



Bankettangebote erhältlich für 10 bis 40 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

Bunter Blattsalat

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

Secreto

- Gebratenes Secreto vom «Duroc Säuli» ·
- Senfsauce · Bratkartoffeln ·
- Saisonales Gemüse ·

vegetarische Alternative:

Linsen-Hackbraten

- Hackbraten aus schwarzen Linsen ·
- Senfsauce · Röstzwiebeln ·
- Bratkartoffeln · Saisonales Gemüse ·

Cheesecake

- Cheesecake ·
- Beeren · Schokoladenerde ·



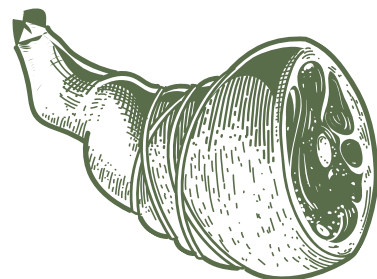


Überraschungs-Tavolata à CHF 69.00 pro Person

Lass dich von unserem Küchenteam überraschen!

Du kommst in den Genuss einer Auswahl an vegetarischen und Fleisch-Klassikern.

Ideal für gesellige Runden servieren wir alle Gänge «zum Teilen»!



Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

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



3-Gang Menu à CHF 89.00 pro Person

Rüebliatar

- Tatar aus geräuchten Karotten · Eingemachtes Gemüse · Brioche ·
· Kräutersalat ·

Special Cut vom Rind

- Rosa gebratener Special Cut vom Rind ·
· Jus · Zwiebeln-Chili Konfitüre ·
· Cidre Risotto · Saisonales Gemüse ·

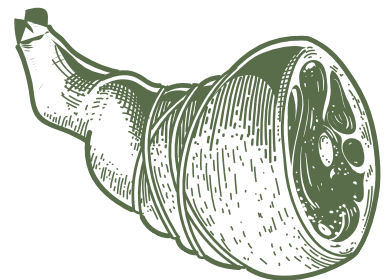
vegetarische Alternative:

Gebackener La Bouse

- Gebackener Rohmilch Weichkäse von Jumi's ·
· Schalotten-Chili Konfitüre ·
· Cidre Risotto · Saisonales Gemüse ·

Apfelcake

- Lauwarmes karamellisiertes Apfelcake ·
· Sauerrahm Glace · Früchtekompott · Crumble



Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

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



Lieber ein 4-Gang Menü?

Du möchtest eine zusätzliche Vorspeise, eine warme Vorspeise oder einen Käsegang?

Auf Anfrage machen wir dir gerne einen passenden Vorschlag!

Herkunft der Produkte:

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

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.

Secreto vom Duroc Säuli:

Tannenhof, Kiesen BE

Gemüse:

Diverse Bauernhöfe aus dem Seeland, BE

Hobelkäse:

Alp Grindel BE

Käse:

Jumi's, Boll BE

Linsen:

Freilandfarm, Kernenried BE

Brot:

Bäckerei Bohnenblust BE