

## Vorneweg zum Dippen

### Rote Bete Hummus

Kichererbsencreme mit roter Bete, Knoblauch, Kreuzkümmel und Sesam, dazu frisches Brot vom Bio Backstüble 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“

Riesengarnelen, 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.

### Chicken Satay

Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce

### Long Rice Salad

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen, dazu vegetarische Frühlingsröllchen

### Mini Pulled Pork Burger

Pulled Pork, gezupfter Schweinebraten aus „Gutes vom See“ Schweinenacken, schonend gegart im BBQ-Smoker, selbstgemachter Coleslaw, Gewürzgurken und geschmorte Zwiebeln, dazu homemade BBQ-Sauce

### Kona Duck Mini

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

### Vietnamesischer Rindfleischsalat

Rosa gebratenes Rindersteak, Gurken, Zwiebeln, Koriander, Sesam-Öl, Limette

### Mini Surf & Turf Burger

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

### Antipasti

Mediterrane Grillgemüse mit Parmesan, Oliven, Kräuteröl und Kapern

### Korean Fried Chicken auf Kimchi

Knuspriges Hähnchen in süß-scharfer Chili-Sauce mit fermentiertem China-Kohl

### Mini Lobster Roll

Brioche Brötchen gefüllt mit Hummer Salat

### Vitello Tonato

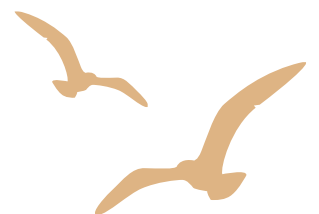
Kalbfleisch mit Thunfischsauce

### Mango Mozzarella Salat

## Salat

### Verschiedene Saisonale Blattsalate

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



### 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 Lachsforelle mit Roter Zwiebel, Sojasauce und Sesamöl

*Sushi*

## Hauptgang

### aus dem BBQ Smoker....

#### Tomahawk Steak

Gesmokt mit Sauce Bernaise

#### Kalua Pua`a - Pulled Pork

Gezupfter hawaiianischer Schweinebraten

#### Beef Brisket aus dem BBQ Smoker

Amerikanische Rinderbrust im Pfeffer Rub, 12 Stunden im BBQ-Smoker gegart.



### vom Feuer...

#### Flammlachs

Frisches Lachsfilet über Buchenholzflammen an der Feuerschale gegart

#### Seafood-Mixed-Grill

Hummer, Jakobsmuschel, Fisch und Garnelen

#### Shoyu Chicken

Kikok Pollofino (Hähnchenschenkel ohne Knochen) in japanischer Sojasauce mit Honig, Knoblauch und Ingwer gebacken

## Vegetarisch...

#### Gesmokter Blumenkohl

mit Bohnenpüree und Salsa verde

#### Hawaiianisches Curry

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

#### Sauce

BBQ Sauce, Chili Pepper Water, Wasabi Mayo, Aioli, 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

## Lebkuchen-Mousse

Schokomousse mit Lebkuchengewürz

und großes exotisches Obst-Kanu

Candy Bar

I SCREAM YOU Scream (ICE Cream)

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 inkl. Begrüßungscocktail und Mitternachtsprosecco (auch alkoholfrei  
möglich)

Kinder 0-5 Jahre kostenfrei

Kinder 6-12 Jahre EUR 30,00

Teenies 12-16 Jahre EUR 55,00

Ab 17 Jahren EUR 119,00

### Hinweis:

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

