

# Karibische Nacht

ab 35 Personen



Buffets auch als Grill-Bufferets  
erhältlich.  
Cocktailbar und/oder Barmixer  
auf Anfrage

## Buffet "Antigua"

### Vorspeise:

Riesengarnelen an Kräuter-Knoblauchsauce  
Datteln im Speckmantel  
Büffelmozzarella auf Tomate  
Zucchinischeiben und Basilikum  
Luftgetrockneter Schinken mit Melone

### Hauptspeise:

Garne Asada - argentinisches Roastbeef  
Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Gemischter Salat mit Ranchiosauce  
Red Snappers mit Zitronensauce  
Conejo a la Ajilio (feurige Gemüsepfanne)  
Bandnudeln / Reis

### Kalte Speisen:

Hähnchenbrust im Kokosmantel  
Hacksteaks feurig überbacken  
Medaillons unter Ananashaube

### Salate:

Pikanter Truthahnsalat mit Bambussprossen  
Gaucho-Salat  
Brot, Chili-Knoblauchbutter und Käseauswahl

### Dessert:

Pina „Pirana“  
(gebratene Ananasscheiben) mit Eierlikör-Sahne  
Crème Caramel  
Erdbeermousse

Preis pro Person 37,50 €

## Buffet "Barbados"

### Vorspeise:

Gambas in Knoblauch  
Meeresfrüchtesalat  
Fenchel, Möhren, Champignons  
in Knoblauchöl und Sesam eingelegt  
Pikanter Truthahnsalat mit Bambussprossen  
Salat mit Mais und roten Bohnen

### Hauptspeise:

Kleine Kaninchenkeulen mit  
leichter Schoko- oder Erdnusssauce  
Feurig gewürzter Victoriabarsch  
in kreolischer Sauce  
Süßkartoffeln  
Conejo a la Ajilio (feurige Gemüsepfanne)  
Paprika-Olivengemüse  
Basmatireis

### Kalte Beilagen:

In Honig gebratene Hähnchenbrust  
auf exotischen Früchten  
Medaillons an Mangochutney  
Schweinerückensteak an Kokosnusshaube  
Gemischter Brotkorb

### Dessert:

Fruchtsalat "Tropicana"  
Vanillecrème mit frischer Minze  
Kaffee crème mit Jamaicarum und  
Kokosraspel

Preis pro Person 37,50 €