

Karibisches Büfett (2)

Stand 01.01.2021

<i>Kalte Vorspeisen</i>
> Garnelenspieße mit Knoblauch gebraten an Thousand-Island-Dip <
> Geflügelcocktail „Wild Curry“ mit Babyananas und Zuckerschoten <
> Meeresfrüchtecocktail mit frischem Koriander und Jalapenos-Chili <
> Mariniertes Thunfischsalat mit Bambus- und Sojasprossen, grünen und roten Bohnen <
> Poulardenbrustfilet im Sesammantel, gefüllt mit Krebsfleisch, auf Gemüsecocktail <
> Marinierte Karotten mit Minze, Fenchelsalat, reife Tomaten mit Salsa mariniert, gebratene Paprikastreifen, Lauchsalat mit Sesamöl angemacht, dazu reichen wir Avocado- und Mangodressing <
<i>Warme Hauptspeisen</i>
> Kokossuppe mit rotem Curry und Ingwer <
> Schwarzer Heilbutt mit Orangen-Chilisauce, dazu servieren wir Duftreis <
> Saftige Jungschweinskeule mit Nelken gespickt, in Honig geschmort, an einem Süßkartoffelaufguss <
> Gegrillte Chicken-Wings an Havanna-Sauce <
> In Erdnussöl gebratenes Gemüse mit Sojasprossen und Ananas <
<i>Desserts und Käse</i>
> Crème Brûlée mit Kokos und Zitronengras <
> Pina Colada-Creme mit karibischen Rum verfeinert <
> Schokoladencreme mit Chili und gewürztem Orangengelee <
> Internationales Käsebrett <
Eine reichhaltige Auswahl an hausgebackenen Brot- und Brötchensorten sowie Buttervariationen ergänzen das Büfett.
Büfettpreis pro Person - 52,60 €