

Tradition mit Wärme

Ein Fondue Chinoise-Erlebnis, das verbindet

FONDUE CHINOISE (ab 20 Personen)

VORSPEISE

- Knackiger Nüsslisalat mit französischem Dressing, knusprigem Speck und gehacktem Ei
- **Vegetarisch:** Knackiger Nüsslisalat mit französischem Dressing, Nüssen und gehacktem Ei

HAUPTGANG als Buffet serviert

Von Hand geschnittenes Fleisch

- Rind, Kalb, Poulet und hausgemachte und würzige Fleischbällchen
- Fleisch-Bouillon mit Gemüse-Brunoise

Vegetarisch

- Gemüse-Bouillon mit Sojasauce, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Ingwer und Gemüsestreifen
- Geräucherter Tofu, Cherry-Tomaten, Shiitake-Pilze, verschiedene Gemüse, Romanesco, Broccoli und Ricotta-Tortelloni

Dazu servieren wir folgende Beilagen

- **Essiggemüse:** Essiggurken, Maiskölbchen, Silberzwiebeln
- **Saucen:** Barbecue Sauce, Avocado-Chili-Dip, Cocktailsauce, Äoli-Dip und Kräuterquark
- **Beilagen:** Pommes frites und weisser Reis

DESSERT

- Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglacé
- CHF 75.00 pro Person ohne Dessert
- CHF 82.00 pro Person mit Dessert

