

Kulinarische Schlemmerreise

***Tomatencremesuppe
mit Mango und grünem Pfeffer
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)***

Vorspeisenbüfett:

Marinierte Gambas „Portugiesische Art“

***Norwegischer Fjordlachs nach altem Rezept gebeizt und geräuchert
Senf-Dillsauce & Sahnemeerrettich***

Original holländische Matjes mit Zwiebeln

Eingelegte Artischocken, Oliven, Champignons, Paprika

Griechischer Gemüsesalat mit Hirtenkäse

***Grüne und rote Chilischoten
mit Frischkäse gefüllt***

***Hähnchenspieße „Yakitori“
mit Erdnusssauce***

***Albòndigas
Hackbällchen in Tomatendip***

***Stangenweißbrot & Butter
* * ****

Hauptgänge:

***Texanische Rinderhuft - rosa gebraten
mit bunter Pfeffersauce
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -***

***Lammsugo
mit Tomaten, Kräutern und Rotwein***

***Gebratene Filets vom Red Snapper
mit Garnelen und Gemüse in Kokos-Zitronengras-Sauce***

***Geschmorte Zucchini und Tomaten, Speckböhnchen,
Kartoffelgratin, Pappardelle Nudeln und Basmatireis
* * ****

Dessert- & Käsebüfett:

***Auswahl von internationalen Käsen
Bayrisch Krim und Tiramisu
mit allerlei frischen Früchten***

***Preis pro Person € 38,00
(ab 25 Personen)***