Karibische Nacht

ab 35 Personen

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
Créme 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"
Vanillecréme mit frischer Minze
Kaffeecréme mit Jamaicarum und
Kokosraspel

Preis pro Person 37,50 €

Irrtümer und Änderungen vorbehalten! Stand Juni 2025.