

Grillbuffet African Safari

Salad buffets

Marktfrische Blattsalate, Tomatenecken, Gurkenscheiben, Dickmilch mit gehacktem Zitronengras-Dressing, Joghurt- und Essig-Öl-Dressing, Zitronenecken, Gemüsereissalat, Salat von Weizengrütze, Salat aus Linsen und Kartoffeln mit frischen Kräutern

Indlangala

Afrikanische Möhrensuppe mit Bohnen und Ingwer

Vom Koch frisch gegrillt auf dem Holzkohlegrill

Hähnchenbrust eingelegt in Curry und geschrotetem Pfeffer, marinierte Schweinenackensteaks
Kudumedaillons,
Filet vom Red Snapper mit Limone

Spanferkel im Ganzen

Mataha

Kartoffelbrei mit Erbsen, Mais und Tomaten

Geschmorte Zwiebeln und Champignons

Bunte Gemüsepfanne mit Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika, Kidney-Bohnen

Chili-, Barbeque- und Knoblauch-Dip

Gebackene Kartoffeln mit Kräutern, dazu Sauerrahm

Fladenbrot, Butter und Kräutercreme

Frische Melone, Papaya, Ananas und Mango, Bananensalat mit Kokos, bunter Melonensalat mit Sherry, Kokoskuchen, Orangencreme mit Schokosplittern

Ab 100 Personen

