



BBQ-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, veganer Brotaufstrich, eingemachtes Gemüse sowie unser beliebtes Hausbrot.

- **Kalter Suppeshot**

· Saisonales Gemüse · Kräuteröl ·

- **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 · Pouletschenkel Steak ·
· Auserwählter Special Cut vom Rind · Bio Paneer ·

Beilagen

· Paked Potatoes · Salat aus Sommergemüse · Gemüsepüree ·

Saucen

· Freibank BBQ-Sauce · Chilikonfitüre · Sauerrahm ·

- **Dessert**

· Apfelcake vom Grill ·
· Früchtekompott · Sauerrahm-Glacé · 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 1:

Pro Person CHF 54.00

Apéro:

- **Freibank Apéro Spezialitäten**

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

Grill:

- **2x Grill Spezialitäten**

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

Salatbeilagen:

- **Salat aus geröstetem Gemüse**

· Saisonales Gemüse · Gartenkräuter · Vinaigrette · Kerne ·

- **Freibank-Kartoffelsalat**

· Garnierter Kartoffelsalat nach Freibank-Art ·

Dessert:

- **Weisses Tobleronemousse**

· Weisse Toblerone · Früchtecoulis · Crumble ·



Grill 2:

Pro Person CHF 69.00

Apéro:

- **Freibank Apéro Spezialitäten**

Hausgemachter Pastrami, Hobelkäse, veganer Brotaufstrich, eingemachtes Gemüse sowie unser beliebtes Hausbrot.

- **Kalter Suppeshot**

· Saisonales Gemüse · Kräuteröl ·

Grill:

- **3x Grill Spezialitäten**

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

Salatbeilagen:

- **Salat aus geröstetem Gemüse**

· Saisonales Gemüse · Gartenkräuter · Vinaigrette · Kerne ·

- **Freibank-Kartoffelsalat**

· Garnierter Kartoffelsalat nach Freibank-Art ·

Desserts:

- **Weisses Tobleronenmousse**

· Weisse Toblerone · Früchtecoulis · Schokoladenerde ·

- **Joghurtcrème**

· Joghurt · Honig · Geröstete Nüsse ·





Kombi Angebot Grill - Flying Dinner:

Pro Person CHF 89.00

Apéro:

- **Freibank Apéro Spezialitäten**

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

- **Kalter Suppeshot**

· Saisonales Gemüse · Kräuteröl ·

Grill:

- **3x Grill Spezialitäten**

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

Salatbeilagen:

- **Salat aus geröstetem Gemüse**

· Saisonales Gemüse · Gartenkräuter · Vinaigrette · Kerne ·

- **Freibank-Kartoffelsalat**

· Garnierter Kartoffelsalat nach Freibank-Art ·

Hauptgänge:

- **Kartoffel Gnocchi**

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

- **Onsen-Ei**

· Bei 63.5 °C gegartes Freilandei ·
· Kartoffel · Spinat · Belper Knolle ·

Dessert:

- **Weisses Tobleronenmousse**

· Weisse Toblerone · Früchtecoulis · Schokoladenerde ·

- **Joghurtcrème**

· Joghurt · Honig · Geröstete Nüsse ·

- **Rüeblicake**

· Rüepli · Mandeln · Zuckerguss ·



Grill Spezialitäten

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

Chili-Honigbratwurst

· Biersäulibratwurst vom Morewurster ·

Poulet Schenkel Steak

· Mariniertes Pouletoberschenkelsteak ·

Brisket

· Im Rauch gegarte Rinderbrust vom Simmentaler Rind ·

Grillkäse

· Bio-Paneer ·

Falafel

· Hausgemachte Falafel Tätschli ·

Toppings:

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