

AUSWAHL AM BUFFET

Je nach Saison

Vegetarisch

Ananas, Bambussprossen, Bierrettich, Blumenkohl, Broccoli, Champignons, Chinakohl, Fenchel, grüne Bohnen, Gurken, Indianerbohnen, Judasohren, Karotten, Kefen, Kürbis, Lauch, Nudeln, Reis, Rotkraut, Sellerie, Sojasprossen, Spinat, Stangensellerie, Tofu, Tomaten, Weisskohl, Zucchini, Zwiebeln

Fleisch und Geflügel

Entenbrust, Hirsch, Lamm, Pferd, Pouletbrust, Rind, Schwein, Strauss, Truthahnbrust

Fisch & Meeresfrüchte

Crevetten, Heilbutt, Krabbenfleisch, Meeresfrüchte, Miesmuscheln, Pangasius, Red Snapper, St. Peters-Fisch, Tintenfisch, Venusmuscheln

Marinaden vor dem Grill

Barbecue, Curry, Gemüsebouillon, Honig, Ingwer, Ingwer-Orange, Knoblauchöl, Pfeffer, Sesamöl, Soja, Wein, Zitrone

Verfeinern nach dem Grill

Saucen:

Chiliöl, Cocktail, Curry, Ente, Honig-Joghurt, Knoblauch, Koriander, Pfeffer, Pikant, Sesam scharf, Süss-sauer, Tartar

Garnituren:

Kokosrapseln, Kürbiskerne, Rosinen, Sesamkerne

Das Angebot wird laufend mit weiteren Leckereien ergänzt.