

' SUKIYAKI FONDUE '

Fondueplausch mit japanischer Note



SUKIJAKI-FONDUE

#

SUKIYAKI FONDUE – japanisches Fondue Chinoise

(mind. 20 Personen) für das spezielle Fondue mit Fleisch, Fisch und Gemüse.

#

APÉRO

Die Gäste werden mit einem Prosecco-Cüpli empfangen

Japanische Cracker als Welcome

Avocada-Crevetten-Canapé

Crostini mit Tomaten und Basilikum

Marinierte Mozzarellakugeln mit getrockneter Tomate und gedörrten Cherry Tomaten und Pesto

Frühlingsrolle hausgemacht mit Gemüse und Glasnudeln

SUKIYAKI-Fondue

Am eigenen Tischkocher pochiert & zubereitet. Je 4 Personen 1 Tischkocher.

#

Basis: Zitronengras-Koriander-Chilli-Kokosmilch-Bouillon oder Bouillon mit Sherry

Fleisch:

Argentinisches Entrecôte dünn aufgeschnitten

CH-Pouletbrust mit Tandoori mariniert

Fisch: Black Tiger Riesencrevetten

Fisch-Special (optional):

Steinbutt, Langostinos, Kuruma Crevetten, Pangasius bitte auswählen (nur 1 Fisch gerechnet)

Beilagen:

Auf Buffet zum selber holen

Mini Mais-Zucchetti-Pfälzer Karotten-Mini Spargeln

Parfumreis

Tomatensalat mit Chilli-Koriander-Limette und Olivenöl

Knackiger Kopfsalat

Baked Potato mit Kräuterquark

Wasabi Chips

4 verschiedene, hausgemachte Saucen

(bitte im Voraus auswählen)

Erdnuss-Kokossauce

Trüffelcrème

Teriyaki Marinade

Sweet-Chilli-Koriander Dip

Chilli-Cocktailsauce mit Orangenöl

Wasabicrème

Tatarsauce

Hausgemachter Kräuterbutter

Leckere Dessertvariationen im vorderen Bereich der Halle als gestuftes Buffet gestaltet.

Die Gäste werden am Buffet bedient, die Passionsfrüchte-Cocktails dort frisch zubereitet. Alles wird als Säfte hereingetragen!

Exotisches Früchtebuffet

Hausgemachter Schoggikuchen

Mangosorbet mit frischer Pfefferminze

Preis pro Person: 85.00CHF inkl. Dessert, ohne Personal & Getränke

KUSHIAKY - Showkochen

KUSHIYAKI

Marinierte Spiesse japanischer Art

Beef

Crevetten

Poulet

Lachs

Saucen: Terijaki-Tempura mit Sesam oder Haus-Sauce

Preis auf Anfrage

SASHIMI

Marinierter roher Fisch oder Fleisch bester Qualität mit Sauce
serviert, tranchiert und ohne Beilagen

Sashimi frisch gebraten

Beef (Brasilianisches Entrecôte) an Korianderdip

Tunafilet an Soja-Ingwerdip

DIM SUM

„enjoy your heart with dim sum.“

**Foodstation, teils frisch vor den Gästen zubereitet mit mehreren Köchen
Buffet mit direkter Ausgabe**

Von der Station frisch vor den Gästen:

Dim Sum gefüllt mit Wintergemüse
Dim Sum gefüllt mit Rindfleisch und mildem Chili
Dim Sum gefüllt mit Mini Mais, Karotten und Lauch

Von der Station in der Küche:

Dim Sum mit Crevette im knusprigen Teigmantel auf asiatischer Gazpacho
Dim Sum gefüllt mit Poulet-Chilli und Ingwer im Bananenblatt gedämpft mit Soja-Sesam Dip
Wahlweise frische Salate passend dazu
Saucen zum Dippen: Terijaki-Tempura mit Sesam oder Haus-Sauce