

Bankettbausteine

Das Haberbüni-Menu

Seit nun mehr als 20 Jahren hat sich die Haberbüni in und um Bern einen Namen gemacht, vor allem mit seinen legendären Haber- und Schlemmer-Menüs. Ungefähr alle 3 Wochen wechselt der saisonale und kreative 4- bzw. 6-Gänger und ist längst unser Aushängeschild und schlichtweg ein «must» in der Haberbüni.

Selbstverständlich können sie diese Menüs auch an ihrem Bankett geniessen – für 85.- CHF resp. 97.- CHF pro Person.

Die Haupt-Komponenten der Menüs stehen bereits 2-3 Monate vorher fest. Fleischalternativen sowie eine vegetarische Version ist selbstverständlich immer möglich.

Gerichte zum selber kombinieren

Wir haben für Sie 4 verschiedenen Bankett-Karten kreiert – für jede Jahreszeit eine. So können sie sicher sein, dass ihr Menu absolut saisonal ist und gut zu der jeweiligen Jahreszeit passt.

Ab 3 Gängen kostet das gesamte Menü pro Person 5.- CHF weniger. Ab 5 Gängen sind es 10.- CHF weniger.

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. MwSt.

Viel Spass beim Auswählen und Zusammenstellen.

FRÜHLING

(Mitte März bis Mitte Juni)

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Frühlingsalat mit Radieschen, Brunnenkresse & gerösteten Kernen | 14.- |
| - Mit Ziegenfrischkäse vom Luder-Hof | + 2.- |
| - Mit grünen Spargeln (ab Mitte April) | + 3.- |
| Piemonteser Kalbs-Tatar | 25.- |
| Rinds-Tatar «Haberbüni» | 23.- |
| Tiradito vom Süßwasserfisch mit Radisli & Chili-Zitrus-Dressing | 24.- |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|------|
| Bärlauch-Suppe* mit Parmesan-Espuma & Mandeln | 14.- |
| Spargel-Suppe** mit Parmesan-Espuma & Mandeln | 15.- |
| Zitronen-Ravioli mit Spinat, Bärlauch-Schaum*, Pinien & Pecorino | 22.- |
| Zitronenravioli mit Spargeln**, Nussbutter-Schaum, Pinien & Pecorino | 24.- |
| Gebratener Salzwasserfisch auf Spinat oder Spargelragout** mit Estragon-Miso-Hollandaise | 26.- |

*Bärlauch von Mitte März bis Mitte April

**Spargeln von Mitte April bis Mitte Juni

Hauptgänge inkl. Rotweinjus, einer Beilage und saisonalem Gemüse

Jeweils ca. 160g Fleisch

| | |
|-----------------------------------|------|
| Rindsfilet | 54.- |
| Rinds Entrecôte | 51.- |
| Rindsschulterspitz 48h | 42.- |
| Kalbs-Hohrücken | 48.- |
| Schweinsfilet | 42.- |
| Maispoulardenbrust | 39.- |
| Vegi-Hauptgang vom aktuellen Menü | 32.- |

Beilagen: Ofenkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelpraline, Risotto

Desserts & Käse

| | |
|---|------|
| Aktuelles Menu-Dessert | 14.- |
| Der Klassiker - Haberbüni Schokomousse mit saisonalen Früchten | 14.- |
| Schoko-Trilogie - Mousse, Kuchen und Erde | 17.- |
| Erfrischendes Dessert - Rhabarberkompott, Joghurtglace und Streusel | 15.- |
| | |
| Käseteller mit 5 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen | 16.- |
| | |
| Dessertbuffet | 34.- |
| Käsebuffet mit 6 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen | 26.- |
| Dessert- und Käsebuffet | 39.- |

SOMMER

(Mitte Juni bis Ende September)

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Sommersalat mit Datteltomaten, Rucola & Parmesan | 14.- |
| - Mit Pinienkernen und Oliven | + 2.- |
| - Mit Burrata-Mozzarella | + 3.- |
| Tomatenkaltschale mit Basilikum-Parmesan-Espuma & Pinienkernen | 16.- |
| Piemonteser Kalbs-Tatar | 25.- |
| Rinds-Tatar «Haberbüni» | 23.- |
| Roastbeef mit Remouladen-Sauce | 24.- |
| Vitello Trotato à la Haberbüni | 24.- |
| Tiradito vom Süsswasserfisch mit Gurke & Chili-Zitrus-Dressing | 24.- |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|------|
| Artischocken-Ravioli mit Peperonata, Feta-Schaum & Kapern | 23.- |
| Gebratener Salzwasserfisch auf Safran-Fenchel mit Dill-Schaum | 26.- |

Hauptgänge

 inkl. Rotweinjus oder Kräutersalsa, einer Beilage und saisonalem Gemüse

Jeweils ca. 160g Fleisch

| | |
|-----------------------------------|------|
| Rindsfilet | 54.- |
| Rinds Entrecôte | 51.- |
| Rindsschulterspitz 48h | 42.- |
| Kalbs-Hohrücken | 48.- |
| Schweinsfilet | 42.- |
| Maispoulardenbrust | 39.- |
| Vegi-Hauptgang vom aktuellen Menü | 32.- |

Beilagen: Ofenkartoffeln, Kartoffelpraline, Kartoffelstampf, Risotto

Desserts & Käse

| | |
|---|------|
| Aktuelles Menu-Dessert | 14.- |
| Der Klassiker - Haberbüni Schokomousse mit saisonalen Früchten | 14.- |
| Sommerbeeren mit Vanille-Zitronen-Rahm und Emmentaler Meringues | 15.- |
| Beeren-Trilogie - Suppe, Sorbet und Salat | 17.- |
| | |
| Käseteller mit 5 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen | 16.- |
| | |
| Dessertbuffet | 34.- |
| Käsebuffet mit 6 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen | 26.- |
| Dessert- und Käsebuffet | 39.- |

HERBST

(Mitte September bis Mitte Dezember)

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Nüssler-Salat mit Croutons und Ei | 14.- |
| - Mit Balsamico Champignons | + 2.- |
| - Mit Speck | + 3.- |
| Piemonteser Kalbs-Tatar | 25.- |
| Rinds-Tatar «Haberbüni» | 23.- |
| Tataki vom Hirsch mit Preiselbeeren, Pilz-Crumble & Portulak | 26.- |

Warme Vorspeisen

| | |
|--|------|
| Kürbissuppe Kürbiskernöl-Espuma und Kürbiskernen | 15.- |
| Steinpilz- oder Brasato-Ravioli mit Lauch, Parmesan-Nussbutter-Schaum & Haselnüssen | 25.- |
| Gebratener Salzwasserfisch auf Randen-Ragout mit Thymian-Schaum | 26.- |

Hauptgänge inkl. Rotweinjus oder Rahmsauce, einer Beilage und saisonalem Gemüse

Jeweils ca. 160g Fleisch

| | |
|---------------------------------------|------|
| Rindsfilet | 54.- |
| Rinds Entrecôte | 51.- |
| Rindsschulterspitz 48h | 42.- |
| Rehschnitzel «Diana» mit Wildgarnitur | 48.- |
| Rehpfeffer mit Wildgarnitur | 39.- |
| Entenbrust | 42.- |
| Vegi-Hauptgang vom aktuellen Menü | 32.- |

Beilagen: Spätzli, Laugenknödel, Risotto, Polenta, Ofenkartoffeln

Desserts & Käse

| | |
|--|---------------|
| Aktuelles Menu-Dessert | 14.- |
| Der Klassiker - Haberbüni Schokomousse mit saisonalen Früchten | 14.- |
| Vermicelles mit Rahm und Emmentaler Meringues Mit Vanille-Glace | 15.- + 3.- |
| Apfelkompott mit Butterstreuseln und Zimtglace | 16.- |
| | |
| Käseteller mit 5 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen | 16.- |
| | |
| Dessertbuffet | 34.- |
| Käsebuffet mit 6 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen | 26.- |
| Dessert- und Käsebuffet | 39.- |

WINTER

(Mitte Dezember bis Mitte März)

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Wintersalat mit Birnen, Baumnüssen & Portulak | 14.- |
| - Mit Randen-Kompott | + 2.- |
| - Mit Speck | + 3.- |
| Selleriesuppe mit Apfel-Espuma & Mandeln | 16.- |
| Piemonteser Kalbs-Tatar | 25.- |
| Rinds-Tatar «Haberbüni» | 23.- |
| Marinierter Lachs mit Meerrettich, Randen und Apfel | 24.- |

Warme Vorspeisen

| | |
|--|------|
| Steinpilz- oder Brasato-Ravioli mit Lauch, Parmesan-Nussbutter-Schaum, Thymian & Haselnüssen | 25.- |
| Gebratener Salzwasserfisch auf Sauerkraut mit Cidre-Schaum | 26.- |

Hauptgänge inkl. Rotweinjus oder Rahmsauce, einer Beilage und saisonalem Gemüse

Jeweils ca. 160g Fleisch

| | |
|-----------------------------------|------|
| Rindsfilet | 54.- |
| Rinds Entrecôte | 51.- |
| Rindsschulterspitz 48h | 42.- |
| Kalbs-Hohrücken | 48.- |
| Schweinsfilet | 42.- |
| Entenbrust | 42.- |
| Vegi-Hauptgang vom aktuellen Menü | 32.- |

Beilagen: Ofenkartoffeln, Kartoffelpraline, Kartoffelgratin, Polenta, Risotto

Desserts & Käse

| | |
|--|------|
| Aktuelles Menu-Dessert | 14.- |
| Der Klassiker - Haberbüni Schokomousse mit saisonalen Früchten | 14.- |
| Apfelkompott mit Butterstreuseln und Zimtglace | 16.- |
| Schoko-Trilogie - Mousse, Kuchen und Erde | 17.- |
| | |
| Käseteller mit 5 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen | 16.- |
| | |
| Dessertbuffet | 34.- |
| Käsebuffet mit 6 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen | 26.- |
| Dessert- und Käsebuffet | 39.- |