

# Fondue

## ZUM EMPFANG

### Canapé

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

## MISO UND BEEFPOT FONDUE

### Land und Meer

Angus Filet  
Schottischer Wildlachs  
Argentinische Rotmeergarnele  
Französisches Maishähnchen

### Aus der Erde

Kräutersaitling  
Shiitake  
Brokkoli  
Baby Maiskolben  
Zuckerschoten  
Mini-Kürbis  
Süßkartoffeln

### Soßen

Chimichurri  
Ingwer-Limonen-Dip  
Cocktailsoße  
Green-Onion-Dip  
Birnenchutney  
Teriyakisoße

## RACLETTESTATION

Drillinge  
Gepickeltes Gemüse  
Bündnerfleisch  
Dumplings mit Gemüse-Füllung  
Baguette aus der hauseigenen Bäckerei

# Dessertbuffet

## AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Eisstation mit verschiedenen Toppings  
Petit Fours  
Birnenkuchen (vegan)  
mit Schokolade und Nüssen  
Salted Caramel Panna Cotta  
Obstplatte (vegan)

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie gern unser Servicepersonal an.