
KREOLISCHES BUFFET

[VOM BUFFET]

SALATE

Schnitt- und Wildkräutersalat in Granatapfel-Dressing
und Mango-Julienne

Grüne Papaya Streifen in Limettendressing mit bunten Kräutern
fein geschnittenen Limettenblättchen und zerstoßenen Erdnüssen

Mango- und Schwarze-Bohnen-Salat mit Chili und Koriander

Baby Spinatsalat mit Baumtomaten und Pekannüsse

Avokadosalat mit Kichererbsen in Guayavenmarinade

Gaicho-Salat in Zitronen-Olivenöl-Marinade
mit Ziegenfrischkäse und Nektarinen

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Chili und Koriander

Reissalat mit Frühlingszwiebelstreifen
und Chilischoten gekocht in Tomatensaft

Süßkartoffel-Salat mit Frühlingszwiebel und Chili

dazu

Bananenbrot und Fladenbrot
mit gemischten Gewürzen

HAUPTSPEISEN

Kreolische Suppe
mit Kochbananen und Maniok
scharf gewürzt mit Chili und Knoblauch

* * *

Red Snapperfilet mit Ananas und Mango
im Bananenblatt gegart an einer Currysauce

Mit Kakawa gewürzte Kalbshüfte im Ofen gegart

mit feuriger Schoko-Chilisoße
verfeinert mit Knoblauch und Zimt

Maishähnchenbrust mit Orangen-Cajun-Kruste
in Granatapfel-Paranuss-Soße

Maisplätzchen mit Käse an Sauce Piquante

Gebratene Kochbanane mit Guacamole

* * *

Reis mit Schwarze-Bohnen

Süßkartoffeln und Palmenherzen
an Koriandersoße mit Papayakernen

Maniok in Zwiebeln-Tomaten-Sauce

Maiskolben mit Zimt-Kräutersalz

NACHSPEISEN

Jogurt-Kokosnusscreme
mit Mango-Papayagrütze

Crema Catalana

Exotischer Fruchtsalat
mit Galliano verfeinert