

Zauber der Karibik

ab 50 Personen 32,90 Euro p. P.

EVENTHAUS
Giebel

Kalter Buffetteil

- Mini-Geflügelspieße mit Salsa-Dip
- Mini-Tortillataschen mit fruchtig-scharfem Salsa-Dip und zartem Putenfilet
- Mini-Tortillataschen mit gartenfrischem Rohkostsalat und Lachsfilet

Warmer Buffetteil

- Putenbrust gefüllt mit Tomaten, Lauch und Zwiebeln, dazu Tomaten-Mozzarella-Soße
- Zartes Schwertfischfilet an Limettencreme

Kreolische Spezialitaet aus La Reunion

- Havanna-Pfanne mit Rosinen und Hackfleisch, abgerundet mit Portwein
- „Kiro Liniero“ - Ziegenragout
- „Sabo“ - Schweinefleisch auf karibische Art zubereitet mit grünen Chilischoten
- Kubanische Reispfanne
- Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Gefüllte Kartoffeln mit frischer Paprika und Zwiebeln
- Karamalisierte Ofenmangos
- Gado Gado mit Erdnuss-Soße

Salatbuffet

- Karibischer Geflügelsalat mit frischer Ananas
- Bunter Gemüsesalat mit Kokosmarinade
- Vitaminreicher Tomate-Papaya-Salat
- Avocado-Salat
- Knackiger Gartensalat mit Isla-Bella-Dressing
- Mexikanischer Maissalat mit Kidney-Bohnen

Dessert

- Frische exotisches Obstvarianten mit Orangencreme
- Fruchtige Limettencreme
- Leichte Mangocreme
- Karibische Kokoscreme

Dessert

- Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter