
25,00 EURO-BÜFETTS

KARIBISCHES BÜFETT

ACRAS DE MORUE (MARTINIQUE) – STOCKFISCHBÄLLCHEN
SAUCE TI-MALICE (HAITI) – SCHARFE SAUCE
MANGOS-SALSA; CHIPS; TOSTONES (DOMINIKANISCHE REPUBLIK) – FRITIERTE CHIPS UND
SALSA
GUACAMOLE MERLAN (PORT ANTONIO) – GERÄUCHERTER MERLAN
SHRIMP KEBABS (BAHAMAS) – GARNELEN-SPIEBE MIT ANANAS

CALLALOU (BARBADOS) – SPINATSUPPE MIT KREBSFLEISCH

FILETS DE PESCADO CON COCO (DOMINIKANISCHE REPUBLIK) – FISCHFILETS MIT KOKOSMILCH
COLOMBO DE PORC (GUADELOUPE) – SCHEINE-CURRY
COCONUT LAMB (TRINIDAD) – KOKOSNUß-LAMM
BAKED SWEET POTATOES (JAMAICA) – GEBACKENE SÜBKARTOFFELN
HABICHUELAS BLANCAS GUIADAS (DOMINIKANISCHE REPUBLIK) – GESCHMORTE BOHNEN
BERENJENAS VON TOMATES (DOMINIKANISCHE REPUBLIK) – AUBERGINE CON TOMATES
RICE AND PEAS (JAMAICA) – REIS MIT ROTEN BOHNEN
YUCA PONE (JAMAICA) – YUCCA-PUDDING

COCONUT PIE (BARBADOS) – KOKOS-PIE
MANGO FOOL (ST.KITTS) – MANGOCREME
FIGUES PINAPPLE FOURRÉES (HAITI) – GEFÜLLTE ANANAS

**Partyservice
und Catering**
für Gäste,
die das
besondere lieben

**Veranstaltungs-
organisation**
Sie feiern
Feste – wir
planen und
organisieren
alles vor Ort

SPANISCHES BÜFETT

TAPAS
- CHAMPIGNONS IM SERRANO-MANTEL
- AIOLI - AIOLI
- EINGELEGTE SARDELLEN - BOQUERONES EN VINAGRE
- EINGELEGTER KÄSE - QUESO EN ACEITE
- GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL - GAMBAS AL AJILLO
- HÄHNCHEN MIT KNOBLAUCH - POLLO AL AJILLO
- CÓCTEL DE CAMARONES - SHRIMP COCKTAIL
- ENCHILADA SAUCE - MIT TOMATEN

CREMA DE CHILI POBLANO - CHILI POBLANO CREME SUPPE

PAELLA - PIKANTES UND REICHHALTIGES REISGERICHT
- MEERESFRÜCHTE UND FISCHFILETS MIT SAFRAN
- GEFLÜGEL MIT KRÄUTERN
- RINDFLEISCH MIT TOMATEN, SCHALOTTEN UND GEMÜSE
CHIMICHANGAS MIT HUHN
PESCADO YUCATECO - FISCHFILET
PAPAS CON SALSA - ÜBERBACKENE KARTOFFELN MIT CHILE POBLANO SOBE
TAMALE PIE - MAISMEHL-CASSEROLE

ARROZ DULCE - SPANISCHER MILCHREIS
FRÜCHTEFILETS

Tagungs-Service
mit
professioneller
Technik

**Gourmet
-Service**
gepflegte
Gastlichkeit,
anerkannte, sehr
gute Küche.
Immer Frisches
nach Saison.

Bankett
Ihr Partner
für
glanzvolle Feste

Consulting
Beratung in
Veranstaltungsfragen
und Abwicklungs-
lösungen

**Vermietungen
und Personal-
Leasing**
Equipment von
Bühne bis Küche
ausgebildete
Mitarbeiter für
jeden Anspruch