



Unser Angebot

Fondue und Mehr



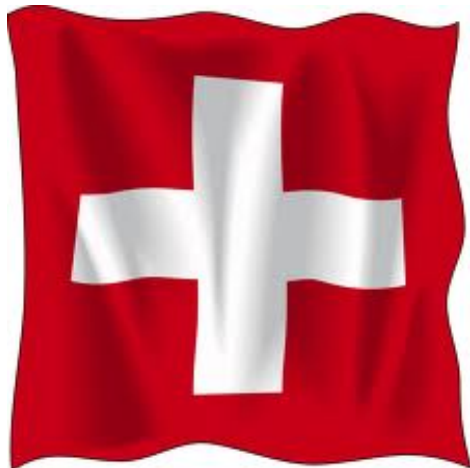


Fondue Plausch vom Feinsten

Was wir bieten, unsere Fondues, sprich Zutaten, werden von regionalen und auserlesenen Herstellern zu uns gebracht. Wir geben dies, auf dem Teller oder am Buffet zu präsentieren.

Spezial Saucen und Klassiker sind bei uns, je nach Kunden Gespräch und Auftrag, immer persönlich, mit ihnen ausgewählt und zusammengestellt.

Vorspeisen wie Salate, Bündner platten, Italienisches Buffet, stellen wir Ihnen persönlich bei einem Gespräch gerne zusammen.





Das Ambiente mit Dekorationen, bieten wir in unserem Service nach Absprache, und Budget, auch an. Wir Arbeiten mit diversen Locations zusammen, welche als Partner, mit uns das Gelingen eines Party-Abends, mit garantieren.

Käse Fondue aus verschiedenen Regionen der Schweiz: Von Klassisch oder New Age Fondue, nach den heutigen Geschmäckern und Trends, abgeschmeckt.





Fondue Chinoise, der Klassiker, wird mit 8 verschiedenen Saucen serviert. Die Saucen werden mit dem Kunden individuell ausgelesen

Sukiyaki das japanische Fondue welches dem Fondue Chinoise nahe kommt, (japanischer Soja- Bouillon)

La Charbonnade de Boeuf wird auf dem Holzkohlen Grill auf dem Tisch serviert. Wir bieten dies mit Rindsfilet oder Rinds Entrecôte an, je nach Budget, auch hier werden 8 verschiedene Saucen serviert.



Das Boeuf Bourguignonne, welches im Fett, gegart wird, ist im Geschmack herzhafter, da es bei höher Temperatur, das Fleisch im Fett brät, auch hier sind die 8 verschieden Saucen und die klassischen Beilagen wie , Cornichons, Silberzwiebeln, Chips nicht wegzudenken.

Fisch Fondue ist etwas spezielles, bei uns ist der Sud, eine Court Bouillon die aus folgenden Zutaten besteht: Fischfond, Fenchel, Sellerie Blätter, und Safran, wie bei den Franzosen, eine Bouillabaisse. Der Fisch wird je nach Wunsch und Budget aus gewählt, z.B., (Rotbarbe, Seebarsch, Knurrhahn, Pangasius, Muscheln, Krevettenschwänze ohne Schale und Kopf), was natürlich nicht fehlen darf ist das Knoblauchbrot und die 8 Saucen die speziell zu diesem Fisch Fondue dazu gehören. Das Fischfondue, diverse Fische nach Wunsch dazu kommen noch Gebratener Reis und die Saucen ihrer Wahl





Käsefondue Angebot

À 25.00 pro Person

Emmentaler Fondue

Emmentaler, Berner Bergkäse, Weisswein, Kirsch,
Frische Brotwürfeli

Inner Schweizer Fondue

Appenzeller, höhlengereifter Bergkäse, saurer
Apfelmost, Calvados,
Frische Brotwürfeli

Emmentaler Fondue

Emmentaler, Bergkäse, Weisswein, Birnenwi
frische Brotwürfeli

Mit schwarzen Trüffel 35.-

Fondue Moitié Moitié

Gruyère, Vacherin, Weisswein, frische Brotw



Neuenburger Tomaten Fondue

Rahmkäse, Gruyère, sonnengetrocknete Tomaten
als Pesto,, Honigschnapps,
Weisswein und frische Brotwürfeli

Das New Age Fondueangebot, geben wir ihnen
gerne auf Anfrage, individuell bekannt.

Menu I

à 72.00 pro Person

Das Fisch Fondue Menu mit Vorspeise

Salat von Rucola-Parmesan-Tomaten an

Balsamico-Olivenöl Emulsion

Selleriecrème Süppchen mit Trüffel parfümiert

XXXX

Gourmet Fisch Fondue mit gebratenem Reis, Knoblauchbrot

mit den dazu gehörigen Saucen wie:

Kräuter Vinaigrette, Dill- Mayonnaise, Meerrettichschaum, Safran Sauce,

Tomaten Bernaise, Sauce Tartar, Sauce Rouille, grüne Pfeffer Sauce

Wir geben pro Person 300 gr Fisch ihrer Wahl und 50 gr Krevetten Black-tiger, ohne schale und Kopf

XXXX

Dessert nach Wunsch mit Aufpreis

Menu II

à 78.00 pro Person

Das Boeuf Bourguignonne Menü mit Vorspeise

**Bunte Blattsalate mit grillierten Riesencrevetten an
Basilikumdressing**

Risottocrème Suppe mit Black Beans

XXXX

**Das Boeuf Bourguignonne serviert mit den klassischen Beilagen
Cornichons, Silberzwiebeln, Chips und Baby Kartoffen**

**Trüffelcrème, Knoblauchsauce , Sweet Chile Sauce mit Koriander,
Pusta Sauce, Cocktailsauce, Sauce Bernaise, Curry Sauce Asia,**

300 gr Rindsfilet USA pro Person

XXXX

Dessert nach Wunsch mit Aufpreis

Menü III

À 65.00 pro Person

Fondue Chinoise Gourmet Menü à discrétion

Frischer Blattsalat an Roter Pfeffer Dijonsenf Dressing

Steinpilzcrème Suppe mit Cherrytomaten

XXXX

Das Fondue Chinoise mit den dazu gehörigen Saucen:

Trüffelcrème, Knoblauchsauce , Sweet Chillie Sauce mit

Koriander, Pusta Sauce,

Cocktailsauce Originale, Tartar Sauce, Remoulade Sauce,

Currysauce Asia,

Fleisch Sorten die zur Auswahl stehen, können gemischt oder

Sortenrein bestellt werden.

Pouletbrust CH, Rindshuft USA, Pferde Entrecôte USA,

Blacktiger Krevetten

ohne Kopf und Schale

Menü III

À 84.00 pro Person

Das Sukiyaki Gourmet Menü

Japanischer Spinatsalat mit Sesam Dressing leicht pikant

Miso Suppe mit Tofu, Meeralgen

XXXX

Sukiyaki Menü ist ein Klassiker aus Japan

Serviert mit gebratenem Parfümreis und

Chinakohlstreifen, Lauch, Karotten, Sojasprossen, Shitakepilze,

Tofu,

Reisnudeln,

Ei, mit Shishimi nach gewürzt

Pro Person 300 gr Rinds Entrecôte USA

XXXX

Dessert nach Wunsch mit Aufpreis

Menü IIII

À 84.00 pro Person

Das Sukiyaki Gourmet Menü

Japanischer Spinatsalat mit Sesam Dressing leicht pikant

Miso Suppe mit Tofu, Meeralgen

XXXX

Sukiyaki Menü ist ein Klassiker aus Japan

Serviert mit gebratenem Parfümreis und

**Chinakohlstreifen, Lauch, Karotten, Sojasprossen, Shitakepilze,
Tofu,**

Reisnudeln,

Ei, mit Shishimi nach gewürzt

Pro Person 300 gr Rinds Entrecôte USA

XXXX

Dessert nach Wunsch mit Aufpreis