

# *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
- Dumplings mit Gemüse-Füllung

### Soßen

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

## RACLETTESTATION

- Drillinge
- Gepickeltes Gemüse
- Bündnerfleisch
- Baguette aus der hauseigenen Bäckerei

## MITTERNACHTSSNACKS

### Currywurst

- Fruchtige Soße, verschiedene Currys
- und Baguette

### Berliner

## *Dessertbuffet* AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

- Eisstation mit verschiedenen Toppings
- Hausgemachte Petit Fours
- Himbeer-Cheesecake
- Passionsfrucht-Champagner Panna Cotta

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

