

Karibisches Büfett (1)

<i>Kalte Vorspeisen</i>
> <i>Papaya mit rohem, hauchdünn geschnittenem Schinken, Limonenfächer und Riesenkapern</i> <
> <i>„Escovitch“ gebratener Fisch in würziger Marinade mit Zwiebeln, Karotten und grünem Paprika</i> <
> <i>Hähnchenkeulen mit Rum mariniert, an einer Soja-Limonen-Sauce</i> <
> <i>Reissalat mit schwarzen Bohnen und Paprika-Salsa</i> <
> <i>Pikanter Krabbenscocktail mit Frühlingzwiebeln auf Eisbergsalat</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 Chilisauc</i> <
> <i>Kalte Avocadosuppe</i> <
<i>Warme Hauptspeisen</i>
> <i>„Würziger Pfeffertopf“ vom Rind, Kalb und Huhn, mit Chili und Kokosnussmilch abgerundet</i> <
> <i>Red Snapper an Orangensauce</i> <
> <i>Karibische Gemüsepfanne mit Bambussprossen, Möhren, Tomaten, Oliven, dazu reichen wir gebackene Kartoffeln mit Knoblauch</i> <
> <i>Wildreismischung</i> <
<i>Desserts und Käse</i>
> <i>Luftige Bananen-Kokos-Creme mit Mangospalten garniert</i> <
> <i>Babyananas gefüllt mit frischen Früchten, mariniert mit Rum</i> <
> <i>Internationales Käsebrett</i> <
<i>Eine reichhaltige Auswahl an hausgebackenen Brot- und Brötchensorten sowie Buttervariationen ergänzen das Büfett.</i>
<i>Büfettpreis pro Person 53,00 €</i>

