

Kulinarische Schlemmerreise

***Tomatencremesuppe
mit Ricottaklößchen und frittiertem Rucola
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)***

Vorspeisenbüfett:

Marinierte Riesengarnelen „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

Chilischoten mit Frischkäse gefüllt

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

Albòndigas - Hackbällchen in Arabiatasauce

Stangenweißbrot & Butter

**** * ****

Hauptgänge:

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

***Geschmorte Lammkeule
mit Tomaten, Kräutern und Rotwein***

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

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

**** * ****

Dessert- & Käsebüfett:

***Auswahl von internationalen Käsen
Crème brûlée, Mousse au chocolat
und frischen Obstsalat mit Maraschino***

***Preis pro Person € 49,00
(ab 25 Personen)***