

Themenbuffet  
Montag, 16.04.2018  
„Kulinarische Reise rund ums Mittelmeer“

Vorspeisen

Kleine Wurst – und Schinkenauswahl vom heimischen Metzger

„Aus dem Suppenkessel“

„Borstsch“ eine Litaunische Nationalsuppe mit Rote Beete und Weißkraut

„Schweizer Käsesuppe“

Salate

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

Variationen von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Glasnudelsalat, bulgarischer Schopskasalat

Hauptgerichte

„Kukul mas Curry“ Indisches Geflügelcurry

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

„Engadiner Rinderhüftsteak“

Eine 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.

\*\*\*

Böhmische Knödel, Basmatireis, Butterkartoffeln

Buntes Pfannengemüse, Karotten-Raita

Rührei

\* \* \*

Dessert

Fruchtige Ecke

„Masala Chai Mousse“

Die Grundkomponenten jeder Masala-Chai-Zubereitung sind starker Schwarztee, dessen Geschmack nicht  
vollständig durch die verschiedenen Gewürze überdeckt wird, sowie 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 mit 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 €