

Exclusieve Chinese fondue voor de feestdagen door C&T maaltijden

Wat is Chinese fondue?

Chinese fondue is een fondue, waarbij verschillende soorten vlees, vis en groenten worden klaargemaakt in bouillon, in plaats van vet.

Dit gebeurt in een traditionele Chinese fonduepan. Het wordt vaak ter gelegenheid van een feestdag gegeten. De ingrediënten worden in een netje in de bouillon gekookt. Het vlees of vis wordt met een apart sausje gegeten.

Ter afsluiting van de fondue wordt de overgebleven bouillon in soepkommetjes gegoten en over de aanwezige gasten verdeeld en gedronken. De bouillon is dan, volgens de Chinese wijze, vol van al het goede van de ingrediënten en geeft zo gezondheid aan de gasten. Het is gezond, lekker, origineel en hartstikke gezellig!



Wat krijgt u bij uw Chinese fondue?

- Een fonduepan, inclusief elektrische kookplaat, met zeefjes (bruikleen)
- Twee verschillende bouillons, gescheiden door een scheidingswand
- Schaal met verschillende soorten vlees, vis/seafood en groenten (±500gr. per persoon)
- Verschillende traditionele sauzen (hoi-sin saus, sojasausen sambal)
- Witte rijst, bami, nasi en Chinese noedels (eenvoudig op te warmen in oven/magnetron)
- De Chinese fondue is te bestellen vanaf 4 personen.

- Per fondueset rekenen wij een borg van € 50,- contant, deze krijgt u na het retourneren weer terug.
- de fondue kan worden opgehaald op eerste kerstdag tussen 13:00-14:00uur



Al onze gerechten worden zonder MSG (vetsin) bereid



Glutenvrij mogelijk
vraag naar de mogelijkheden



Pinnen aan huis mogelijk

Gelieve uw bestelling voor de kerstdagen te reserveren vóór 18 december 2023

(beperkt aantal reserveringen beschikbaar Vol = Vol)

C&T Maaltijden | Piet Smitsstraat 7 | 1602 VA Enkhuizen | 0228 322704 | www.cntmaaltijden.nl

