

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 Schlemmermenüs. 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

Für Gruppen ab 20 Personen haben wir 4 verschieden 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.

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. MwSt.

Viel Spass beim Auswählen und Zusammenstellen.

FRÜHLING

(1. April bis 31. Mai)

Kalte Vorspeisen

Frühlingsalat mit Radiesli, Brunnenkresse & gerösteten Kernen	14.-
- mit Ziegenfrischkäse vom Luder-Hof	+ 2.-
- mit grünen Spargeln (ab Mitte April)	+ 3.-
Piemonteser Kalbstatar	25.-
Rindstatar «Haberbüni»	23.-
Tiradito vom Süsswasserfisch mit Radiesli & Chili-Zitrus-Dressing	24.-

Warme Vorspeisen

Bärlauchsuppe* mit Parmesan-Espuma & Mandeln	14.-
Spargelsuppe* mit Parmesan-Espuma & Mandeln	15.-
Zitronen-Ravioli mit Spinat, Bärlauchschaum*, Pinien & Pecorino	22.-
Zitronenravioli mit Spargeln*, Nussbitterschaum, Pinien & Pecorino	24.-
Gebratener Salzwasserfisch auf Spinat oder Spargelragout* mit Estragon-Miso-Hollandaise	26.-

*je nach Verfügbarkeit

Hauptgänge inkl. Rotweinjus, einer Beilage und saisonalem Gemüse

Jeweils ca. 160g Fleisch

Rindsfilet	54.-
Rindsentrecôte	51.-
Rindsschulterspitz 48h	42.-
Kalbshohrücken	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 (ab 50 Gäste)	34.-
Käsebuffet mit 6 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen	26.-
Dessert- und Käsebuffet	39.-

SOMMER

(1. Juni bis 30. 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 Kalbstatar	25.-
Rindstatar «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, Fetaschaum & Kapern	23.-
Gebratener Salzwasserfisch mit Safran-Fenchel und Dillschaum	26.-

Hauptgänge

inkl. Rotweinjus oder Kräutersalsa, einer Beilage und saisonalem Gemüse

Jeweils ca. 160g Fleisch

Rindsfilet	54.-
Rindsentrecôte	51.-
Rindsschulterspitz 48h	42.-
Kalbshohrücken	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 (ab 50 Gäste)	34.-
Käsebuffet mit 6 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen	26.-
Dessert- und Käsebuffet	39.-

HERBST

(1. Oktober bis 30. November)

Kalte Vorspeisen

Nüssler-Salat mit Croutons und Ei	14.-
- mit Balsamico Champignons	+ 2.-
- mit Speck	+ 3.-
Piemonteser Kalbstatar	25.-
Rindstatar «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.-
Rindsentrecôte	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 Butterstreusel und Zimtglace	16.-
Käseteller mit 5 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen	16.-
Dessertbuffet (ab 50 Gäste)	34.-
Käsebuffet mit 6 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen	26.-
Dessert- und Käsebuffet	39.-

WINTER

(1. Dezember bis 31. März)

Kalte Vorspeisen

Wintersalat mit Birnen, Baumnüssen & Portulak	14.-
- mit Randen-Kompott	+ 2.-
- mit Speck	+ 3.-
Selleriesuppe mit Apfel-Espuma & Mandeln	16.-
Piemonteser Kalbstatar	25.-
Rindstatar «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 mit Sauerkraut und Cidre-Schaum	26.-

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

Jeweils ca. 160g Fleisch

Rindsfilet	54.-
Rindsentrecôte	51.-
Rindsschulterspitz 48h	42.-
Kalbshohrücken	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 (ab 50 Gäste)	34.-
Käsebuffet mit 6 verschiedenen Käsen und passenden Beilagen	26.-
Dessert- und Käsebuffet	39.-