

# Fondue

## ZUM EMPFANG

### Canapé

#### Kürbis-Walnuss-Bites (vegetarisch)

Filoteig mit Chili-Honig

#### Kichererbsen-Süßkartoffel-Nuggets (vegan)

Mangochutney und Schwarzkümmel

#### Mini-Yakitori

Sweet Miso-Dip und Kresse

#### Mini-Flammkuchenroulade „Elsässer Art“

## MISO UND BEEFPOT FONDUE

### Land und Meer

Zarte marinierte Rinderfiletstreifen  
im Teriyaki-Style

Putenbruststreifen mit Salbei

Kleine Kalbsfleischbällchen mit Kräutern

Garnelen in Kräutermarinade

Festes 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

Champagner-Tomatensoße und Baguette

### Berliner

# Dessertbuffet

## AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

### Cake-Pops

Petit Fours (Auswahl)

### Key Lime Pie-Tarteletts

Obstplatte (vegan)

### Kokoscreme

Mango und Maracuja (vegan)

Panna Cotta mit Salzkaramell  
und Schokolade

### Eisstation mit Selbstbedienung

Verschiedene Sorten