



## Angebot Fondue „Chinoise“ (ab 10 Personen bis 30 Personen)

### Fondue „Chinoise“

Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine eingelegt in Olivenöl mit Schafskäse  
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikumpesto  
Mediterraner Nudelsalat  
Sommerlicher Kartoffelsalat mit Radieschen, Staudensellerie und Zuckerschoten  
Kirschtomatensalat mit Aprikosen und Rucola  
Bunter Melonensalat mit Erdnüssen und Minzmarinade

### Beilagen

(werden in diversen Schalen, Platten, Weckgläsern und Tellern auf einem Buffet präsentiert)

Eismeercrevetten mit Ananas und Mango in Koriandermarinade  
Gebratenes Wokgemüse in Sojamarinade und Ingwer  
Glasnudelsalat mit Champignons, Paprika, Erdnüssen, Sesam und Koriander  
Feldsalat mit Speck, knusprigen Croutons und Joghurtdressing  
Frische Brot- und Baguetteauswahl mit Oliven-Salzbutter  
Gebratene La Ratte Kartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian

### Dips

Chili-Guacamole, Zitronengras-Kashmircurry, süß-saure Sauce, Babaganoush mit Knoblauch

### Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit Sauerkirschen  
Ananas-Mangochutney auf Kokus-Panna Cotta

Ab 10 Personen 54,- €

Ab 20 Personen 49,- €

### Sonstige Kosten

(Die sonstigen Kosten verhalten sich je nach Eventbedingungen unterschiedlich und werden Ihnen bei einem unverbindlichen Angebot genauestens aufgeschlüsselt.)

benötigtes Personal

Hardware (Besteck, Geschirr, Verbrauchsmaterial, etc)

Logistikpauschale je nach Aufwand und Entfernung