



Karibische Küche

Südseeträume für alle!

BUFFET CARIBBEAN DREAM

Eisbergsalat mit Orangen, mariniertes Gurkensalat, Calypso Salat
Pasta Salat und Gemüsesalat

Pouletbrust gefüllt mit Bananen und Schinken, paniert in Kokos

Crevetten Spiesse mit Mangos

Lammcurry mit frischer Ananas und Kokosmilch

Bananen Risotto, Süsskartoffelstock und Gemüse-Bohnenpfanne

Exotischer Fruchtsalat, Pina Colada Mousse, Caramel-Kokos-Köpfli

Fr. 46.00 pro Person

BUFFET CARIBBEAN NIGHT

Maissalat mit Tomaten, Bohnensalat, pikanter Kabis Salat,
Salat mit Papayas und Zitrusfrüchten mit fruchtigem Dressing,
exotischer Reissalat, Thunfisch-Mandarinensalat,
Avocado Mousse mit Tortilla Chips

Schweinefleisch mit Mango Sauce,
Red Snapper Filet mit Orangen-Curry-Sauce,
Kalbswürfel an Limonen-Chilisauce

Maisküchlein, Homestyle Potatoes, Kokosreis,
bunte Gemüsepfanne mit exotischen Gewürzen

Kokospudding, Rum Creme, Schokoladebanane,
Limettenkuchen, exotische Früchte

Fr. 53.50 pro Person

BUFFET CARIBBEAN FEELING

Thonsalat mit Kokos
Nudelsalat ‚Hawaii‘
Crevetten Cocktail im Glas mit Avocado und Salat
Kokos Suppe mit Früchten
Poulet-Mango-Salat an feuriger Mango-Chili Sauce
Kalbfleisch Tatar mit karamellisierter Ananas
Gemüse-Papaya-Karotten Salat

Fisch Curry mit Kokos
Fischfilet mit Pinien Orangen Sauce
Coconut Chicken mit Mango Sauce
Rindsfilet-Würfel „Bahamas“

gebratene Süsskartoffeln
Vanille Basmatireis
Gemüse-Früchte-Curry

Gebratene Kokos Bananen
Schneegeistöber mit Physalis
Mango-Erdbeer-Mousse
Caribbean Fudge Pie
mit Kokos-Mango-Sauce

Fr. 59.00 pro Person

BUFFET CARIBBEAN SUMMER

Kreolischer Crevetten Salat,
Kalte Avocado Suppe mit Tortilla Chips
Tomate Palmherz-Avocado-Salat mit Brunnenkresse
karibischer Mango-Papaya-Salat mit scharfen Erdnüssen
Bean Salad; erfrischende Komposition mit grünen Bohnen,
Tomaten, sweet corn und Äpfeln,
Pikanter marinierter Gurkensalat
Zwei fruchtige Dressings mit Bananenbrot

Rindsfiletstreifen mit Mango-Rum-Sauce,
Seezungenfilet mit Orangen-Curry-Sauce,
Kalbswürfel an Limonen Chilisauce

Maisküchlein
gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Chili oder Süsskartoffelstock
Jambalaya mit Gemüse oder Vanille Risotto mit Kokos,
bunte Gemüsepfanne mit exotischen Gewürzen

Lockere Bananen-Kokos-Creme mit Mango Spalten garniert
Passionsfrucht Mousse mit Caramel Sauce
Caipirinha Sorbet mit Ananas frisch vor Ort mit flüssigem Stickstoff zubereitet
Schokoladenbrunnen mit exotischen Früchte Spiesse

Fr. 70.50 pro Person