



LATINO GALA-ABENDESSEN

Donnerstag, 20. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

„Ceviche Classice”

Roh marinierter frischer Pazifik Schwertfisch

Limone ~ Chili ~ Zwiebel ~ Cilantro

„Tacos Mexicanos”

Chili Con Carne-Avocado Törtchen ~ Taco Chips

SALAT

„Pico De Gallo”

Erfrischender Gemüsesalat ~ Käse Empanada

SUPPE

„Cazuela Fiesta”

Kräftige Fleischbrühe ~ Gemüse ~ Reis ~ gehacktes Ei

„Sopa De Frigoles”

Pikante Bohnensuppe ~ Weißbrot ~ Sour Cream

SORBET

Passionsfrucht ~ Pisco-Minze Spritzer

HAUPTGERICHTE

„Atun Fresco Frito”

Kurz gebratener frischer Guayaquil Thunfisch

Calypso Sauce ~ Guacamole ~ Reis-Paprika-Mais Fajitas

„Carne En Ron”

In Rum gebeizte Rinderflanke ~ gegrillte Ananas Salsa

Ratatouille Creole ~ Backkartoffelscheibe

DESSERTS

„Dulce Trio”

Dulce de Leche Makronen ~ Crepe Cajeta ~ Kahlua Eiskaffee Shot

"Käse Variation“

Frisch geschnittenes Obst

Pralinen



GEDECK

Butter ~ Salsa Verde ~ 7 Layer Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

„Pico De Gallo”

Erfrischender Gemüsesalat ~ Käse Empanada

**

„Sopa De Frigoles”

Pikante Bohnensuppe ~ Weißbrot ~ Sour Cream

**

„Sorbete”

Passionsfrucht ~ Pisco-Minze Spritzer

**

„Jambalaya”

Scharfe Habanero-Gemüse Reispfanne ~ Kichererbsen

pochiertes Ei

**

„Dulce Trio”

Dulce de Leche Makronen ~ Crepe Cajeta ~ Kahlua Eiskaffee Shot

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Selection

Weingut Sileni

Marborough / Neuseeland

0,75l 24,00 €

2023 Casillero del Diablo, Shiraz, Trocken

Weingut Bodega Norton

Concha y Toro / Chile

0,75l 21,50 €