

# **,Karibisches Büfett (1)**

Stand 01.03.2022

<b><i>Kalte Vorspeisen</i></b>
> <i>Papaya mit rohem, hauchdünn geschnittenem Schinken, Limonenfächer und Riesenkapern &lt;</i>
> <i>„Escovitch“ gebratener Fisch in würziger Marinade mit Zwiebeln, Karotten und grünem Paprika &lt;</i>
> <i>Hähnchenkeulen mit Rum mariniert, an einer Soja-Limonen-Sauce &lt;</i>
> <i>Reissalat mit schwarzen Bohnen und Paprika-Salsa &lt;</i>
> <i>Pikanter Krabbencocktail mit Frühlingzwiebeln auf Eisbergsalat &lt;</i>
> <i>Baby-Leaves, Karotten-Ingwer-Salat, Blumenkohlröschen mit Curcuma, Kidney-Bohnen mit Mais und roten Zwiebeln, Gurkensalat mit Dill-Pfeffer-Joghurt, Bambussprossen mit Honig und Chilisauce &lt;</i>
> <i>Kalte Avocadosuppe &lt;</i>
<b><i>Warme Hauptspeisen</i></b>
> <i>„Würziger Pfeffertopf“ vom Rind, Kalb und Huhn, mit Chili und Kokosnussmilch abgerundet &lt;</i>
> <i>Red Snapper an Orangensauce &lt;</i>
> <i>Karibische Gemüsepfanne mit Bambussprossen, Möhren, Tomaten, Oliven, dazu reichen wir gebackene Kartoffeln mit Knoblauch &lt;</i>
> <i>Wildreismischung &lt;</i>
<b><i>Desserts und Käse</i></b>
> <i>Luftige Bananen-Kokos-Creme mit Mangospalten garniert &lt;</i>
> <i>Babyananas gefüllt mit frischen Früchten, mariniert mit Rum &lt;</i>
> <i>Internationales Käsebrett &lt;</i>
<i>Eine reichhaltige Auswahl an hausgebackenen Brot- und Brötchensorten sowie Buttervariationen ergänzen das Büfett.</i>
<i>Büfettpreis pro Person 47,90 €</i>

