



BISTRO & CATERING

almcuisine.de

“ Eintauchen und Geniessen “

Käsefondue To Go

immer freitags und samstags

Geniesse ein Fondue Erlebnis zu Zweit oder mit Freunden  
500g (2-3 Personen) Hausmischung mit Wein & Kirschwasser  
2 Sorten gewürfeltem Brot – Cornichons  
eine Zubereitungsanleitung zum selbst anrühren

**30€**

(auf Wunsch Rechaud und Caquelon 10€ Pfand)

Weinempfehlung zum Fondue

Sulzfelder Haustal Müller-Thurgau trocken vom Weingut Brennleck ll 20€

bestellungen unter [info@almcuisine.de](mailto:info@almcuisine.de)



BISTRO & CATERING

almcuisine.de

## Bestellformular Käsefondue

Bitte per Email senden an [info@almcuisine.de](mailto:info@almcuisine.de)

Ich möchte verbindlich bestellen:

..... 500g Beutel Käsefonduemischung

Datum der Abholung: .....

Uhrzeit der Abholung: .....

Vollständiger Name und Adresse: .....  
.....  
.....

Ich möchte Rechaud und Caquelon mieten 10€ Pfand

Ich nehme dazu noch eine Flasche Weisswein 1 l á €20,-

Ich bezahle BAR/ per EC bei Abholung

Ich bezahle per paypal an [info@almcuisine.de](mailto:info@almcuisine.de)

Sollte ich die Speisen nicht abholen oder erst am selben Tag stornieren, übernehme ich die vollen Kosten.

Datum/Unterschrift: .....