

Fondue

ZUM EMPFANG

Canapé

Kürbis-Walnuss-Bites (vegetarisch)

Filoteig mit Chili-Honig

Kichererbsen-Süßkartoffel-Nuggets (vegan)

Mangochutney und Schwarzkümmel

Mini-Yakitori

Sweet Miso-Dip und Kresse

Mini-Flammkuchenroulade „Elsässer Art“

MISO UND BEEFPOT FONDUE

Land und Meer

Zarte marinierte Rinderfiletstreifen
im Teriyaki-Style

Putenbruststreifen mit Salbei

Kleine Kalbsfleischbällchen mit Kräutern

Garnelen in Kräutermarinade

Festes Tofu-Duo (natur & geräuchert) (vegan)

Aus der Erde

Frischer Baby Pak Choi

Kräuterseitlinge und Shiitake-Pilze

Zucchini-Röllchen und bunte Paprika-Rauten

Mini- Kürbis

Süßkartoffeln

Soßen

Trüffel-Schnittlauch-Mayonnaise

Feuriger Mango-Habanero-Dip

Sesam-Gomasio-Soße

Rauchiger Barbecue-Whisky-Dip

RACLETTESTATION

Würziger Schweizer Raclettekäse

Kleine Drillinge mit Meersalz und Rosmarin

mit Toppings:

Krosser Bacon-Crunch und Chorizo-Scheiben

Eingelegte Artischockenherzen,
geröstete Pinienkerne und Maiskölbchen

Birnenspalten und Preiselbeeren

Zwiebel-Confit und hausgemachte Focaccia-Würfel

MITTERNACHTSSNACKS

Currywurst

Champagner-Tomatensoße und Baguette

Berliner

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Cake-Pops

Petit Fours (Auswahl)

Key Lime Pie-Tarteletts

Obstplatte (vegan)

Kokoscreme

Mango und Maracuja (vegan)

Panna Cotta mit Salzkaramell
und Schokolade

Eisstation mit Selbstbedienung

Verschiedene Sorten

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