



Flying Dinner erhältlich für 30 bis 80 Personen

Das 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 unser 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 unser 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 unser 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.

Bitte leite uns die genaue Anzahl Vegetarier sowie allfällige Spezialwünsche
(Veganer, Allergiker, Intoleranzen etc.) bis 7 Tage vor dem Event weiter.
So können wir die ausgewählten Speisen für die Betroffenen dementsprechend
anpassen.

Vorspeisen:

Saisonaler Suppeshot

· Saisongemüsesüppchen · Je nach Saison kalt oder heiss ·

Tomaten-Brotsalat (saisonal erhältlich)

· Tomaten · Geröstetes Brot · Kapern · Zwiebeln · 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 ·

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 · Kräuterrahmsauce ·

Lachsforelle

- Gebratene Rubiger Lachsforelle ·
- Cidre Beurre 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) ·

Leber vom Jungrind

- Saftig gebratene Leber vom Jungrind (BioLokal, Hettiswil BE) ·
- Jus · Rösti · Karotten ·



Pasta al Ragù

- Rindsragoutsauce mit Wurzelgemüse ·
- Orecchiette · Alpkäse ·

Hacktätschli

- Hausgemachte Hacktätschli ·
- 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 ·

Mini Schoggigugelhopf (glutenfrei)

- Schokolade · Mandeln ·

Rüeblicake

- Rüebli · Mandeln · Zuckerguss ·

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt. Fleisch, Fisch und Milchprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich auf Anfrage gerne.