



MASTER FONDUE 2023



Svolgimento della competizione:

I partecipanti si sfideranno a cucinare la migliore fondue di formaggio, arricchendola con qual si voglia alimento per renderla più buona e particolare rispetto a quella degli sfidanti.

Piccole regole da rispettare:

- La cottura deve essere effettuata direttamente sul fornello a fiamma (spirito o gel) NON con fornelli elettrici.

Per la cena lo staff vi fornisce:

- 2 salamini per squadra come aperitivo
- 200gr di fondue per ogni partecipante del gruppo
- Pane
- Fornellino con 2 gel + caquelon + posate
- 1 bottiglia di vino bianco

I Partecipanti dovranno portare:

- Qualsiasi ingrediente a scelta da aggiungere alla miscela

Finita la preparazione quando, lo si riterrà opportuno si potrà chiamare una giuria per far valutare la propria fondue.

La pietanza verrà valutata attraverso 2 criteri quali gusto e originalità. Anche la composizione della squadra sarà oggetto di valutazione e i criteri sotto osservazione saranno la simpatia e l'abbigliamento (costume/maschera), sbizzarritevi dunque per ricevere punti extra che possano far vincere la vostra fondue

Accensione dei caquelon dalle ore 19.15
Termine massimo per far valutare la fondue 22.15

Costo per persona 25.-

Buon appetito e vinca la più buona !!!!