeilagen**

Zwei Beilagen nach Wahl.

- **Grillstation mit Fleisch oder ohne Fleisch im Brot**

Drei Spezialitäten vom Holzkohle Grill nach Wahl, serviert im Ciabatta Brot. Die Gäste dürfen sich gerne mehrmals bedienen.

- **Süssspeisen**

Zwei Desserts nach Wahl.



Grill Spezialitäten

Chüschtiges Fleisch sowie auserwählte vegetarische Spezialitäten im Brot
direkt vom GreenEgg Holzhohle Grill.
Die Gäste können sich gerne mehrmals bedienen.

Chili-Honigbratwurst

- Biersäulibratwurst vom Morewurster (Dentenberg BE) im Brioche Brot ·

Poulet Schenkel Steak

- Poulet Oberschenkel Steak vom Gürbetaler Poulet (Kaufdorf BE) im Ciabatta Brot ·

Schweinskrustenbraten

- Kross gebratener Schweinebauch vom „Duroc“ Säuli (Kiesen BE) im Ciabatta Brot ·

Brisket

- Im Rauch gegarte Rinderbrust vom Simmentaler Rind (Sumiswald BE)
im Ciabatta Brot ·

Grillkäse

- Bio Paneer Frischkäse im Ciabatta Brot ·

Falafel

- Hausgemachte Falafel Tätschli im Ciabatta Brot ·

Grillgemüse

- Saisonales Grillgemüse und Kichererbsen Hummus im Ciabatta Brot ·

Dazu werden folgende Saucen und Einlagen serviert:

- Freibank BBQ-Sauce · Kräuter Mayonnaise · Chilikonfitüre ·
- Krautsalat · gepickelte Gurken ·

Beilagen

Eine Auswahl aus diesen Gerichten wird zusätzlich zum Grillangebot serviert.
Die Speisen können sowohl sitzend sowie stehend gegessen werden.

Tomaten-Brotsalat (saisonal erhältlich)

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

Rüebli-salat

- Karotte · Ingwer · Apfel · Nüsse ·

Röstgemüsesalat

- Saisonales Gemüse · Gartenkräuter · Vinaigrette · geröstete Kürbiskerne ·

Kartoffelsalat

- Kartoffel · Senf-Mayonnaise · Radieschen · Schnittlauch ·

Linsensalat

- Linsen (Epsach BE) · Saisongemüse · Birnel-Balsamicodressing · Kräuterpesto ·

Orientalischer Bulgursalat

- Bulgur · Kräuter · Dörrfrüchte · Mandeln ·



Süssspeisen

Eine Auswahl aus diesen Süssspeisen werden nach dem Hauptgang serviert.
Die Speisen können sowohl sitzend sowie stehend gegessen werden.

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 ·

Rüeblicake

· Rüebli · Mandeln · Zuckerguss ·



Fleisch, Fisch sowie Käse stammt ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich auf Anfrage gerne-