

Silvester-Fondue 2020 @home

Unser Angebot:

- Preis pro Person € 49,00
- pro Portion: 300g Fleisch / 50g Garnelen
Eifeler Rinderfilet/ Kikok-Hühnchen/ hiesiges Wild
- 1 hausgemachtes Baguette
- Champignons, Blumenkohl, Zucchini geschnitten
- Troisdorfer Hörnchen (Kartoffeln vorgekocht)
- süß-saurer Kürbis und selbst eingemachte Essiggurken
- Dips: Hummus / Mango-Curry / hausgemachter Ketchup
- Dessert: Maracuja-Törtchen

Unsere Weinempfehlung:

- 2019er Windesheimer Sonnenmorgen Weißburgunder -S-Weingut Heinrich Schmidt, Nahe 0,75 l Flasche € 14,50
- 2017er Kirchberg Grauburgunder Reserve trocken Weingut Schätzle, Kaiserstuhl 0,75 l € 29,00
- 2018er Dagernova Impfstoff, Spätburgunder QbA trocken der optimale Einstieg ins Jahr 2021 0,75 l € 10,00
- 2017er Rotwein Cuvée „Hase“ WG Kühling-Gillot Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und ein Anteil Spätburgunder 0,75 l € 14,50

Unser Weinangebot gilt nur solange der Vorrat reicht!

Was Ihr selbst zuhause benötigt:

- Fondue-Topf/Besteck
- Kräftige Brühe oder Fett (ca. 1,5l für 4 Personen)
- einen leckeren grünen Salat