



Fondue

Fondue vindt zijn oorsprong in Franssprekend Zwitserland. De term Fondue is afgeleid van het Franse werkwoord ‘ fondre ‘ , dat smelten betekent.

Fondue bestaat uit verschillende ingrediënten klaar te maken in olie en bouillon.

Fondue menu :

Kir met inzettertje

Vis : Zalmfilet – victoriabaarsfilet – scampi’s – garnaaftjes – miniloempia

Vlees : Mini hamburger – mini blinde vink – rundsteak – varkensteak – kippenbrochette – gehakballetjes

Bijgerechten : Gemengde salade – pruimen in spek – frietjes

Sausjes : mayonaise – vinaigrette bieslook – tartaar saus - coctailsaus

Prijs per persoon : 23,00 euro