

KULINARISCHE WELTREISE

Vorspeisen

Asiatischer Garnelen-Meeresspargel-Cocktail
mit Zitronengras-Vinaigrette

Gegrillte Wiesenchampignons
in Knoblauch-Chili-Öl

Schottischer Wildlachs aus dem Rauch
in einer Sesam-Ingwer-Marinade
mit Blattpetersilie und Crème fraîche

Afrikanischer Gemüse-Bulgur
mit Tomaten, Zucchini und gerösteten Mandeln in klarem Dressing

Thailändische Gemüsesuppe
mit Ingwer und Zitronengras, dazu Krabbenplätzchen

Hauptgerichte

Gebackenes Rotbarschfilet „westfälisch“
in einer Senf-Dill-Sauce,
dazu Butterkartoffeln und Salatherzen in Omas Sahnedressing

Lemon-Chicken „Mombasa“
in einer Zimt-Koriander-Sauce,
dazu Blattspinat und gebackene Kochbananen

Von der Frontcooking-Station

USA Rinderrücken im Ganzen
mit einem Tomaten-Chili-Dip und Madagaskar-Pfeffer-Sauce,
dazu Süßkartoffeln

Vegetarisch

Knuspriger Grünkernbratling
mit einer Wiesenkräutersauce,
dazu kleines Gemüse und Chilikartoffeln

Salatbuffet

Bunte Blattsalate der Saison
mit klaren und gebundenen Dressings

Wasabi Rauke
mit toasted Sesamöl-Dressing

Westfälischer Rote-Bete-Salat
mit Apfel in einer Essig-Öl-Vinaigrette

Hähnchenbrustsalat in Joghurt-Tandoori-Sauce
angerichtet in der Eisschüssel

Pflückfrischer Rapunzel und westfälische Blutwurst
mit Kartoffel-Speck-Dressing

Großer gemischter Brotkorb
mit Landbrot, Laugengebäck und Brötchenkonfekt,
dazu Aioli, Kräuterbutter und Tomatenrelish

Desserts

Mousse von Kalamansi und Limette
mit Cassispüree und frischer Minze

Afrikanischer Bananenkuchen
mit Mangokompott

Herrencreme
mit Schokoraspeln und einem Schuss Rum