

## **Karibisches Büfett (2)**

Stand 01.03.2022

<b><i>Kalte Vorspeisen</i></b>
<i>&gt; Garnelenspieße mit Knoblauch gebraten an Thousand-Island-Dip &lt;</i>
<i>&gt; Geflügelcocktail „Wild Curry“ mit Babyananas und Zuckerschoten &lt;</i>
<i>&gt; Meeresfrüchtecocktail mit frischem Koriander und Jalapenos-Chili &lt;</i>
<i>&gt; Mariniertes Thunfischsalat mit Bambus- und Sojasprossen, grünen und roten Bohnen &lt;</i>
<i>&gt; Poulardenbrustfilet im Sesammantel, gefüllt mit Krebsfleisch, auf Gemüsecocktail &lt;</i>
<i>&gt; Marinierte Karotten mit Minze, Fenchelsalat, reife Tomaten mit Salsa mariniert, gebratene Paprikastreifen, Lauchsalat mit Sesamöl angemacht, dazu reichen wir Avocado- und Mangodressing &lt;</i>
<b><i>Warme Hauptspeisen</i></b>
<i>&gt; Kokossuppe mit rotem Curry und Ingwer &lt;</i>
<i>&gt; Schwarzer Heilbutt mit Orangen-Chilisauce, dazu servieren wir Duftreis &lt;</i>
<i>&gt; Saftige Jungschweinskeule mit Nelken gespickt, in Honig geschmort, an einem Süßkartoffelaufguss &lt;</i>
<i>&gt; Gegrillte Chicken-Wings an Havanna-Sauce &lt;</i>
<i>&gt; In Erdnussöl gebratenes Gemüse mit Sojasprossen und Ananas &lt;</i>
<b><i>Desserts und Käse</i></b>
<i>&gt; Crème Brûlée mit Kokos und Zitronengras &lt;</i>
<i>&gt; Pina Colada-Creme mit karibischem Rum verfeinert &lt;</i>
<i>&gt; Schokoladencreme mit Chili und gewürztem Orangengelee &lt;</i>
<i>&gt; Internationales Käsebrett &lt;</i>
<i>Eine reichhaltige Auswahl an hausgebackenen Brot- und Brötchensorten sowie Buttervariationen ergänzen das Büfett.</i>
<i>Büfettpreis pro Person 57,90 €</i>