

**Themenbuffet
am Montag, 27.11.2017
„Kulinarische Reise durch Eurasien“**

Vorspeisen

Kleine Wurstausswahl

„Aus dem Suppenkessel“

„Borschtsch“

Der sogenannte Borschtsch – Gürtel zieht sich von Polen über Galizien, die Ukraine, Weißrussland bis hin zu Russlands Wolga und Don.

„Schweizer Käsesuppe“¹⁾

Salate

Rohkostecke mit einer Auswahl von Nüssen, Kernen und Sprossen
und einer Selektion an Essigen und Ölen

Variationen von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Glasnudelsalat mit Shrimps

„Bulgarischer Schopskasalat“ Eine Variante eines gemischten Salates auf der Basis von frischem Gemüse

Hauptgerichte

„Kukul mas Curry“

Indisches Geflügelcurry

Man geht von ca. 100.000 verschiedenen Curry Rezepten aus, da jede Familie ihre eigene Zusammensetzung hat. Curry besteht aus ca. 24 Zutaten.

Tiroler Rinderhüftsteak

mit einer Haube aus Pfifferlingen und Schweizer Emmentaler gratiniert

Gemüse im Tempurateig gebacken

In Japan wird für den Ausbackteig feines Tempuramehl verwendet, das aus Reis hergestellt wird.
Anstelle von Tempuramehl kann auch Weizenmehl verwendet werden

Terriyaki – Lachs auf Sesam – Zuckerschoten

Typisch japanisch. Der Lachs zieht in einer Marinade aus Honig und Sojasauce bevor er sanft gegart wird.

„Letscho“

Ist ein Schmorgemüse der ungarischen Küche, das grundsätzlich aus gelber Paprika Tomaten und Zwiebeln besteht.

Böhmische Knödel, Basmatireis, Butterkartoffeln

Buntes Pfannengemüse, Karotten – Raita

Rührei

Dessert

Fruchtige Ecke

„Masala Chai Mousse“

Die Grundkomponenten jeder Marsala - Chai - Zubereitung sind starker Schwarztee, dessen Geschmack nicht vollständig durch die verschiedenen Gewürze überdeckt wird, sowieso Zucker und Milch. Hinzu kommen Gewürze wie Kardamom, Zimt, Ingwer, Pfefferkörner, indische Lorbeerblätter, Nelken und Muskat.

Sachertorte

Die Geschichte der eigentlichen Sachertorte beginnt, als Fürst Metternich seine Hofküche im Jahr 1832 beauftragte, für sich und seine hochrangigen Gäste ein besonderes Dessert zu kreieren. „Dass er mir aber keine Schand' macht, heut Abend!“ sagte er. Doch der Chefkoch war krank und so musste der 16-jährige Bursche Franz Sacher (1816–1907), damals Lehrling im zweiten Jahr, die Aufgabe übernehmen und erfand die Grundform der Sachertorte.

Kleine Käseauswahl

¹⁾ alkoholhaltig

Unser Servicemitarbeiter informiert Sie gerne über die Inhaltsstoffe der Gerichte.

Teilnahme am Buffet 19,00 €