

Karibisches Büfett (3)

Stand 01.03.2022

<i>Kalte Vorspeisen</i>
> <i>Zartes Filet von der Hühnchenbrust mit Erdnusssauce</i> <
> <i>Mariniertes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, gelben Paprika, aromatisiert mit Zimt</i> <
> <i>Garnelen fruchtig-frisch mit Zitronengras</i> <
> <i>Gegrillte Fleischspieße mit Honig-Chili-Dip</i> <
> <i>Meat Bolls mit karibischem Flavor</i> <
> <i>Putencocktail mit Mango und Babyananas</i> <
> <i>Tomaten-Bananensalat, Ananassalat, Karibischer Krautsalat, Bunter Bohnensalat</i> <
<i>Warme Hauptspeisen</i>
> <i>Mexikanische Melonensuppe, fruchtig-scharf, vor Ihren Augen mit Tequila flambiert</i> <
> <i>Lammkeule mit roter Currysauce, dazu Kokosreis und Gemüse</i> <
> <i>Mahi Mahi Filet mit Oystersauce</i> <
> <i>Medaillons von der Rinderlende mit Hummersauce und Kreolischem Reis</i> <
> <i>Geschmortes Maishähnchen mit Zimt und Kardamom, Kürbis, Kochbananen, Chili und Basmatireis</i> <
<i>Desserts und Käse</i>
> <i>Erfrischende Creme von Honig und Litschi</i> <
> <i>Fruchtiges Ananasmousse, akzentuiert mit rosa Pfeffer</i> <
> <i>Kokos-Reisschnitten mit Limetten</i> <
> <i>Tabak Rumcreme mit Physalis</i>
> <i>Internationales Käsebrett</i> <
<i>Eine reichhaltige Auswahl an hausgebackenen Brot- und Brötchensorten sowie Buttervariationen ergänzen das Büfett.</i>
<i>Büfettpreis pro Person 63,20 €</i>

