

Karibisches Büfett (1)

Stand 01.01.2021

Kalte Vorspeisen
> Papaya mit rohem, hauchdünn geschnittenen Schinken, Limonenfächer und Riesenkapern <
> „Escovitch“ gebratener Fisch in würziger Marinade mit Zwiebeln, Karotten und grünem Paprika <
> Hähnchenkeulen mit Rum mariniert, an einer Soja-Limonen-Sauce <
> Reissalat mit schwarzen Bohnen und Paprika-Salsa <
> Pikanter Krabbencocktail mit Frühlingzwiebeln auf Eisbergsalat <
> Baby-Leaves, Karotten-Ingwer-Salat, Blumenkohlröschen mit Curcuma, Kidney-Bohnen mit Mais und roten Zwiebeln, Gurkensalat mit Dill-Pfeffer-Joghurt, Bambussprossen mit Honig und Chilisaucе <
> Kalte Avocadosuppe <
Warme Hauptspeisen
> „Würziger Pfeffertopf“ vom Rind, Kalb und Huhn, mit Chili und Kokosnussmilch abgerundet <
> Red Snapper an Orangensauce <
> Karibische Gemüsepfanne mit Bambussprossen, Möhren, Tomaten, Oliven, dazu reichen wir gebackene Kartoffeln mit Knoblauch <
> Wildreismischung <
Desserts und Käse
> Luftige Bananen-Kokos-Creme mit Mangospalten garniert <
> Babyananas gefüllt mit frischen Früchten, mariniert mit Rum <
> Internationales Käsebrett <
Eine reichhaltige Auswahl an hausgebackenen Brot- und Brötchensorten sowie Buttervariationen ergänzen das Büfett.
Büfettpreis pro Person - 43,50 €

