

Themenbuffet
Montag, 26.02.2018
„Kulinarische Reise rund ums Mittelmeer“

Vorspeisen

Kleine Wurst – und Schinkenauswahl vom heimischen Metzger

„Aus dem Suppenkessel“

„Oxtail Claire“ klare Ochsenschwanzsuppe
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.

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

Rührei

* * *

Dessert

Fruchtige Ecke

„Clafoutis“

Ein Clafoutis ist eine französische Süßspeise, die eine Art „Mittelding“ zwischen Auflauf und Kuchen darstellt. Es besteht aus Obst und einem flüssigen, gesüßten Eierteig, der einem Pfannkuchenteig ähnelt.

Mousse au Chocolat blanc

Mousse au Chocolat französisch für „Schokoladenschaum“, 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 €