

Ono Hawaiian Style Starters

Dips & Tricks

hausgemachtes Hummus

Kichererbsencreme mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Sesam, dazu frisches Brot vom Bio Backstübe Zuck & Kaun

Guacamole

Leckere Creme aus Avocado, Tomate, frischem Koriander, Chili, Knoblauch, Zwiebel und Limettensaft, mit knusprigen Tortilla Chips.
Frisch am Buffet für euch zubereitet!

Pupus – Hawaiian Tapas

Gebackene Kokosgarnelen „Ono Nui“

„Ono“ Riesengarnelen, aus nachhaltiger Zucht in den Mangrovenwäldern des Mekong-Deltas in Vietnam, in Tempura-Teig und Kokosflocken paniert und knusprig ausgebacken. Das Ganze kommt auf einer leicht scharfen Avocado-Mango-Salsa, mit Koriander, Limettensaft und roten Zwiebeln daher.

Teriyaki Chicken

würzig marinierte Kikok-Hähnchenspieße gegrillt und mit Teriyaki-Glace überglänzt. Auf selbst eingelegtem Kimchi & spicy Sriracha Mayo

Long Rice Salad

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen. Dazu kleine vegetarische Frühlingsröllchen

Coleslaw /w mini Hamburger Patties

Krautsalat nach Amerikanischer Art mit Mayonnaise und Karotten

Red Coleslaw /w Kona Orange Duck

Rotkrautsalat mit Sesam und Mango mit rosa gegrillter Entenbrust in Orangensauce

Hawaiian Potato Mac Salad /w Pork Belly

hawaiianischer Kartoffelsalat mit Nudeln und Erbsen, angemacht mit Mayo. Dazu konfierter Schweinebauch.

Mini Surf & Turf Burger

Brioche Bun, Bodensee Beef Patty, Garnele, Parmesan, Cheddar, Trüffelmayo & Salat

Antipasti

Mediterrane Grillgemüse mit Parmesan, Oliven, Kräuteröl und Kapern

Taco-Salat

mit geröstetem Mais, Bohnen und Koriander und Tortilla Crunch

Dal

Roter Linsensalat mit Curry mit Naan Brot und Samosas



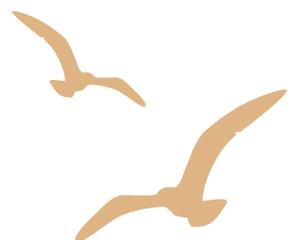
Suppe & Salat

Krustentier Tom Ka Suppe

Cremitig – Würzig mit Kokosmilch und Krustentier Dumplings

Verschiedene Saisonale Blattsalate

Feldsalat, Eisberg, Radicchio, Endivie
Croutons, Nüsse, Sesam, Sonnenblumenkerne
Fruchtig Exotisches Hausdressing mit rotem Curry und Maracuja
Balsamicodressing, Reichenauer Salatsöfle



Thunfisch Tataki – Poke Style

Miso-Gurken, Wakame-Seeegrassalat, Wasabisauce und Pink Sushi Ingwer

Smoked Beef Teriyaki Roll

Sushi gefüllt mit Gurke und gesmoktem Rindfleisch

California Inside Out Roll

gefüllt mit Avocado, gegrillter Paprika und Sriracha Mayo

Crispy Shrimp Roll

Garnele, grüner Spargel, und Philadelphia

Lomi Lomi Salmon Roll

marinierter Lachs mit Roter Zwiebel, Sojasauce und Sesamöl

Sushi

Hauptgang

aus dem BBQ Smoker....

Rosa am Knochen gesmoke Dry Age Hochrippe

vom Bodenseerind am Buffet tranchiert auf Portweinschalotten

Kalua Pua`a - Pulled Pork

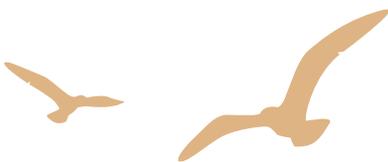
gezapfter hawaiianischer Schweinebraten

Spareribs „Char Siu“

die echten Spareribs aus dem Schweinebauch im BBQ Smoker, bei niedriger Temperatur langsam gegart, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt - dann mit Char Siu Marinade aus Hoisinsauce, Soja-Sauce und Honig glasiert

Garlic Shrimps

Riesengarnelen in Knoblauch-Chili-Öl



vom Feuer...

Flammlachs

Frisches Lachsfilet über Buchenholzflammen an der Feuerschale gegart

Huli Huli Chicken

in Ananas, Sojasauce und Sesamöl marinierte Kikok Hähnchenbrust vom Grill

Vegetarisch...

Selbstgemachte Falafelbällchen aus Kichererbsen

mit veganer Kräuter-Aioli Gemüse und Fladenbrot

Hawaiianisches Curry

Leicht scharfes Curry mit sticky fried Tofu, Kartoffeln, frischem Gemüse, Ananas und Erdnüssen

Sauce

Spicy BBQ Sauce, Chili Pepper Water, Honig-Senf-Sauce, Hawaiian BBQ Sauce

Beilagen

Jasmin Duftreis, gebackene Süßkartoffelspalten, gegrillter Maiskolben, hawaiian Style Wokgemüse, Mac and Cheese

Dessert



Kokos-Crème-brûlée

karamellierte Kokoscreme im Glas mit Ananas-Minz-Salat

Mango-Chili Panna Cotta (vegan)

aus Kokosmilch und Mangomark mit Agar Agar geliert und karamellisierten Chilifäden dazu

Lilikoi Cheesecake

Saftiger-cremiger New York Cheesecake mit Passionsfrucht Topping

Schoko-Gewürz-Mousse

aus edler Zartbitterschokolade mit winterlichen Gewürzen abgeschmeckt, dazu in Aperol eingelegte Orangen

und großes exotisches Obst-Kanu.

Los geht`s ab 19.00 Uhr, zum Start gibt es einen leckeren Begrüßungscocktail.
Um Mitternacht stoßen wir mit einem oder zwei Glas Prosecco an und schauen uns
draußen zusammen das Feuerwerk an.

Preis 89,00 pro Person inkl. Begrüßungscocktail und Mitternachtsprosecco

Hinweis:

Hast du Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Servicepersonal.

