

20. November – 28. Februar

Outdoor Fondue für Gruppen von 40 bis 80 Personen

Apéros

Winter Apéro-Set (Outdoor)

Hausgemachter Glühwein
& Holunderblüten-Punsch

Landjäger &
heissi Marroni

21.– / Pers.

Smoerebroed

Bauern-Schinken,
Chabissalat & Senf

Rauchforelle,
Meerrettichcrème & Dill
Frischkäse, Schnittlauch
& Radiesli

12.– / Pers.

Landjäger & Brot

8.– / Pers.

Snacks

Chips & Nüssli

3.– / Pers.

Glühwein

8.– / Pers.

Cranberry-Punsch

mit Orangenlikör

9.– / Pers.

Holunderblüten-Punsch

6.– / Pers.

Zichorien-Punsch

mit Ingwer

6.– / Pers.

Menu

Warmer Quitten-Shot

Kürbissuppe

Chäs-Fondue

Dessertbuffet

Schoggikuchen, Panna cotta & Brännli Crème

69.– / Pers.

Getränke

Haustee

Kräuterteemischung aus unserem Garten

15.– / l

Schwarztee

12.– / l

Obstbrände von Erismann, Bachenbülach

Kirsch Cuvée 41%

Quitten 41%

100.– / Flasche (50cl)

Das Outdoor-Fondue findet in unserem festlich geschmückten Biergarten statt (bei nassem Wetter in der Trinkhalle). Man wärmt sich an Fondueöfen und Feuerschalen, bevor man nach maximal zwei Stunden in die geheizte Kegelbahn wechselt, wo ein schönes Dessertbuffet wartet und wo nach Lust und Laune gekegelt, gefeiert und getanzt werden darf.

Spielregeln

Die definitive Personenanzahl muss möglichst frühzeitig, spätestens aber 5 Tage vor dem Anlass bekanntgegeben werden und ist für die Rechnungsstellung der Speisen massgebend.

Wünschen Sie Kartoffeln zum Fondue oder einen Nachschlag, bitten wir Sie um Mitteilung bei der Menubestellung (10 Tage vor dem Anlass). Für die Kartoffeln verrechnen wir CHF 3.– / Portion, für ein Supplément von Fondue CHF 8.– / Portion.

Die Kegelbahn steht Ihnen bis 24.00 Uhr zur Verfügung. Gerne können Sie gegen Aufpreis auch länger feiern.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten. Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

