



Bankettangebote Sommer

erhältlich für Gruppen ab 10 Personen

Gerne kannst du für deine Gäste ein Menü auswählen und uns bis 7 Tage im Voraus die genaue Anzahl Vegetarier sowie allfällige Spezialwünsche (Veganer, Allergiker Intoleranzen etc.) weiterleiten.

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

3-Gang Menu à CHF 59.00 pro Person

Sommersalat

- Salatmischung · Hausdressing ·
- Geröstete Kerne · Kräuter · Hobelkäse von der Alp Grindel ·

Secreto vom «Duroc» Säuli

- Gebratenes Secreto vom «Duroc» Säuli ·
- Chimichurri · Rosmarin-Bratkartoffeln · Sommergemüse ·

vegetarische Alternative:

Grillierter Paneer

- Grillierter Frischkäse ·
- Chimichurri · Rosmarin-Bratkartoffeln · Sommergemüse ·

Weisses Tobleronenmousse

- Weisse Toblerone ·
- Beeren · Crumble ·





3-Gang Menu à CHF 69.00 pro Person

Kalte Suppe aus gerösteten Tomaten

- Tomaten · Sauerrahm ·
- Basilikum · gepoppter Dinkel ·

Gürbeter Poulet

- Gebratenes Pouletschenkelsteak ·
- Chilikonfitüre · Jus · «Farina Bona» Polenta · Sommergemüse ·

vegetarische Alternative:

Gebackenes Freilande

- Gebackenes Freilande ·
- Cidreschaum · «Farina Bona» Polenta · Sommergemüse ·

Cheesecake

- Cheesecake ·
- Beeren · Schokoladenerde ·





3-Gang Menu à CHF 84.00 pro Person

Helvetic Salmon

- Mousse aus Rubiger Lachsforelle ·
- Brioche · eingemachtes Gemüse · Kräutersalat ·

vegetarische Alternative:

Karottentatar

- Geräuchertes Karottentatar ·
- Brioche · eingemachtes Gemüse · Kräutersalat ·

Special Cut vom Rind

- Rosa gebratenes Special Cut vom Rind ·
- Kräuterbutter · Tomatenrelish · Cidrerisotto · Sommergemüse ·

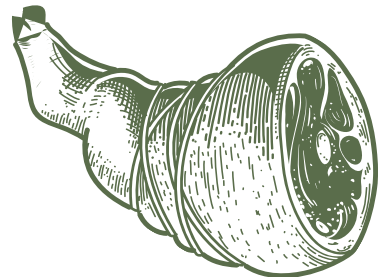
vegetarische Alternative:

Gefüllte Aubergine

- Mit jungem Bio Ziegenfrischkäse gefüllte Aubergine ·
- Tomatenrelish · Cidrerisotto · Blattspinat ·

Apfelcake

- Karamellisiertes Apfelcake ·
- Beurre Noisette Glacé · Früchtekompott ·





Lieber ein 4-Gang Menü?
Für einen Aufpreis von CHF 15.00 kannst du dein Menü mit einer der folgenden Speisen ergänzen.

Kalte Vorspeisen

Freibank Tatar

- Tatar vom Rindshuftdeckel ·
- Lattich · Belper Knolle · Eingemachtes Gemüse · Geröstetes Brot ·

Warme Vorspeisen

«Duroc» Säuli Buns

- Ragout vom «Duroc» Säuli ·
- Hefeteig · Sauerrahm · Chili ·

Blumenkohlsuppe

- Suppe aus geröstetem Blumenkohl ·
- Sprossen · Paprikaschaum · Kräuteröl ·

Käse

Alpkäse Crème Brûlée

- Alpkäse · Rahm · Caramel ·

Freibank Käseteller

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

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Fleisch, Fisch sowie Käse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

FREIBANK · SPEIS & TRANK · STAUFFACHERSTRASSE 82 · 3014 BERN

T 031 333 14 40 · INFO@FREIBANK.CH · WWW.FREIBANK.CH



Herkunft:

Alle tierischen Produkte stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Bis auf wenige Ausnahmen aus der umliegenden Region Bern.

Genauere Herkunft der Produkte:

Tatar vom Rindshuftdeckel:
Sumiswald, BE

Special Cut vom Rind:
Diverse Bauernhöfe, BE

Wir versuchen wann immer möglich ganze Tiere direkt ab Hof einzukaufen.
Auf Anfrage können wir dir sehr gerne Auskunft darüber geben von welchem Bauernhof
das in deinem Menü verwendetes Fleisch stammt.

Poulet:
Aline Gerber, Hof am Stutz, Kaufdorf BE

Duroc Säuli:
Emanuel Waber, Tannenhof, Kiesen BE

Lachsforelle:
Fischzucht Rubigen, BE

Hobelkäse und Alpkäse:
Alp Grindel, BE

Ziegenfrischkäse (Bio Suisse):
BioLokal, Hettiswil bei Hindelbank BE

Freiland Eier:
Aschi, Gurtendörfli BE

Pilze (Bio Suisse):
Laubscher Pilze, Kappelen BE

Mitgliedschaften/Engagement:

Wir engagieren uns aktiv für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem.
Unter anderem unterstützen wir mit einer Mitgliedschaft folgende Institutionen:



ERNÄHRUNGS
FORUM
BERN



CUISINE SANS
FRONTIÈRES