

31.12.2018

NYE FONDUE EXTRAVAGANZA

SILVESTERMENÜ

KÄSEFONDUE

200 g – 55 EUR pro Person

Comte, Beaufort und Emmentaler Käse,
Lila Gnocci, La Ratte Kartoffeln,
Geröstetes Sironi- und Treberbrot,

(inkl. Beilagen & Saucen, die beliebig oft
bis 23.00 Uhr bestellt werden können.)

FONDUE CHINOISE

325 g – 65 EUR pro Person

Rinderbrühe, Rinderfilet vom Alpenrind,
Kikok Hühnerfilet, Riesengarnelen, Gemüse
(Kräuterseitlinge, Pak Choi, Sellerie, Kürbis,
Artischocken, Brokkoli, Perlzwiebeln, Paprika)

(inkl. Beilagen & Saucen, die beliebig oft
bis 23.00 Uhr bestellt werden können.)

BEILAGEN

Mixed Pickles, Schmorgurken,
Knoblauchbrot, Kräuterkartoffeln,
Römersalat

SAUCEN

Tomaten Chutney
Cocktailsauce
Joghurt-Senf Sauce

**Menüpreis inkl Wasser, Welcome Drink (Berliner Weisse Cocktail) und Digestif (Appenzeller Alpenbitter).
Nachbestellung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse und Rinderbrühe sind kostenpflichtig.**

Tickets können nur im Restaurant oder unter brwhouse@brlo.de bestellt werden.

Die Reservierung gilt erst nach getätigter Vorkasse.

Absagen und volle Kostenerstattung nur bis Freitag, den 21. Dezember, möglich.

Weitere Details finden Sie unter brlo-brwhouse.de/news

Wir freuen uns auf Euch!



„Frohes Neues Jahr wünscht Appenzeller Alpenbitter“