

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Samstag, 17. August 2019
Wismar / Deutschland

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Limonenjoghurt

Hackepeter mit saurer Gurke und Schwarzbrot

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

SUPPEN

Rinderkraftbrühe „Madrilene“

Rote Beete-Paprikasuppe mit Salbeischaum

HAUPTGERICHTE

Bunter Fischspieß vom Grill
Thymian-Orangenbutter, Tomatensauce, Gemüsereis

Glasierter Nackenbraten
Bratensoße, Sauerkraut, Röstzwiebel, Stampfkartoffel

Lasagne Bolognese mit Mozzarella und Basilikumsoße

DESSERT

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Weintraubenkuchen „Baltic Dream“ mit Rotweinschaum

Eisbecher „Mangotraum“
Rum Rosineneis, Mango Kompott, Batida de Coco, Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Hackepeter mit saurer Gurke und Schwarzbrot

Rinderkraftbrühe „Madrilene“

Glasierter Nackenbraten
Bratensoße, Sauerkraut, Röstzwiebel, Stampfkartoffel

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Limonenjoghurt

Rote Beete-Paprikasuppe mit Salbeischaum

Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Zwergtomaten

Weintraubenkuchen „Baltic Dream“ mit Rotweinschaum

WEINEMPFEHLUNG

Castell Fuerte
Viura Blanco, Navarra
Spanien
Karaffe 0,25 l

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden, Deutschland
Karaffe 0,25 l € 5,10