



Events ,
Booking ,
Locations ,
& *Artwork* .

HOLZKRANICH „BAVARIAN CHRISTMAS FONDUE“

Aperitif

heißer Bratapfelspritz (mit Alkohol)
oder
heißer Apfel (alkoholfrei)

Suppe

Kürbis-Ingwer-Suppe
oder
klare Griesnockerlbrühe

Bavarian Fingerfood

kleine klassisch gemischte Brotzeitplatte
*eine Auswahl an regionalen Wurstspezialitäten (Streichwurst, Kreiner, Pfefferbeißer usw.) und
verschiedenen Käsesorten (St. Albray, Bavaria Blue, Schafskäse, verschiedenen Weichkäse und
Hartkäse)*

zusätzlich wählbar

Antipastiplatten – vegetarisch
ingelegte Zucchini, Paprika, Champignos, Pepperdews, Oliven Feta

Hauptgang

Fondue bis zu 40 Personen

*Fondue Fleisch (Brühe) und Käse Variante (vegetarisch)
250g Fleisch pro Person (Rind, Huhn) oder Käse.
Aufteilung: 2/3 Fleisch | 1/3 Käse
Beilage: verschiedenes Gemüse, Salat, Brot und Saucen*

Dessert

Schoko Malheur
Schokoladendessert mit flüssigem Kern an Himbeeren und Sahne, gedeckt mit Puderzucker
oder
Himbeertraum
*Himbeermousse unter Sahnejoghurt im Weckglas gedeckt mit kandiertem Rohrzucker und einem
frischen Minzblatt*
oder
Crème brûlée
klassische französische Cremespeise mit karamellierter Zuckerdecke

Menüpreis

ohne Antipasti: 43 Euro pro Person
mit Antipasti: 46 Euro pro Person