

## **Karibisches Büfett (3)**

*gültig ab 21.06.2024*

|  |
|--|
| <b><i>Kalte Vorspeisen</i></b>   |
| <i>&gt; Zartes Filet von der Hühnchenbrust mit Erdnusssauce &lt;</i>   |
| <i>&gt; Mariniertes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, gelben Paprika, aromatisiert mit Zimt &lt;</i>                       |
| <i>&gt; Garnelen fruchtig-frisch mit Zitronengras &lt;</i>   |
| <i>&gt; Gegrillte Fleischspieße mit Honig-Chili-Dip &lt;</i>   |
| <i>&gt; Meat Bolls mit karibischem Flavor &lt;</i>   |
| <i>&gt; Putencocktail mit Mango und Babyananas &lt;</i>  |
| <i>&gt; Tomaten-Bananensalat, Ananassalat, Karibischer Krautsalat, Bunter Bohnensalat &lt;</i>                           |
| <b><i>Warme Hauptspeisen</i></b>   |
| <i>&gt; Mexikanische Melonensuppe, fruchtig-scharf, vor Ihren Augen mit Tequila flambiert &lt;</i>                       |
| <i>&gt; Lammkeule mit roter Currysauce, dazu Kokosreis und Gemüse &lt;</i>   |
| <i>&gt; Mahi Mahi Filet mit Oystersauce &lt;</i>   |
| <i>&gt; Medaillons von der Rinderlende mit Hummersauce und Kreolischem Reis &lt;</i>                                     |
| <i>&gt; Geschmortes Maishähnchen mit Zimt und Kardamom, Kürbis, Kochbananen, Chili und Basmatireis &lt;</i>              |
| <b><i>Desserts und Käse</i></b>  |
| <i>&gt; Erfrischende Creme von Honig und Litschi &lt;</i>  |
| <i>&gt; Fruchtiges Ananasmousse, akzentuiert mit rosa Pfeffer &lt;</i>   |
| <i>&gt; Kokos-Reisschnitten mit Limetten &lt;</i>  |
| <i>&gt; Tabak Rumcreme mit Physalis</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 70,00 €</i>  |

