



Fondue-Bufferet

ab 30 Personen

1 Port. Fr. 32.50

Das Fondue-Bufferet ist unser Highlight für Gesellschaften, bei welchen die Gäste sich Durchmischen und Treffen sollen. Plausch garantiert!

Am Buffet wird in kleinen Portionen das Fondue selber zusammengestellt. Anschliessend am Tisch sämig rühren (dauert ca. 5 Minuten), allenfalls würzen und in vollen Zügen geniessen. Dieser Vorgang wird nach Lust und Laune wiederholt – à discrétion – bis alle satt sind.

Zur Auswahl stehen mind. drei hausgemachte Käsemischungen (Wein, Bier, Moscht) und neun verschiedene Beilagen, wie Tomaten, Kräuter, Speck/Schinken, Ananas/Curry, Äpfel/Baumnüsse, Pilze und weitere.

Dazu unser spezielles Fondue-Brot, Knoblauch, Gewürze und ein Gläschen Kirsch pro Pfanne. Auf Wunsch auch gerne mit Gschwellti, Äpfel+Birnen oder Gemüse.

Material / Dienstleistungen:

Wir bedienen Sie mit Personal, Mobiliar und Geschirr. Fragen Sie uns danach.



Preise verstehen sich exkl. MWSt. Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten, Apr.18