

MEXIKANISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Zanahorias con yogurt – Karottensalat mit Joghurt
- Hühnchen – Enchiladas mit Tomaten
- Coctel de Camarones – Shrimp Cocktail
- Salsa Mexicana auf Putenbrust-Scheiben
 - Ensalada de Nopales (Kaktusblätter-Salat)
 - Champinones al ajillo - mit luftgetrocknetem Landschinken
- Sopa de flor de calabaza y Elote – Zucchini-Blüten-Mais-Suppe
- Papa con Salsa de Chile Poblano – überbackene Kartoffeln
 - mexikanischer Risotto
 - Espagueti a la Mexicana – Pasta
 - Filete de Pescado estilo Acapulco - Barschfilet Acapulco
- Hähnchenbrust in Chili-Chipotle & Crema oder
- Albondigas – mexikanische Fleischklößchen
 - Guizado Mexicano – geschmortes Rindfleisch mit Paprika, Tomaten und Schalotten oder
 - Mexikanische Fajitas – das Original-Tex-Mex-Rezept
Gegrillte Rinderfiletstreifen mit Paprika, Mais, Zucchini, Knoblauch und Chili oder
- Chimichangas - frittierte Burritos mit Huhn
- Arroz Dulce – mexikanischer Milchreis mit Maracuja-Püree
 - Mango-Joghurt-Mousse
- Filets von bunten Früchten und Beeren

KARIBISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Chrispy Chicken Wings mit Mango Chutney (englische Inseln)
- Daube de giraumon (Guadeloupe) – Kürbisragout
- Sauce ti-malice (Haiti) – Scharfe Sauce
- Guacamole Merlan (Port Antonio) – Geräucherter Merlan
 - Shrimp kebabs (Bahamas) – Garnelen-Spieße mit Ananas
- Brul Jol (Barbados) – Stockfischsalat
- Green Banana Salad (St. Lucia) – Kochbananensalat
- Callalou (Barbados) – Spinatsuppe mit Krebsfleisch
- Colombo de Porc (Guadeloupe) – Schweine-Curry
- Coconut lamb (Trinidad) – Kokosnuß-Lamm
- Sancochi di Gallinja (Aruba) – Hühnertopf
- Court bouillon á la créole (Guadeloupe) – Kreolischer Fisch
- Baked sweet potatoes (Jamaica) – gebackene Süßkartoffeln
- Frijoles negros (Kuba) – schwarze Bohnen
- Habichuelas blancas guisadas (Dom. Rep.) - geschmorte Bohnen
- Berenjenas von tomates (Dom. Rep.) - Aubergine con Tomates
- Rice and peas (Jamaica) – Reis mit roten Bohnen
- Dominikanischer Gries
- gebratene Bananen mit Mangos
- Schokoladencreme mit Rum