

# Fondue

## ZUM EMPFANG

### Canapé

Ziegenkäse, Marzipan und Apfel (vegetarisch)  
Entenrilletes, Pflaume und Kompott  
Bruschetta, Pomodori klassisch (vegan)

## MISO UND BEEFPOT FONDUE

### Land und Meer

Angus Filet  
Schottischer Wildlachs  
Argentinische Rotmeergarnele  
Französisches Maishähnchen

### Aus der Erde

Bunte Vierländer Tomaten  
Shiitake  
Brokkoli  
Baby Maiskolben  
Zuckerschoten  
Mini Kürbis  
Rote Emaille  
Gepickelte Rüben

### Soßen

Chimichurri  
Ingwer-Limonen-Dip  
Cocktailsoße  
Green-Onion-Dip  
Barbecue Lack  
Teriyaki

## RACLETTESTATION

Frühkartoffeln  
Dumplings mit Gemüse-Füllung  
Baguette aus der hauseigenen Bäckerei

## Dessertbuffet

## AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Eisstation mit verschiedenen Toppings

Petit Fours

Birnenkuchen mit Schokolade  
und Nüssen (vegan)

Salted Caramel Panna Cotta

Obstplatte (vegan)

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen melden  
Sie sich gerne bei Ihrem Servicepersonal.