



## *Karibisches Buffet*

### *Vorspeisen*

*Marinierte Shrimps mit Avocado in der Ananas  
Gebeizter Lachs mit Pistazien  
Seezungencharlotte mit Basilikum  
Gefüllter Steinbutt mit Meeresfrüchten  
Garnelen mit Cocktailsauce in der Honigmelone  
Kalbsfleischterrinen mit Spargeltörtchen  
Riesenputer mit Ingwer und Pfirsich  
Milchferkelroulade mit Datteln  
Eingelegter Schafskäse*

### *Salate*

*Krabbensalat mit Weißkohl  
Orangen-Selleriesalat mit Nüssen  
Kreolischer Thunfischsalat mit Cherrytomaten  
Geflügelsalat mit Mango*

### *Warme Speisen*

*Gebratene Edelfische in Kokossauce  
Lammnüsschen in Rosmarin und Knoblauchsauce  
Zarte Poulardenbrust mit Maiskörnern und Oliven  
Filetwürfel in Sojagemüse*

### *Warme Beilagen*

*verschiedenes Gemüse  
Ofenkartoffeln, Pinienreis, Currynudeln  
schwarze Bohnen, Süßkartoffel-Papayamousse mit Chili*

### *Dessert*

*Pina Colada-Tiramisu  
Ananas-Carpaccio mit Granatapfel  
Mango-Mousse mit Passionsfrucht  
Petit Fours  
Exotischer Obstsalat mit Melone und Minze*

**Preis pro Person 62,00 €**

*(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)*

