Für Genussmenschen und Feinschmecker

Winzerfondue - Culinary delight ab 10 Personen bis maximal 20 Personen

Geniessen Sie einen Abend in unserer Weinlounge mit Ihrem Team – ganz für sich allein. Sie starten mit der Weindegustation zu der ein kleiner Finger Food serviert wird. Mit Aromafläschchen erkennen Sie die Düfte von drei Rotweinen des Weinguts von Nadine Saxer. Erleben Sie die Vielfältigkeit von Weinen. 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. Dazu servieren wir Pommes frites, Reis und regionales Gemüse.

Das erwartet Sie

- Exklusive Weinlounge für Sie und Ihr Team in gemütlicher Lounge-Atmosphäre
- Erlebnisreicher Einblick in die Weine von Nadine Saxer
- ein Winzerfondue à Diskretion
- eine Weindegustation mit Aromaspiel

Kosten

Aufpreis pro Person, zur Seminarpauschale	55.00
Preis für externe Gäste / ohne Seminarpauschale (inklusiv Mineralwasser und Kaffee)	110.00

Menü

Fingerfood zur Weindegustation

***

Winzerfondue à Diskretion

***

Dessertvariation auf Etagere

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.