



Events ,
Booking ,
Locations ,
& Artwork .

„Bavarian Christmas Fondue“ Menü

Aperitif:

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

Starter:

Gemischte Brotzeitplatte

Eine Auswahl an regionalen Wurstspezialitäten wie Kaminwürsten, Pfefferbeißer und Kantenspeck und verschiedenen Käsesorten wie Heumilchkäse, Ziegenkäse und Brie

Suppe:

Kürbissuppe
verfeinert mit Kokosmilch und Zitronengras
oder
Maultaschensuppe
gefüllt mit Champignons und Mozzarella

Hauptgang:

Fleischfondue

Lende vom Rind und Hähnchenbrust mit 50/50 Brühe und Öl dazu verschiedene hausgemachte Saucen
oder

Käsefondue

*abgeschmeckt mit Kirschwasser
Brokkoli, Champignons, Kartoffeln und Croutons*

Dessert:

Himbeertraum im Weckglas
Joghurt-Quark-Creme mit Himbeerspiegel
oder
Spekulatius-Panna cotta im Weckglas

Menüpreis:

43 Euro pro Person

- Wir beziehen unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten von der Münchner Metzgerei Magnus Bauch -

Alternativ zur Bestellung der Getränke nach Verbrauch, können wir Ihnen folgende Getränkepauschalen pro Person als Getränkebegleitung anbieten:



Gastronomie GmbH





Events ,
Booking ,
Locations ,
& Artwork .

Getränkebegleitung

Getränkepauschale 1

Bier, Wein, Prosecco, alkoholfreie Getränke
für 6 Stunden

25,00 Euro pro Person

Getränkepauschale 2

Bier, Wein, Prosecco, Alkoholfreie Getränke, Aperitif (Hugo, Aperol Spritz)
3 Longdrinks (z.B. Gin Tonic, Moscow Mule, Cuba Libre)
für 6 Stunden

38,00 Euro pro Person

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive der geltenden Mehrwertsteuer.

