



Geniessen Sie einen exklusive Abend in unserer Weinlounge mit Ihrem Team – ganz für sich alleine

Winzerfondue / bis max. 20 Personen

Sie starten mit der Weindegustation zu der ein kleiner Finger Food serviert wird. Erleben Sie die Vielfaltigkeit eines Weines. Mit Aromafläschchen erkennen Sie die Düfte von drei Rotweinen aus dem Weingut Salzl. Beim Winzerfondue wird der Fond in den Mongolentöpfen aus einer Mischung von Bouillon und Weisswein zubereitet. Darin werden drei verschiedene Fleischsorten (Poulet, Schwein und Rind) gegart. Als Beilage gibt es Ofenkartoffeln, Reis, Pilze und regionales Gemüse.

Wir bieten:

- Lounge Situation für Sie und Ihre Gäste
- ein Winzerfondue a Diskretion
- eine Weindegustation mit Aromenspiel

Menü

Fingerfood zur Weindegustation

Winzerfondue a Diskretion

Dessertvariation auf Etagere



Preis, pro Person (inklusive Mineralwasser und Kaffee)

CHF 110.00