

Themenbuffet
Montag, 15.01.2018
„Kulinarische Reise rund ums Mittelmeer“

Vorspeisen

Kleine Wurstausswahl

„Aus dem Suppenkessel“

Essenz von der Maispoularde mit Gemüsebrunoise
Toskanische Tomatencremesuppe

Salate

Rohkostecke mit einer Auswahl von Nüssen, Kernen und Sprossen
und einer Selektion an Essigen und Ölen
Variationen von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
„Tabouleh“ Petersilien – Bulgursalat
Ratatouillesalat, Griechischer Bauernsalat

Hauptgerichte

„Pincho Morunos“ Fleischspieß vom Schweinefilet

Beim Pincho moruno (spanisch „Maurenspieß“) handelt es sich um ein Fleischgericht spanischen Ursprungs, das aus einem Fleischspieß aus Rind- oder Schweinefleisch besteht.

„Couscous bil hout“

Aus Tunesien, Doradenfilet auf gewürztem Couscous.

Moussaka Vegetarisch

Auflaufgericht aus Griechenland mit Zucchini, Lauch und Auberginen

Orangen – Rosmarin Huhn

Ein Rezept von der Insel Malta.

Thymiankartoffeln, Djuvec Reis
Kritharaki (griechische Nudeln in Reisform)
Mediterranes Ofengemüse, Maurisches Zucchini-gemüse

Rührei

Dessert

Fruchtige Ecke

Granatapfelcreme

Der Granatapfel ist ein Symbol für Leben und Fruchtbarkeit, aber auch für Macht (Reichsapfel).
Möglicherweise ist die Stadt Granada (Südspanien) auch nach dem Granatapfel benannt; die umliegende
Landschaft ist heute noch ein wichtiges Anbaugelände.

Mousse au Chocolat

Mousse au Chocolat französisch für „Schokoladenschäum“, ist eine klassische französische Nachspeise aus
Schokolade, Ei, Zucker und Sahne.

Kleine Käseauswahl

1) alkoholhaltig

Unser Servicemitarbeiter informiert Sie gerne über die Inhaltsstoffe der Gerichte

Teilnahme am Buffet 19,00 €