Fondue

ZUM EMPFANG

Canapé:
Mini-Burger

Kichererbsen-Süßkartoffel-Nuggets (vegan)

Yakitori

Mini-Flammkuchenroulade

MISO UND BEEFPOT FONDUE

Land und Meer:
Zarte marinierte Rinderfiletstreifen im Teriyaki-Style

Putenbruststreifen mit Salbei

Kalbsfleischbällchen mit Kräutern

Garnelen in Kräutermarinade

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 & vegane Currywurst
Champagner-Tomatensoße und Baguette

Berliner

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Cake-Pops

Petit Fours
schokoladig, cremig, fruchtig

Obstplatte (vegan)

Pistazien-Tiramisu

Mousse au Chocolat
Rumtopfgel

Panna Cotta
Waldfruchtspiegel

Eisstation mit Selbstbedienung
Verschiedene Sorten

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