

Karibisches Büfett (1)

gültig ab 21.06.2024

<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 Krabbensalat mit Frühlingszwiebeln auf Eisbergsalat <</i>
> <i>Baby-Leaves, Karotten-Ingwer-Salat, Blumenkohlrisotto mit Curcuma, Kidney-Bohnen mit Mais und roten Zwiebeln, Gurkensalat mit Dill-Pfeffer-Joghurt, Bambussprossen mit Honig und Chilisauce <</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>

