



Bankettangebote Winter

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 69.00 pro Person

Wintersalat

- Salatmischung · Randendressing ·
- Chioggia-Rande · Apfel · Nüsse ·

Schmorbraten

- Schmorbraten vom Rind ·
- Rotweinjus · Champignon · Speck ·
- Cidre Risotto · Wintergemüse ·

vegetarische Alternative:

Kräuterseitling

- Sautierter Kräuterseitling Pilz ·
- Cidre Risotto · Belper Knolle · Wintergemüse ·

Cheesecake

- Hausgemachter Cheesecake ·
- Früchtekompott · Nuss Crumble ·





3-Gang Menu à CHF 89.00 pro Person

Lachsforelle

- Gebratenes Lachsforellenfilet ·
- Randen Beurre Blanc · Kartoffel-Lauchgemüse · Safran ·

vegetarische Alternative:

Bio Paneer

- Gebratener Bio Paneer Frischkäse ·
- Randen Beurre Blanc · Kartoffel-Lauchgemüse · Safran ·

Special Cut vom Rind

- Rosa gebratener Special Cut vom Rind ·
- Jus · Spätzli · Rotkraut · Gewürzbirne ·

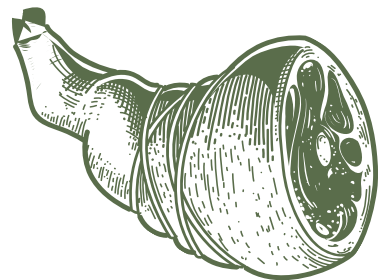
vegetarische Alternative:

Hausgemachte Falafel

- Belugalinsen-Falafel ·
- Kräuterjoghurt · Käse Crumble · Rotkraut · Gewürzbirne ·

Vanille-Apfelcake

- Warmes Vanille-Apfelcake ·
- Sauerrahmglacé · Salzkaramell · Schokoladenerde ·





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

Kalte Vorspeisen

Kürbissuppe

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

Freibank Tatar

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

Rüebli Tatar

- Tatar aus geräucherten Karotten ·
- Belper Knolle · Eingemachtes Gemüse · Geröstetes Brot ·

Käse

Alpkäse Crème Brûlée

- Alpkäse · Rahm · Caramel ·

Freibank Käseteller

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

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Alle tierischen Produkte stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

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



Herkunft:

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

Genaue Herkunft der Produkte:

Rindfleisch:

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 verwendetet Fleisch stammt.

Lachsforelle:

Fischzucht Rubigen, BE

Eier:

Gurtendörfli, BE

Hobelkäse und Alpkäse:

Alp Grindel, BE

Sonstige Käse:

Jumi's, Boll BE

Kräutersaitling (Bio Suisse):

Laubschers Vitalpilze, Kappelen BE

Gemüse:

Diverse Bauernhöfe aus Kanton Bern

Mitgliedschaften/Engagement:

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

