



**SOUTH-AFRICA
2010**

Südafrikanisches Buffet (ab 80-90 Personen)

Zum Empfang

Kleine Straußensteaks auf Frenchbrot mit Peri Peri
Aprikosen im Speckmantel
Garnelen im Kartoffelnest mit Chakalaka Sauce



Vorspeisen

Südafrikanische Fischbällchen im Sesammantel
Lachs Satay mit Ingwer Dip
Blätterteigtaschen gefüllt mit Chicken Curry
Drumsticks in Chicken Marinade
Carpaccio von der Putenbrust mit Heidelbeervinaigrette
Gegrillte Auberginen und Avocados



Salate

Slaphakskeentjies, gekochte Zwiebeln in saurer Sauce
Sousboontjies, Süß-Saure Bohnen
Cous Cous Salat mit frischer Minze
Bananen-Linsen Salat
Dattelsalat mit Zwiebeln und Chili

Dazu reichen wir Ihnen Mealie Bread (Maismehlbrot)





**SOUTH-AFRICA
2010**

Das Hauptbuffet

Seezunge in Knoblauch-Kräuter Sauce

Bobotie, Rinderhackfleisch mit Rosinen, Chutney und Bananenscheiben

Sosaties, Schweinespieße mit Speck, Aprikosen, Curry und Sherry-Weißweinsauce

Gebratene Straußensteaks mit Peri Peri Sauce

Gebratener Springbockbraten in Heidelbeeren

Beilagen

Geelrys, gelber Reis mit Rosinen

Avocado Sambal, reife Avocadospalten

Süßkartoffeln gebraten mit Kümmel und Rosmarin

Gado Gado, knackige Gemüsepfanne mit Erdnuss Chutney

Das Dessertbuffet

Gebackene Banane mit Honig

Pumpkin Fritters, kleine frittierte Kürbis-Kügelchen mit Zimt

Malva Pudding, klassischer Pudding aus Südafrika mit Aprikosenmarmelade

Milk Tart, Blätterteigkuchen mit Vanillepudding und Mandelaroma, berühmteste Süßspeise Südafrikas

Frische Obstplatte mit verschiedenen Früchten und Vanillesauce



Pauschalpreis pro Person 24,90 €

Gerne stellen wir mit Ihnen das Buffet auch für weniger Personen zusammen!

