



CREMON

FEIERN AM FLEET



Kalifornisches Buffet

Kalte Speisen

- ❖ Kalifornischer Garnelencocktail auf Blattsalat mit Orangenfilets, Filets von rosa Grapefruit und frisch gehackten Walnüssen
- ❖ Lachs –Salat mit frischer Mango verfeinert mit Honig, Grapefruitsaft Limettenspalten
- ❖ „Cesar Salat“ mit Cherrytomaten, Mais, Avocado, gegrillter Poulardenbrust, Sardellenfilet und einem American- Dressing angerichtet
- ❖ Drum- Sticks vom Grill
- ❖ mit einer Balsamico- Honigcreme

Warme Speisen

- ❖ Truthahnsteaks „Sierra Nevada“ mit jungen Maiskolbchen und frischem Koriander gebraten
- ❖ Catfish- Filet „Vera Cruz“ frische im Gewürzstaub gegrillte Fischfilets mit einer scharfen Tomaten-Chilisoße
- ❖ US-Beef- Rinderhufte unter einer Chilikruste auf Farmergemüse mit geschmolzener Kräuterbutter
- ❖ körniger halbwilder Reis mit frischen Kräutern
- ❖ Kalifornischer Kartoffelaufbau mit Schafskäse und Chili

Desserts

- ❖ Marinierte Früchte
- ❖ Kreation von Kalifornischen und mexikanischen Früchten dezent mariniert dazu eine Mousse von Bourbonne Vanille
- ❖ Ananas in Schiffchen geschnitten mit Tequila verfeinert dazu Kalifornische Emerald Walnüsse und zartbitter Schokolade