



Bankettangebote Frühling

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

Frühlingssalat

- Salatmischung · Birnel-Radieschen Vinaigrette ·
- Geröstete Kerne · Kräuter · Hobelkäse von der Alp Grindel ·

Freibank Hackbraten

- Hackbraten vom Simmentaler Bio Rind ·
- Senfjus · Paprika-Röstzwiebeln ·
- Kartoffelgratin · Frühlingsgemüse ·

vegetarische Alternative:

Freilandeier

- Gebackenes Freilandeier ·
- Senfschaumsauce · Paprika-Röstzwiebeln ·
- Kartoffelgratin · Frühlingsgemüse ·

Apfelcake

- Lauwarmes karamellisiertes Apfelcake ·
- Apfelsorbet · Vanillecreme · Nusscrumble ·





3-Gang Menu à CHF 69.00 pro Person

Kartoffelsuppe mit Freilandeier

- Kartoffelsuppe · Onsen-Ei (bei 64 Grad gegartes Freilandeier) ·
- Belper Knolle · Bärlauchöl ·

Gürbeter Poulet

- Gebratenes Pouletschenkelsteak ·
- Zitronen Beurre Blanc · Kräuter ·
- «Farina Bona» Polenta · Frühlingsgemüse ·

vegetarische Alternative:

Pilzragout

- Laubscher Pilzragout ·
- Zitronen Beurre Blanc · Kräuter ·
- «Farina Bona» Polenta · Frühlingsgemüse ·

Rhabarber-Streuselkuchen

- Hausgemachter lauwarmer Streuselkuchen ·
- Rhabarbersorbet · Birnen · Salzkaramell ·





3-Gang Menu à CHF 84.00 pro Person

Lachsforellen Terrine

- Hausgemachte Terrine aus Rubiger Lachsforelle ·
- Früchtechutney · Brioche · Jungblattsalat ·

vegetarische Alternative:

Randencarpaccio

- Carpaccio von gebackenen Randen ·
- Belper Knolle · Früchtechutney · Brioche · Jungblattsalat ·

Special Cut vom Rind

- Rosa gebratenes Special Cut vom Rind ·
- Portweinjus · Schalotten-Chili Konfitüre ·
- Cidre Risotto · Frühlingsgemüse ·

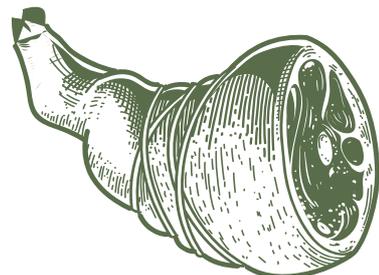
vegetarische Alternative:

Gebackener Ziegenkäse

- Im Teig gebackener Ziegenkäse (Bio) ·
- Schalotten-Chili Konfitüre ·
- Cidre Risotto · Frühlingsgemüse ·

Schokoladen Gugelhopf

- Lauwarmer Schokoladen Gugelhopf ·
- Schokoladenganache · Sauerrahmglacé · Früchtecoulis ·





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 ·

Rüebli tatar

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

Warme Vorspeisen

«Duroc» Säuli Buns

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

Blumenkohlsuppe

- Suppe aus geröstetem Blumenkohl ·
- 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.

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.

Genaue Herkunft der Produkte:

Hackfleisch vom Rind (Bio Suisse) und Rindshuftdeckel:
Sumiswald, BE

Special Cut 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 verwendetet Fleisch stammt.

Poulet:
Hof am Stutz, Kaufdorf BE

Duroc Säuli:
Tannenhof, Kiesen BE

Lachsforelle:
Fischzucht Rubigen, BE

Hobelkäse und Alpkäse:
Alp Grindel, BE

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

Div. Käse:
Jumi's, Worb BE sowie Vom Chäser, Worb BE

Freilandeier:
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