

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

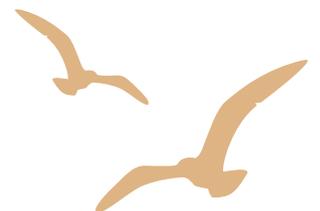
Kalbfleisch mit Thunfischsauce

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 Salatsöße



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.

