

Karibisches Büfett (2)

<i>Kalte Vorspeisen</i>
<i>> Garnelenspieße mit Knoblauch gebraten an Thousand-Island-Dip <</i>
<i>> Geflügelcocktail „Wild Curry“ mit Babyananas und Zuckerschoten <</i>
<i>> Meeresfrüchtecocktail mit frischem Koriander und Jalapenos-Chili <</i>
<i>> Mariniertes Thunfischsalat mit Bambus- und Sojasprossen, grünen und roten Bohnen <</i>
<i>> Poulardenbrustfilet im Sesammantel, gefüllt mit Krebsfleisch, auf Gemüsecocktail <</i>
<i>> Marinierte Karotten mit Minze, Fenchelsalat, reife Tomaten mit Salsa mariniert, gebratene Paprikastreifen, Lauchsalat mit Sesamöl angemacht, dazu reichen wir Avocado- und Mangodressing <</i>
<i>Warme Hauptspeisen</i>
<i>> Kokossuppe mit rotem Curry und Ingwer <</i>
<i>> Schwarzer Heilbutt mit Orangen-Chilisauce, dazu servieren wir Duftreis <</i>
<i>> Saftige Jungschweinskeule mit Nelken gespickt, in Honig geschmort, an einem Süßkartoffelaufwurf <</i>
<i>> Gegrillte Chicken-Wings an Havanna-Sauce <</i>
<i>> In Erdnussöl gebratenes Gemüse mit Sojasprossen und Ananas <</i>
<i>Desserts und Käse</i>
<i>> Crème Brûlée mit Kokos und Zitronengras <</i>
<i>> Pina Colada-Creme mit karibischem Rum verfeinert <</i>
<i>> Schokoladencreme mit Chili und gewürztem Orangengelee <</i>
<i>> Internationales Käsebrett <</i>
<i>Eine reichhaltige Auswahl an hausgebackenen Brot- und Brötchensorten sowie Buttervariationen ergänzen das Büfett.</i>
<i>Büfettpreis pro Person 64,00 €</i>